	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК
 Генеральный директор
 ресторана «Виктория Плюс»



В.А. Андреев

2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
 Колледжа туризма Санкт-Петербурга



С.А. Антонова

2023 г.

ПРОГРАММА

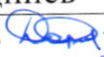




ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

по специальности среднего профессионального образования
 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании
 (базовая подготовка)

П ГИА - СМК- 7.2.1. -01-05 -23

Дата введения

2023г.

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
Разработал	Преподаватель	Дорофеева А.В. 	01.01.2023
		Стрельцова Н.А. 	01.11.2023
Проверил	Зав.отделением	Харченко Н.Э. 	03.11.2023
Согласовал	Зам. директора по УПР	Шевченко Е.Ю. 	29.11.2023
	Зам. директора по УМР	Миланов А.В. 	29.11.2023
			Стр.1 из 19

Одобрено

на заседании предметно-цикловой комиссией «Организация обслуживания в общественном питании» отделения Ресторанного сервиса Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от «01» ноября 2023года

Рекомендовано

Педагогическим советом отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 10 от «03 ноября 2023 года

Рассмотрено и принято

Методическим советом Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 2 от «29» ноября 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
<u>2. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
<u>3. ЦЕЛИ ПРОГРАММЫ ГИА</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
<u>4. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
<u>5. НЕОБХОДИМЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
<u>6. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
<u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ЕЕ ЗАЩИТЫ.</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
Темы выпускных квалификационных работ	9
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
Показатели качества и критерии оценки выпускной квалификационной работы	14
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 3</u>	<u>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</u>
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЗАЩИТЫ ВКР	17

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка) является обязательной.

Программа ГИА разработана предметно-цикловой комиссией (ПЦК) по направлению подготовки «Организация обслуживания в общественном питании» и обсуждена на заседании комиссии не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (в ред. от 07.10.2022);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 (ред. От 21.10.2019)
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (П-СМК -7.2.1 - 124-22).

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в Колледже туризма Санкт-Петербурга для очной и заочной формы обучения (МР -СМК- 7.2.1-03-2022)

– Устав Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж Туризма и гостиничного сервиса» (2018г)

2. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

3 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускником образовательной программы среднего профессионального образования требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, профессиональных стандартов, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа установленного образца об уровне образования и квалификации. К задачам государственной итоговой аттестации относится выявление уровня освоения теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, уровня освоения общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС.

Программа Государственной итоговой аттестации предназначена для проведения аттестации выпускников Колледжа туризма Санкт-Петербурга по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка). Содержит правила и порядок проведения Государственной итоговой аттестации, и критерии оценок.

4. Объём времени на подготовку и проведение, сроки проведения государственной итоговой аттестации

Четыре недели календарного времени согласно учебному плану на подготовку к защите с 21.05.2024 года по 17.06.2024 года;

На защиту выпускной квалификационной работы отводится две недели с 18.06.2024 года по 30.06.2024 года.

Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

5. Необходимые экзаменационные материалы

Необходимые материалы для данного вида итоговой аттестации:

1. Темы ВКР (приложение 1);
2. Индивидуальное задание на выполнение ВКР для студента;
3. Письменный отзыв руководителя на ВКР;
4. Рецензия на ВКР специалиста по тематике ВКР из числа работников логистических подразделений организаций, преподавателей профессионального учебного цикла образовательных организаций;
5. Требования к содержанию, структуре и оформлению ВКР, сформулированные в Методических рекомендациях по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в Колледже туризма Санкт-Петербурга для очной и заочной формы обучения, МР СМК – 7.2.1. – 03 – 21;
6. Показатели качества и критерии оценки защиты ВКР (приложение 2)
7. Оценочный лист защиты ВКР (приложение 3). -

6. Условия подготовки и проведения Государственной итоговой аттестации процедура

Подготовка к Государственной итоговой аттестации и работа Государственной экзаменационной комиссии определяется расписанием консультаций и расписанием проведения аттестаций. Расписание ГИА доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК.

К Государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательной организации.

На Государственную итоговую аттестацию выпускник должен представить портфель (портфолио) или иной документ индивидуальных образовательных достижений, свидетельствующих об оценках квалификации выпускника. Портфолио достижений может включать отчет о ранее достигнутых результатах: дополнительных сертификатах, свидетельствах, дипломов олимпиад, конкурсов, творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест практик и т.п. Портфолио достижений является документом, подтверждающим освоение общих и профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта.

