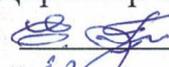
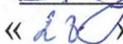


Министерство образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н. Брежнев
«» 2022 г.


ПРОГРАММА

Государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курск 2022

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 7 мая 2014 г. N 465, (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 11.06.2014 N 32672)

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчики:

Никитова Е.В., заместитель директора по УР;
Филиппская Г.Л., преподаватель спец. дисциплин;
Мышко Е.О. зав. методическим кабинетом.

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК отделения сервиса, экономики и машиностроения.

Протокол № 4 от «24» ноября 2022г.

Председатель ПЦК

 Ю.А. Конева

Согласовано:

Харитонов К. Е. *Президент ассоциации рестораторов и отельеров Курской обл.*
Председатель ГЭК по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании



К.Е. Харитонов

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета

Протокол № 3 от «27» декабря 2022г.

Заместитель директора по учебной работе

 Е.В. Никитова

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения.....	4
1.1 Область применения программы ГИА	4
1.2 Структура ГИА.....	5
1.3 Цели и задачи ГИА.....	6
2. Структура и содержание ГИА.....	6
2.1 Форма, вид и условия проведения ГИА.....	6
2.2 Структура и содержание выпускных квалификационных (дипломных) работ.....	8
2.3 Перечень тем выпускных квалификационных(дипломных) работ.....	10
3. Условия реализации программы ГИА.....	13
3.1 Материально-техническое обеспечение при выполнении ВКР.....	13
3.2 Материально-техническое обеспечение при защите ВКР.....	13
3.3 Информационное обеспечение ГИА.....	13
3.4 Общие требования к организации и проведению ГИА.....	14
3.5 Кадровое обеспечение ГИА.....	15
4. Условия подготовки и процедура проведения защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ	15
5. Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы	17
6. Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы....	18
Приложения.....	21

1. Общие положения

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части присвоения квалификации специалиста среднего звена: менеджер, освоения профессии (Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94): официант, бармен и соответствующих им профессиональных компетенций (далее ПК):

Код	Наименование результата обучения
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.
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
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 7 мая 2014 г. N 465, (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ11.06.2014 N 32672);
- Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. Ns762 (об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования);
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный техникум трёхногий и сервиса» утвержденного приказом директора №543/о от 28.11.2022г.

1.2 Структура ГИА

На проведение ГИА учебным планом отведено 6 недель:

№	Аттестационные испытания	Объем времени итоговых аттестационных испытаний
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6 недель
ГИА.02	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы:	2 недели

1.3 Цели и задачи ГИА

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачи ГИА:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

– выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Структура и содержание ГИА

2.1 Форма, вид и условия проведения ГИА

Форма ГИА по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании – защита выпускной квалификационной (дипломной) работы (далее ВКР). Темы ВКР определяются техникумом самостоятельно.

Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.04. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Целью написания ВКР является выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами.

Для качественной организации по подготовке и выполнению ВКР составляется график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения:

1. Выбор темы, руководителя. Закрепление темы ВКР до 05.04.2023г.
2. Выдача заданий (Приложение2) обучающимся учебных групп до 11.04.2023г.
3. Разработка, выполнение и оформление разделов ВКР. Выполнение графической и практической части до 01.06.2023 г.

4. Представление работы для написания отзыва руководителя до 08.06.2023г.

5. Представление ВКР на рецензию до 12.06.2023г.

6. Представление ВКР на утверждение и допуск к защите до 15.06.2022г.

Срок защиты выпускной квалификационной работы – с 16.06.2023 г. по 30.06.2023 г. Сроки проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за три месяца до начала работы государственной экзаменационной комиссии. С целью качественной подготовки студентов к ГИА составляется график проведения консультаций, проводимых преподавателями профессионального цикла.

К ГИА ОБПОУ «КГТТС» допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. ГИА является завершающей частью обучения.

2.2 Структура и содержание выпускных квалификационных (дипломных) работ

2.2.1 Структура и содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы, включают в себя: пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений (при необходимости).

2.2.2 Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 3-4 страниц.

2.2.3 Основная часть ВКР включает разделы и подразделы в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела.

