

Э

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

Рассмотрена и одобрена на
заседании педагогического
совета ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»
Протокол от № 3
«11» декабря 2023 г.



УТВЕРЖДЕНА

Директор ГАПОУ СО

«Энгельсский политехникум»

В.И. Лепехин

Приказ № 1012-од

«12» декабря 2023 года

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников по программе
подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на 2023-2024 учебный год

СОГЛАСОВАНА:

Председатель государственной
экзаменационной комиссии,

Директор ООО «Барвинок»

Нужнова В.А./

«11» декабря 2023 г.

М.П.



2023 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; Приказ Министерства образования и науки РФ № 465 от 7 мая 2014г. (в действующей редакции), Положения о проведении государственной итоговой аттестации выпускников техникума по программам среднего профессионального образования в 2024 году.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчик:

Герасимова Т.Е. - председатель ПЦК социально-экономических дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № 5 «08» декабря 2023г.

Председатель _____/Галкина Н.В./

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Формы и сроки проведения ГИА, условия допуска к участию в ГИА	7
3. Порядок выбора, утверждения темы и написания ВКР	7
4. Требования к ВКР	10
5. Методика и критерии оценивания выполнения и защиты ВКР	11
6. Прохождение ГИА в дополнительные сроки	12
7. Порядок подачи и рассмотрения апелляции	13
8. Хранение ВКР	14
Приложения	16

1. Пояснительная записка

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ», государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА), завершающих обучение в техникуме по образовательным программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Настоящая Программа разработана в соответствии с нормативными и законодательными документами:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29. 12. 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Федеральный закон Российской Федерации от 27 июля 2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных» (в действующей редакции);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09 2022 года № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Санитарные правила СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 465 (в действующей редакции);

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Энгельсский политехникум»;

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников техникума по образовательным программам среднего профессионального образования в 2024 году.

Целью государственной итоговой аттестации является проверка готовности выпускника к выполнению профессиональной деятельности и сформированности выпускниками общих и профессиональных компетенций, определенных в разделе Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
ВД.1 Организация питания в организациях общественного питания (ПМ.01)	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
ВД.2 Организация обслуживания в организациях общественного питания (ПМ.02)	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
ВД.3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (ПМ.03)	ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
	ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт

Вид профессиональной деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
	ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ВД.4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (ПМ.04)	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
ВД.5 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен (ПМ.05)	ПК 5.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию
	ПК 5.2	Обслуживать потребителей бара
	ПК 5.3	Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 5.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 5.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
	ПК 5.6	Производить расчет с потребителями используя различные формы расчета
	ПК 5.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, горячие напитки различными методами

Выпускник специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

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

Выпускником могут быть предоставлены в ГЭК отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты и дипломы олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Программа государственной итоговой аттестации определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Формы и сроки проведения ГИА, условия допуска к участию в ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников, осваивающих образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусматривает следующую форму аттестационных испытаний:

- подготовка и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

В соответствии с учебным планом для подготовки и написания дипломной работы отводится 4 недели (18.05-14.06.2024года), на защиту - 2 недели (15.06.-28.06.2024 года).

К участию в ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Допуск обучающихся к ГИА осуществляется приказом директора техникума не позднее, чем за пять дней до начала ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3. Порядок выбора, утверждения темы и написания ВКР

Подготовка и написание дипломной работы направлено на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание выпускником) работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках

выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) профильных организаций, предприятий.

Дипломная работа позволяет оценить знания выпускника и способность принимать правильные решения по разнообразным организационным, экономическим, инновационным и другим вопросам.

Выполняя дипломную работу, студент демонстрирует умения и навыки по: организации обслуживания в организациях общественного питания; контролю качества услуг общественного питания; управлению персоналом в организациях общественного питания.

Тематика ВКР (дипломных работ), для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании формируется преподавателями специальных дисциплин, с последующим обсуждением на заседании предметно-цикловой комиссии социально-экономических дисциплин и согласованием с заместителем директора по УМР (приложение 1).

Тематика утверждается приказом директора Техникума не позднее 1 декабря 2023 года.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе самостоятельно предложить свою тему ВКР с обоснованием ее целесообразности для практического применения.

Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель и при необходимости консультант, оказывающий методическую поддержку.

Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Техникума не позднее 1 марта 2024 года.

Подготовка ВКР осуществляется по теме, закрепленной за ним приказом директора Техникума, и завершается не позднее 1 июня 2024 года.

Контроль за содержанием, оформлением и сроками выполнения дипломных работ возлагается на руководителей ВКР, закрепленных приказом директора Техникума.