Подготовка и проведение защиты выпускной квалификационной работы:

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы и сдается для проверки руководителю.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями отделения и утверждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссий с участием председателей ГЭК. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Директором колледжа назначаются руководители выпускной квалификационной работы из числа преподавателей колледжа и представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые выдаются студенту не позднее, чем за четыре недели до начала преддипломной практики.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему отделением для проведения предзащиты не позднее, чем за 10 дней до установленного графика защиты ВКР.

Работы, успешно прошедшие предзащиту, рецензируются специалистами из числа работников предприятий и учебных заведений, хорошо владеющих вопросами, связанными с темой работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

При наличии отзыва руководителя и рецензии, приказом директора студент допускается к защите ВКР перед ГЭК.

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации **менеджер** по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основе результатов работы комиссий.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Защита 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.

Процедура защиты включает доклад студента (не более 10-15 минут с использованием компьютерной программы «Power Point»), чтение отзыва и рецензии, вопросов членов комиссии и ответов студента.

Продолжительность защиты составляет до 45 минут на каждого студента.

Заседания государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- присвоение квалификации;
- особое мнение членов комиссии

Протоколы подписываются председателем комиссии, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

7. Критерии оценки выпускной квалификационной работы и её защиты.

Оценка государственной итоговой аттестации студента определяется на защите выпускной квалификационной работы с учетом:

- качества доклада выпускника по теме выпускной работы;
- глубины и точности ответов на вопросы;
- оценки рецензента;

- отзыва руководителя.

Результат защиты ВКР определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в тот же день после оформления в установленном порядке.

Оценка «отлично» выставляется за ВКР, которая имеет грамотно изложенную теоретическую главу, последовательное, логичное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. В практической главе представлен подробный анализ исследуемой проблемы. ВКР имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При защите студент проявляет высокую степень компетентности по всем вопросам профессиональной деятельности, показал глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует представленными данными, во время доклада использует компьютерную презентацию, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за ВКР, которая имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в практической главе представлен достаточно подробный анализ. Последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако, не вполне обоснованными предложениями. ВКР имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При защите студент показал достаточную степень компетентности, оперирует представленными данными, во время доклада использует компьютерную презентацию, и без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но носит поверхностный анализ. В ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзыве рецензента имеются замечания по содержанию работы. При защите студент проявляет недостаточную степень компетентности, не всегда дает ответы на поставленные вопросы, компьютерная презентация доклада имеет существенные недостатки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не отвечает требованиям, изложенным в задании. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите студент проявляет низкую степень компетентности по теме работы. К защите не подготовлена компьютерная презентация.

Студенты, выполнявшие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту в соответствии с «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе СПО».

Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Темы выпускных квалификационных работ

2021-2022		
	Тема выпускной квалификационной работы	Код профессионального модуля
1	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема Свадьба «Тематическая» на 34 персоны	ПМ. 02
2	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Праздник в честь невесты на 22 персоны	ПМ. 02
3	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Кинофестиваль» на 50 персон	ПМ. 02
4	Организация обслуживания банкетного мероприятия в форме неофициального приема Золотая свадьба на 46 персон	ПМ. 02
5	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «День влюбленных» на 18 персоны	ПМ. 02
6	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема «Праздничный обед» на 22 персоны	ПМ. 02
7	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Тематическая свадьба» на 45 персон	ПМ. 02
8	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме банкет по типу «Французский буфетный прием» «Юбилей фирмы» на 53 персоны	ПМ. 02
9	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Юбилей 50 лет на 28 персон	ПМ. 02
10	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема Свадьба на 36 персон	ПМ. 02
11	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Праздник в честь жениха на 26 персон	ПМ. 02
12	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Новый год» на 64 персоны	ПМ. 02
13	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Татьянин день – праздник студентов» на 26 персон	ПМ. 02
14	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приёма «Юбилей фирмы» на 65 персон	ПМ. 02
15	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Юбилей фирмы на 46 персон	ПМ. 02
16	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приёма. «День победы» на 26 персон	ПМ. 02
17	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема Корпоративный вечер на 64 персоны	ПМ. 02
	Организация обслуживания банкетного мероприятия в форме неофициального приёма «Свадьба тематическая» на 65 персон	ПМ. 02
18	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального банкета Праздничный ужин для туристов на 22 персоны	ПМ. 02
19	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия. в форме неофициального приёма «День рождение» на 24 персоны	ПМ. 02
20	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема Юбилей на природе на 32 персоны	ПМ. 02