2.2.4 Основная часть ВКР содержит две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные в таблицах и графиках.

2.2.5 Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного в том числе во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

2.2.6 Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более четырех страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

2.2.7 Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20). Год выпуска издания должен быть не старше пяти лет. В случае использования источников более поздних годов издания, необходимо иметь обоснования целесообразности их использования. На все приведенные в списке литературы источники должны быть сделаны ссылки в основной части работы.

2.2.8 Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

2.2.9 Подробное описание требований к написанию разделов ВКР определяется программой ГИА, а также методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по конкретной специальности. Объем ВКР должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений).

2.2.10. Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

2.2.11 Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ГОСТ 2.105-95 ЕСКД Общие требования к текстовым документам, ГОСТ 7.32-2001 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе", ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание", ГОСТ 7.82-2001 "Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов" и(или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

2.3 Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ закрепляются (с указанием руководителя) за студентом и оформляются заявлением (Приложение 1) и приказом директора ОБПОУ «КГТТС». Тематика ВКР, включенных в программу государственной итоговой аттестации соответствует содержанию профессиональных модулей:

- ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания;
- ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;

Перечень тем для выполнения ВКР

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы
1.	Анализ и пути совершенствования системы управления персоналом в организации общественного питания
2.	Кадровые технологии повышения эффективности управления персоналом

	в организации общественного питания
3.	Коммуникационная политика организации общественного питания на рынке услуг
4.	Внедрение новейших технологий в организацию обслуживания гостей в барах и возможность использования зарубежного опыта в РФ
5.	Анализ процесса стратегического и тактического планирования в организации общественного питания
6.	Совершенствование процессов проектирования и принятия управленческих решений на основе информационных технологий в организации общественного питания
7.	Разработка мероприятий по совершенствованию культуры обслуживания в организациях общественного питания
8.	Качество сервиса как фактор формирования имиджа организации общественного питания
9.	Разработка предприятием общественного питания мероприятий по организации выездного обслуживания
10.	Совершенствование стимулирования сбыта продукции и услуг предприятий общественного питания
11.	Разработка мероприятий по организации досуга в организации общественного питания
12.	Совершенствование форм и методов обслуживания в организациях общественного питания
13.	Разработка программы обслуживания VIP-клиентов на предприятии общественного питания
14.	Совершенствование организации питания разных групп населения в предприятии общественного питания
15.	Разработка мероприятий по продвижению услуг предприятия общественного питания
16.	Разработка мероприятий по совершенствованию организации питания в предприятиях общественного питания при гостиничных комплексах
17.	Анализ современных рекламных технологий как способа продвижения предприятия общественного питания
18.	Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии
19.	Современный подход к разработке меню в организациях общественного питания
20.	Анализ применения информационных технологий в деятельности предприятий общественного питания
21.	Разработка и реализация управленческих решений в организации общественного питания
22.	Совершенствование качества обслуживания потребителей предприятия общественного питания на примере организации свадебного банкета
23.	Формирование корпоративной культуры организации как условие повышения конкурентоспособности организации общественного питания

24.	Анализ и перспективы развития ресторанной отрасли города Курска: новые современные форматы предприятий питания
25.	Разработка программ лояльности и клиентоориентированности для повышения продаж в предприятии общественного питания
26.	Управление конфликтами и пути повышения стрессоустойчивости персонала в организации общественного питания
27.	Анализ эффективности использования профессиональной барной посуды, инвентаря и оборудования в предприятии общественного питания
28.	Формирование спроса и стимулирование сбыта на предприятии общественного питания
29.	Анализ жизненного цикла организации и разработка стратегии её дальнейшего развития (на примере предприятия)
30.	Совершенствование ассортиментной политики на предприятии 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 заседании ПЦК.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

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 преддипломной, практики (что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения).

3. Условия реализации программы ГИА

3.1 Материально-техническое обеспечение при выполнении ВКР

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для руководителя ВКР, оборудованное компьютером;
- рабочие места для студентов;
- график проведения консультаций по ВКР;
- график поэтапного выполнения ВКР (Приложение 5);
- комплект учебно-методической документации.