Основными функциями руководителя ВКР, являются

- разработка индивидуальных заданий по подготовке ВКР, формирование плана и структуры ВКР,

- консультирование по содержанию и последовательности выполнения ВКР,

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых информационных источников;

- контроль за выполнением сроков подготовки ВКР;

- подготовка письменного отзыва на ВКР;

- оказание помощи в подготовке доклада и презентации к процедуре защиты ВКР.

Руководителем ВКР не позднее, чем за:

- шесть месяцев до защиты ВКР совместно с выпускником определяется тема дипломной работы, формируется ее план и выдается список рекомендованных информационных источников для подготовки теоретической части ВКР:

- месяц до начала преддипломной практики выдается индивидуальное задание на выполнение ВКР и график ее представления в ГЭК.

Выдача задания на ВКР, сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР.

Руководитель обеспечивает выполнение обучающимся установленных сроков выполнения ВКР, и несет ответственность за соблюдением оформления, сроков подготовки и сдачи готовых работ.

Важным этапом выполнения дипломной работы является подбор научной, учебно-методической литературы, материалов периодической печати, нормативно-правовых актов и других источников по теме исследования. Подбор источников является серьезным и ответственным этапом работы, на котором студент должен продемонстрировать навыки самостоятельной работы с библиотечным фондом, проведения поиска и отбора информации в глобальной информационной сети. Следует отметить, что выбор источников не ограничивается начальным этапом выполнения дипломной работы, список источников должен уточняться и дополняться на протяжении всего времени выполнения работы.

В процессе выполнения дипломной работы студенту рекомендуется регулярно посещать плановые консультации, которые проводит руководитель в соответствии с утвержденным графиком.

Существенное значение в процессе выполнения дипломной работы имеет преддипломная практика, в ходе которой студент собирает, систематизирует и анализирует материал для практической части дипломной работы.

Студент должен уметь рационально распределить свои усилия по этапам выполнения дипломной работы.

График выполнения дипломной работы

№п/п	Этапы выполнения дипломной работы	Срок выполнения	Ответственный
1.	Выбор темы	Не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР	Руководитель дипломной работы, студенты, куратор группы
2.	Составление плана дипломной работы, согласование его с руководителем, подбор информационных источников	Не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР	Руководитель дипломной работы, студенты
3.	Согласование индивидуального задания на дипломную работу	Не позднее, чем за месяц до выхода студентов на преддипломную практику	Руководитель дипломной работы, студенты
4.	Выполнение дипломной работы	4 недели (с 18.05. по 14.06.2024 года)	Руководитель дипломной работы, студенты
5.	Консультации по выполнению и подготовке к защите дипломной работы	4 недели (с 18.05. по 14.06.2024 года)	Руководитель дипломной работы, студенты

№п/п	Этапы выполнения дипломной работы	Срок выполнения	Ответственный
6.	Предоставление подготовленного и оформленного дипломного проекта руководителю	За две недели до защиты	Студент
7.	Проверка текста дипломной работы на заимствование	За две недели до защиты	Руководитель дипломной работы, студенты
8.	Составление письменного отзыва на дипломную работу	За две недели до защиты	Руководитель дипломной работы
9.	Написание рецензии	За две недели до защиты	Рецензенты
10.	Предоставление подготовленной и оформленной дипломной работы председателю ПЦК	Не позднее чем за 7 дней до защиты	Руководитель дипломной работы, студенты
11.	Подготовка презентации и текста доклада	Не позднее чем за 5 дней до защиты	Руководитель дипломной работы, студенты
12.	Допуск к защите дипломной работы	Не позднее чем за 3 дней до защиты	Председатель ПЦК
13.	Защита дипломной работы	С 15.06. по 28.06. 2024 года	Руководитель дипломной работы, студенты, куратор группы

Руководитель ВКР проверяет ее на наличие заимствования и вместе с письменным отзывом, внешней рецензией и справкой на наличие заимствования передает председателю предметно – цикловой комиссии социально-экономических дисциплин для проверки и допуска к защите на заседании ГЭК.

Проведение проверки дипломной работы выпускника на наличие текстовых заимствований производится с помощью системы Антиплагиат, ссылка: <https://www.antiplagiat.ru/>, что позволяет осуществить объективную корректную оценку и принять обоснованное решение о допуске ВКР к защите.

Предельный уровень заимствования при подготовке ВКР составляет 60%.

По итогам проверки ВКР председатель предметно-цикловой комиссии осуществляет допуск ВКР к защите на заседании ГЭК не позднее трех рабочих дней до начала проведения ГИА.

Защита ВКР, проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, а также готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Защита ВКР, проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы.

На защиту ВКР отводится до 30 минут на каждого обучающегося.