21	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема Корпоративный вечер – Новый год на 72 персоны	ПМ. 02
22	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Масленица» на 32 персоны	ПМ. 02
23	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме официального приема Деловой ужин на 26 персон	ПМ. 02
24	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема, кейтеринг «Открытие фирмы» на 58 персон	ПМ. 02
25	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме официального приема Деловой обед на 24 персоны	ПМ. 02
26	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме комбинированного банкета на 36 персон	ПМ. 02
27	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме Неофициального приема «Новый год» на 58 персон	ПМ. 02
28	Организация обслуживания банкетного мероприятия в форме неофициального приёма «Поминки» на 24 персоны	ПМ. 02
29	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приёма. в по типу «Французский буфетный прием» «Корпоративный вечер» на 30 персон.	ПМ. 02
30	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «День рождение» на 26 персон.	ПМ. 02
31	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме комбинированного банкета Открытие художественного салона на 72 персоны.	ПМ. 02
32	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме официального приема 25 персон. Деловой обед	ПМ. 02
33	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приёма «Юбилей фирмы» на 72 персоны.	ПМ. 02
34	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия. Банкет с частичным обслуживанием «Свадьба Тематическая» на 48 персон.	ПМ. 02
36	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Золотая свадьба» на 54 персоны.	ПМ. 02
36	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия. Чайный прием на 29 персон	ПМ. 02
37	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «День защитника отечества» на 38 персон.	ПМ. 02
38	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема «Открытие недели немецких вин в Санкт-Петербурге» на 78 персон.	ПМ. 02
39	Организация обслуживания выездного массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема " Свадьба тематическая" на 62 персоны	ПМ. 02
40	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема «Прием в честь дня израильской культуры в Санкт-Петербурге» на 32 персоны.	ПМ. 02
41	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Серебряная свадьба» на 48 персон.	ПМ. 02
42	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приёма Свадьба тематическая на 45 персон.	ПМ. 02

43	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Новогодний вечер» на 54 персоны.	ПМ. 02
44	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия по типу «Французский буфетный прием» на 42 персоны.	ПМ. 02
45	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Юбилей театра» на 65 персон.	ПМ. 02
46	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия «Проводы русской зимы» на 42 персоны.	ПМ. 02
47	Организация обслуживания банкетного мероприятия в форме официального приёма Праздничный ужин для туристов на 27 персон.	ПМ. 02
48	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Юбилей 55 лет» на 48 персон.	ПМ. 02
49	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «День рождение» на 30 персон.	ПМ. 02
50	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема по типу «Французский буфетный прием» «Юбилей фирмы» на 76 персон.	ПМ. 02
51	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия Комбинированный банкет на 38 персон.	ПМ. 02
52	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Выпускной вечер» на 50 персон	ПМ. 02
53	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема. «Международный женский день» на 20 персон	ПМ. 02
54	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема «Учитель года» на 42 персоны	ПМ. 02
55	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «День рождение» на 44 персоны	ПМ. 02
56	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Встреча выпускников института на корабле» на 24 персоны	ПМ. 02
57	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Вручение театральной премии Золотая маска» на 72 персоны	ПМ. 02
58	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Открытие недели итальянских вин в Санкт-Петербурге» на 70 персон	ПМ. 02
59	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Рождественские вечера» на 56 персон	ПМ. 02
60	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Праздник в честь невесты на 22 персоны	ПМ. 02
61	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Юбилей 55 лет», на 52 персоны	ПМ. 02
62	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Рождественские встречи» на 52 персон	ПМ. 02