3.2 Материально-техническое обеспечение при защите ВКР

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

3.3 Информационное обеспечение ГИА

Состав информационного обеспечения:

- положение о государственной итоговой аттестации;
- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №465 от 07 мая 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 11 июня 2014 года (регистрационный №32672),;
- программа государственной итоговой аттестации;
- копия приказа 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.

3.4 Общие требования к организации и проведению ГИА

3.4.1 Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО. ГЭК действует в течение одного календарного года.

3.4.2 Программа ГИА, требования к выпускной квалификационной работе, а также критерии оценки, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за три месяца до начала ГИА.

3.4.3 Во время проведения ГИА обучающимся запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

3.4.4 Руководитель ВКР осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки и написания ВКР, дает ему рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т. д.

Выполненная студентом ВКР передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва (Приложение 3). Руководитель проверяет выполненные ВКР и представляет отзыв, который должен включать:

- общую характеристику ВКР;
- соответствие заданию по объему и разработке основных разделов ВКР;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентом;

– оценку степени обладания общими и профессиональными компетенциями. Кроме того, в отзыве следует оценить обоснованность и правильность принятых технических решений и приведенных расчетов, грамотность и ясность изложения текста записи, оформление ВКР в соответствии с требованиями Единой системы технологической документации (ЕСТД), Единой системы конструкторской документации (ЕСКД), ГОСТ 2.105-95 и оформление списка литературы в соответствии с требованиями ГОСТ 7.0.5-2008.

Содержание отзыва доводится до сведения обучающегося. Полностью готовая выпускная квалификационная (дипломная) работа вместе с отзывом сдается студентом заместителю директора по УР для окончательного контроля и допуска к защите.

Внесение изменений в выпускную квалификационную (дипломную) работу после получения отзыва не допускается.

Выпускники, не выполнившие выпускную квалификационную (дипломную) работу, не допускаются к защите.

3.5 Кадровое обеспечение ГИА

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ:

- наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля);
- наличие высшей или первой квалификационной категории.

Квалификация председателя ГИА от организации (предприятия):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю подготовки выпускников.

4 Условия подготовки и процедура проведения защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом (Приложение 6), который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР. На защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы отводится до 45 минут. Защита ВКР включает:

- зачитывание заключения о ВКР;
- доклад выпускника (не более 15 минут);
- вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы.

ВКР оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении

уровня квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании.

5. Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

ГИА является завершающим этапом освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Критерии оценки защиты ВКР

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной (дипломной) работы учитываются:

- актуальность, практическая значимость и новизна работы;
- соответствие содержания работы её плану (заданию) и полнота раскрытия темы;
- знание теоретического аспекта исследования и умение использовать литературные источники;
- умение анализировать предметную область;
- качество выводов и предложений по результатам работы;
- качество оформления ВКР;
- содержание доклада выпускника по разделам ВКР;
- ответы на вопросы членов государственной аттестационной комиссии
- оценка рецензента и отзыв руководителя.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе;
- содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы; тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы; в каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы;
- приведены практические рекомендации по использованию результатов

ВКР;

- соблюдены все правила оформления работы;
- 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 ВКР:

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- приведены практические рекомендации по использованию результатов ВКР;

- 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 ВКР:

- работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, 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 ВКР:

– работа не содержит анализа и практического разбора, 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.

6. Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы

6.1 После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе комиссии. Отчет предьявляет заместитель директора по учебной работе в трехдневный срок за подписью председателя государственной экзаменационной комиссии. В отчете дается анализ результатов ГИА обучающихся.

6.2 Анализ результатов государственной итоговой аттестации обучающихся представляется по форме (таблица 1).

Результаты государственной итоговой аттестации

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обу- чения	
		Кол.	%	Очная	
				Кол.	%
1.	Принято к защите ВКР				
2.	Защищено ВКР				
3.	Оценки: «Отлично» «Хорошо» «Удовлетворительно» «Неудовлетворительно»				
4.	Количество ВКР выполненных:				
4.1.	по темам, предложенным студентами				
4.2.	по заявкам предприятий				
4.3.	В области фундаментальных и поисковых научных исследований				
5.	Количество ВКР рекомендуемых:				
5.1.	к опубликованию				
5.2.	к внедрению				
5.3.	внедренных				
6.	Количество ВКР с отличием				

Директору ОБПОУ «КГТТС»

Брежневу Е. Н.