Процедура защиты включает доклад (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Доклад выпускника должен сопровождаться презентацией (не менее 12 слайдов).

4. Требования к ВКР

Выполнение ВКР (дипломных работ) призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных обучающимися знаний и умений, общих и профессиональных компетенций.

К написанию дипломной работы студент приступает после усвоения теоретического курса, изучения основных источников информации, сбора, обработки и изучения информационных и практических материалов. Не допускается дословное переписывание литературных источников. Цифровые данные и цитаты должны иметь ссылку на источники (в скобках указывается номер источника информации).

При выполнении дипломной работы студент должен:

- обосновать актуальность выбранной темы;
- раскрыть методологические проблемы, связанные с избранной темой исследования;
- изучить нормативно-правовую базу, подобрать и критически проанализировать важнейшие литературные источники по теме исследования;
- сформулировать цель и задачи исследования;
- решить задачи исследования в соответствии с поставленной целью;
- в максимальной степени использовать современные методы исследования, информационные технологии и компьютерную технику;
- обосновать практическую значимость работы;
- сформулировать результаты исследования и дать им оценку;
- правильно оформить работу.

Студент должен показать умение выявлять и решать проблемы в процессе выполнения дипломной работы.

Оформляется дипломная работа в соответствии с Методическими указаниями по выполнению дипломной работы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании за 2023/2024 учебный год.

5. Методика и критерии оценивания выполнения и защиты ВКР

Критерии оценки защиты ВКР, разрабатываются и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии социально-экономических дисциплин и утверждаются в составе программы ГИА по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- Оценка «Отлично» ставится, если ВКР носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ практических вопросов и т.п., логичное последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. ВКР имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. Во время защиты выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы;

- Оценка «Хорошо» ставится, если ВКР носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в работе представлен достаточно подробный анализ и критический разбор практических вопросов, материал изложен последовательно, сделаны соответствующие выводы, но не всегда с обоснованными предложениями. ВКР имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При защите выпускник показал знание вопросов темы, оперировал данными исследования, вносил предложения по теме исследования, использовал наглядные средства, без особых затруднений отвечал на вопросы;

- Оценка «Удовлетворительно» ставится, если ВКР носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточный критический разбор, иногда просматривается непоследовательность изложения материала, представленные предложения не всегда обоснованы. В отзывах руководителя и рецензента имеются незначительные замечания. При защите выпускник проявлял неуверенность, показывал слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументировал ответы на заданные вопросы.

- Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если ВКР не отвечает основным требованиям, предусмотренным методическими рекомендациями по подготовке ВКР, выполнена с нарушениями Положения о проведении ГИА выпускников техникума по образовательным программам среднего профессионального образования в 2024 году.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются.

В протоколе защиты ВКР, фиксируются: итоговая отметка по защите, вопросы и особые мнения членов комиссии.

Протоколы подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в шнурованных книгах, листы которых пронумерованы.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании фиксируется в протоколе заседания ГЭК и оформляется приказом директора ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

Ответственность за своевременное и качественное оформление протоколов заседания ГЭК возлагается на секретаря комиссии.

Заседания ГЭК проводятся в специально подготовленных помещениях, оснащенных наглядными и иными пособиями, приборами, инструментом и т.п.

Протоколы заседаний ГЭК передаются на хранение в архив ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

6. Прохождение ГИА в дополнительные сроки

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Техникума.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Техникума и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Техникум на период времени, не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите ВКР, выдается справка о периоде обучения.

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора Техникума одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Техникума, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Председателем апелляционной комиссии назначается директор Техникума.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации в форме заявления.

Апелляция о нарушении Порядка проведения демонстрационного экзамена подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Техникумом без отчисления такого выпускника в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в его отсутствие-заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Техникума.

8. Хранение ВКР

Выполненные обучающимися ВКР хранятся в учебной части техникума не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении ВКР решается организуемой по приказу директора техникума экспертной комиссией, которая представляет предложения о списании и уничтожении ВКР.

Списание ВКР оформляется соответствующим актом, установленной формы.