63	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Англии на 22 персоны	ПМ. 02
64	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Франции на 20 персон	ПМ. 02
65	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Италии на 22 персоны	ПМ. 02
66	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Германии на 20 персон	ПМ. 02
67	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Австрии на 22 персоны	ПМ. 02
68	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема. Делегация гостей из Японии на 24 персоны	ПМ. 02
69	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Китая на 24 персон	ПМ. 02
70	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Делегация гостей из Швеции на 22 персоны	ПМ. 02
71	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Швейцарии на 24 персоны	ПМ. 02
72	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Израиля на 22 персоны	ПМ. 02
73	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из США на 26 персоны	ПМ. 02
74	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема Делегация гостей из Испании на 24 персоны	ПМ. 02
75	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Золотая свадьба» на 48 персон	ПМ. 02
76	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема «Съезд Банкиров» на 46 персон	ПМ. 02
77	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Тематическая свадьба» на 26 персон	ПМ. 02
78	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Юбилей 25 лет на 22 персоны	ПМ. 02
79	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема Праздник в честь жениха на 30 персон	ПМ. 02
80	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Новый год» на 82 персоны	ПМ. 02
81	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Форума педагогических работников » на 78 персон	ПМ. 02
82	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема по типу «Французский буфетный прием» Юбилей фирмы 5 лет на 59 персон	ПМ. 02
84	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема Конференция медицинских работников на 58 персоны	ПМ. 02
85	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Свадьба тематическая» на 65 персон	ПМ. 02

86	Организация обслуживания выездного массового банкетного мероприятия. в форме неофициального приёма «Партнерский вечер Компаньонов» на 42 персоны	ПМ. 02
87	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема Пикник на природе на 32 персоны	ПМ. 02
88	Организация обслуживания выездного банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Тим билдинг» на 58 персон	ПМ. 02
89	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приема «Награждение премии Музыкальное сердце театра » на 68 персон	ПМ. 02
90	Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема, кейтеринг «Презентация продукта» на 80 персон	ПМ. 02

Показатели качества и критерии оценки выпускной квалификационной работы

№	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.	Актуальность темы ВКР	Обоснована актуальность проблемы и темы ВКР, её практическая значимость.	В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР	Не обоснована актуальность проблемы и значимость темы ВКР	Не обоснована актуальность темы ВКР
2.	Разработка методологического аппарата ВКР	Определены и обоснованы объект, предмет, цель, задачи, методы исследования	Определён и в основном обоснован методологический аппарат исследования.	Имеются расхождания в методологическом аппарате исследования.	Не соотносятся объект и предмет, цели и задачи, цели и методы ВКР.
3.	Оформление библиографического списка	Выдержаны требования ГОСТа к объему и оформлению источников.	Имеются отдельные нарушения в оформлении, список в основном соответствует теме	Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован.	Список литературы свидетельствует о слабой изученности проблемы.
4.	Структура работы	Структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию разделов, части работы соразмерны.	Структура ВКР соответствует целям и задачам, имеются незначительные расхождания содержания и названия разделов, некоторая несоразмернос	Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР	Структура работы не обоснована.

			ть частей работы.		
5.	Оформление выводов и заключения	Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы. В заключении указаны возможности внедрения результатов исследования и дальнейшей перспективы работы над темой.	Выводы и заключение в целом обоснованы. Содержание работы допускает дополнительные выводы.	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность	Выводы и заключение не обоснованы.
6.	Обоснованность практической части и результаты ее проведения	Определены и обоснованы методы, объект исследования в соответствии с целями ВКР.	Определены и в основном обоснованы методы, объект исследования.	Методы исследования недостаточно или частично обоснованы, объект исследования соответствует целям. Затрудняется интерпретировать результаты практической части.	Методы, объект исследования не соответствуют задачам исследования. Анализ опытно-практической работы отсутствует.
7.	Объем работы	40-50 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объему	Работа превышает рекомендуемый объем, теоретическая часть превышает по объему практическую	Работа меньше рекомендованного объема, как в теоретической, так и в практической части.	Работа не соответствует требованиям по объему

8.	Оформление работы	Ссылки, графики, таблицы, заголовки, оглавление оформлены безупречно	Имеются отдельные нарушения в оформлении	Имеется ряд нарушений в оформлении ВКР	Работа содержит оформительские, пунктуационные ошибки.
9.	Степень организованности и самостоятельности при выполнении работы	Студентом соблюдается график выполнения ВКР, проявляется высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы.	График выполнения ВКР в основном соблюдается, работа выполняется в сотрудничестве с руководителем	График соблюдается, работа ведётся в рамках указаний руководителя.	График не соблюдается, указания руководителя выполняются частично или не выполняются.
10.	Уровень защиты ВКР	Студент раскрыл суть своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты.	В целом раскрыта суть работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти студент испытывает затруднение в ведении профессионального диалога	Сущность работы раскрыта частично, ответы на вопросы недостаточно убедительны.	Сущность работы студентом осознана недостаточно, студент слабо ориентируется в содержании ВКР.