студента (ки) группы _____

специальности _____

(Ф.И.О. полностью)

Заявление

Прошу закрепить за мной следующую тему выпускной квалификационной (дипломной) работы: _____

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись)

Руководитель ВКР _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Министерство образования и науки Курской области
 областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Согласовано

 Должность, организация

 _____ / _____ /
 «__» _____ 20__ г.

Утверждаю
 заместитель директора
 по учебной работе

 _____ /
 «__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Студенту _____
 (фамилия, имя, отчество)

Обучающего(ей)ся по специальности

Тема: _____

утверждена приказом директора техникума № ____ от «__» _____ 20__ г.

срок предоставления выпускной квалификационной (дипломной) работы к за-
 щите «__» _____ 20__ г.

Содержание пояснительной записки

Введение

1. Теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета
 - 1.1. Обоснование требований к комплексу
 - 1.2. Описание функциональной структуры
 - 1.3. Характеристика

1.4. Организация

2. Анализ практического материала

2.1 Анализ конкретного материала по избранной теме

2.2 Описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме

2.3 Описание способов решения выявленных проблем

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Перечень графического материала (обязательные таблицы, схемы, графики и др. при наличии):

Консультанты:

Расчет эффективности

_____ (инициалы, фамилия)

Методика экономического обоснования

.....

_____ (инициалы, фамилия)

Нормоконтроль

_____ (инициалы, фамилия)

Руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы

_____ (дата, подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ (дата, подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Министерство образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологии и сервиса»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Тема:

Студент (Ф.И.О.) _____

Специальность _____

Группа № _____

Заключение о соответствии выпускной квалификационной (дипломной) работы заданию

Оценка качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной (дипломной) работы _____

Оценка теоретической и практической значимости выпускной квалификационной (дипломной) работы, степень разработки вопросов, оригинальности решений (предложений) _____

Оценка профессиональных компетенций выпускника _____

Оценка выпускной квалификационной (дипломной) работы: _____

Рецензент выпускной квалификационной (дипломной) работы

_____/_____/_____
(М.П.)

« _____ » _____ 20 _____ г.

Министерство образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологии и сервиса»

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Тема:

Студент (Ф.И.О.) _____

Специальность _____

Группа № _____

Заключение о соответствии выпускной квалификационной (дипломной) работы
заявленной теме: _____

Оценка качества выполнения выпускной квалификационной (дипломной) ра-
боты:

Оценка степени обладания общими и профессиональными компетенциями:

Выпускная квалификационная (дипломная) работа рекомендована (не рекомен-
дована) к защите на заседании ГЭК с оценкой _____

Руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы:
_____/_____/

« ____ » _____ 20__ г.

Календарный план выпускной квалификационной работы

1.	Выбор темы, руководителя. Закрепление темы ВКР	05.04.2023г.
2.	Утверждение задания на ВКР	11.04.2023г.
3.	Подготовка и утверждение плана (содержания) ВКР	11.04.2023г.
4.	Подбор и анализ информационных источников полнения ВКР	12.04.2023 – 18.04.2023г.
5.	Выполнение теоретической части задания по теме ВКР	21.04.2023 – 05.05.2023г.
6.	Работа над практическими разделами ВКР и устранение замечаний руководителя	08.05.2023 – 18.05.2023г.
7.	Работа над заключением ВКР	19.05.2023 – 01.06.2023г.
8.	Оформление и представление руководителю полного текста работы.	До 08.06.2023г.
9.	Получение рецензии руководителя ВКР	До 13.06.2023г.

Министерство образования и науки Курской области
 областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Допущен к защите
 Зам. директора по УР

_____ / _____

« _____ » _____ 20 _____ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ТЕМА:

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Разработчик

_____ (подпись, _____ инициалы, фамилия)

Группа 4 «Мен» А

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 (код, наименование)

Руководитель

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Консультанты:

Расчет эффективности

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Методика экономического обоснования

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Нормоконтроль

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)