Приложение 1

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК социально-
экономических дисциплин
протокол № 4 от 21.11.2023 г.
Председатель ПЦК
_____ Т.Е. Герасимова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

_____ Н.В. Галкина
« ____ » _____ 2023 г.

Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ, для обучающихся группы ОП-418/20 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Анализ комплекса маркетинга предприятия с целью разработки рекомендаций по повышению его кризисоустойчивости (на примере конкретного предприятия)
2. Анализ процесса обслуживания банкета-коктейль на 30 человек в здании фирмы (на примере конкретного предприятия)
3. Бизнес проект открытия предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия)
4. Имидж предприятия, его влияние на эффективность работы и методы усовершенствования (на примере конкретного предприятия)
5. Инновационные подходы развития ресторанного бизнеса (на примере конкретного предприятия)
6. Инновационные технологии по продвижению ресторанного бизнеса (на примере конкретного предприятия)
7. Кадровая политика на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и пути повышения ее эффективности (на примере конкретного предприятия)
8. Компетентностный подход в работе бар-менеджера по обслуживанию посетителей бара (на примере конкретного предприятия)
9. Корпоративная культура как фактор стабильности бренда в ресторанном бизнесе (на примере конкретного предприятия)
10. Маркетинговая стратегия предприятия, ее разработка и влияние на конкурентоспособность предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия)
11. Организация и координирование персонала при обслуживании юбилея в

ресторане на 32 человека (на примере конкретного предприятия)

12. Организация и планирование тренингов и мастер-классов обслуживающего персонала с целью повышения качества обслуживания (на примере конкретного предприятия)

13. Организация и управление ресторанным обслуживанием (на примере конкретного предприятия)

14. Организация обслуживания банкета – чай в ресторане 1 класса в честь 8 Марта на 12 человек (на примере конкретного предприятия)

15. Организация обслуживания выездного бара для корпоративного мероприятия на 35 человек (на примере конкретного предприятия)

16. Организация обслуживания свадебного банкета на 50 человек с разработкой меню (на примере конкретного предприятия)

17. Организация эффективного продвижения ресторанного продукта (на примере конкретного предприятия)

18. Организация эффективного управления в сфере ресторанного бизнеса (на примере конкретного предприятия)

19. Особенности конкуренции в ресторанном бизнесе на современном этапе развития отрасли (на примере предприятия общественного питания)

20. Оценка экономической эффективности предприятия на рынке общественного питания (на примере предприятия общественного питания)

21. Повышение качества и конкурентоспособности продукции организации (на примере конкретного предприятия)

22. Повышение качества обслуживания на предприятиях ресторанного типа (на примере конкретного предприятия)

23. Повышение качества услуг предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия)

24. Повышение эффективности работы предприятия за счет совершенствования системы управления персоналом (на примере конкретного предприятия)

25. Предложения по совершенствованию предоставляемых услуг ресторана (на примере предприятия общественного питания)

26. Принципы организации услуг питания в крупных торговых центрах (на примере работы фуд-корт)

27. Пути повышения удовлетворенности потребителей качеством оказываемых услуг на предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия)

28. Развитие системы управления адаптацией персонала на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия)

29. Разработка мероприятий по совершенствованию ассортиментной политики на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия)

30. Разработка и внедрение новых форм организации обслуживания в сфере общественного питания (на примере конкретного предприятия)

31. Разработка мероприятий по продвижению ресторанных услуг (на примере конкретного предприятия)

32. Разработка мероприятий по совершенствованию работы бар-менеджера (на примере конкретного предприятия)

33. Разработка мероприятий по совершенствованию системы сбыта предприятия

общественного питания (на примере конкретного предприятия)

34. Разработка мероприятий по улучшению качества услуг и повышению уровня сервиса на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия)

35. Разработка предложений по расширению ассортимента услуг предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия)

36. Разработка рекомендаций по планированию деятельности в организациях общественного питания (на примере конкретного предприятия)

37. Роль планирования в организации обслуживания свадебного банкета на 50 человек (на примере конкретного предприятия)

38. Система управления персоналом, как основной фактор конкурентоспособности предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия)

39. Совершенствование деятельности предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия)

40. Совершенствование маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия)

41. Совершенствование организации труда в предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия)

42. Совершенствование системы лояльности потребителей предприятия (на примере конкретного предприятия)

43. Совершенствование системы мотивацией деятельности персонала на предприятиях ресторанного бизнеса (на примере конкретного предприятия)

44. Совершенствование технологии и организации на предприятиях быстрого питания (на примере конкретного предприятия)

45. Совершенствование форм обслуживания на предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия)

46. Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса (на примере конкретного предприятия).

47. Способы оптимизации организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия)

48. Стратегия формирования и повышения лояльности гостей в сфере ресторанного бизнеса (на примере конкретного предприятия)

49. Тайный гость как эффективный метод совершенствования работы организации общественного питания (на примере конкретного предприятия)

50. Управление маркетинговой политикой предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия)

51. Управление персоналом в ресторанном бизнесе (на примере конкретного предприятия)

52. Финансовое планирование на предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия)

53. Тема по рекомендации работодателя: Повышение конкурентоспособности предприятия общественного питания (на примере ресто-бара Мажор).

54. Тема по выбору студента (на примере конкретного предприятия).

