

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования


«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

СОГЛАСОВАНО
Председатель Государственной
экзаменационной комиссии

УТВЕРЖДАЮ
Директор Московского технологического
колледжа питания



Е.Ю. Белова
«24» января 2024 г.



Е.Н. Махиненко
«25» января 2024 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»
(базовый уровень)

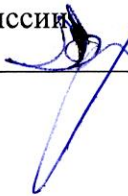
Москва 2024 год

СОГЛАСОВАНА:

Предметно- цикловой комиссией
Сфера услуг

Протокол №1
от «24» января 2024 года

Председатель предметной цикловой
комиссии



Е.В. Леликова

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности 43.02.16 «Туризм и
гостеприимство» среднего профессионального
образования

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
1.1 Особенности образовательной программы	5
1.2 Требования к проверке освоения образовательной программы	5
1.3 Форма и сроки проведения государственной аттестации	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
2.1 Описание структуры задания для процедуры ГИА	15
2.2 Порядок проведения процедуры ГИА	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:	19
3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	19
3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	20
3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	21
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	23
4.1 Требования к оцениванию	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана на основании и в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. 19.01.2023) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211); Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденное Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности студента к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО ППССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» является демонстрационный экзамен и дипломная работа.

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

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

В программе государственной итоговой аттестации разработана дипломной работы, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к дипломной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения дипломной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Особенности образовательной программы

Примерные оценочные материалы разработаны для специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство.

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации:
специалист по туризму и гостеприимству.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1.

Таблица №1.
Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма гостеприимства	ПМ 01. Организация и контроль Текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ВД 02. Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	ПМ 02. Предоставление Туроператорских и турагентских услуг (по выбору)
ВД 02. Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	ПМ 02. Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)
ВД 02. Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	ПМ 02. Предоставление гостиничных услуг (по выбору)
ВД 02. Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)

1.2 Требования к проверке результатов освоения образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА, представлены в таблице №1. Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Таблица № 1

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 43.02.16 Туризм и гостеприимство Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
Вид деятельности		
ВД 01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	
	ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников Служб предприятий Туризма и гостеприимства
	ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ВД 02	Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	
	ПК 2.1	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов
	ПК 2.2.	Координировать работу по реализации заказа
ВД 02	Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	
	ПК 2.1	Формировать группы туристов, выполнять регистрацию групп в аварийно-спасательных

		службах
	ПК 2.2	ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)
ВД 02	Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	
	ПК 2.1	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей
	ПК 2.2	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия
	ПК 2.3	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг
	ПК 2.4	Выполнение санитарно-эпидемиологических норм
ВД 02	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	
	ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
	ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
	ПК 2.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
	ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

1.3 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного

графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство на государственную итоговую аттестацию определяет график проведения демонстрационного экзамена.

Общий объем ГИА – 216 часов, (6 недель), в том числе:

- подготовка к ДЭ -72 часа (2 недели)
- защита ДЭ- 36 часов (1 неделя)
- подготовка к дипломной работы – 72 часа (2 недели),
- защита дипломной работы – 36 часов (1 неделя)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Описание структуры задания для процедуры ГИА

Форма – демонстрационный экзамен и дипломная работа;

Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения итоговой аттестации.

Для выпускников, осваивающих ППССЗ – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором (ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Примерные задания для демонстрационного экзамена)

Задания демонстрационного экзамена включают комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена. Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты демонстрационного экзамена.

Тематика дипломных работ:

№п/п	Тема работы	Профессиональный модуль
1.	Особенности формирования и реализации турпродукта в условиях высокой конкурентности	ПМ.01
2.	Персонализированный сервис как направление развития отеля (на примере)	
3.	Разработка контроль – оценочных листов исполнения стандартов обслуживания гостей при предоставлении услуги питания в номерах (на примере)	
4.	Разработка и совершенствование программы лояльности клиентов в гостиничном секторе (на примере)	
5.	Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и	

	стимулирования постоянных клиентов (на примере)	
6.	Разработка (совершенствование) системы мотивации персонала (на примере)	
7.	Роль профессионального имиджа в карьерном продвижении персонала гостиницы	
8.	Совершенствование системы управления персоналом в гостиничном предприятии	
9.	Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства (на примере)	
10.	Применение современных форм обучения сотрудников (на примере)	
11.	Исследование перспектив развития технологий хаускипинга (на примере)	
12.	Организация обслуживания гостей гостиничных предприятий и ее эффективность	
13.	Технологии виртуальной реальности как элемент продвижения услуг в индустрии гостеприимства (на примере)	
14.	Экотехнологии в гостиничном бизнесе (на примере)	
15.	Разработка предложений по улучшению обслуживания гостей в номерах (на примере)	
16.	Организация обслуживания на предприятии питания и ее влияние на эффективность хозяйственной деятельности (на примере ресторана)	
17.	Новые технологии и организационные структуры в организации социально-культурного сервиса и туризма	
18.	Анализ инновационных технологий в гостиничном деле и оценка эффективности их использования (на примере)	
19.	Исследование современных форм и методов обслуживания гостей (на примере)	
20.	Клиентоориентированный подход и пути повышения удовлетворенности гостей на предприятиях индустрии гостеприимства	
21.	Формирование конкурентных преимуществ и повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия за счет управления ассортиментом дополнительных услуг (на примере)	
22.	Автоматизация клиентского сервиса в гостиницах	
23.	Мероприятия по модернизации гостиничного номера	
24.	Организация бизнес-обслуживания в ТГК (на примере)	
25.	Разрешение конфликтов между администрацией и потребителями услуг	
26.	Анализ эффективности системы автоматизации и жизнеобеспечения гостиничного предприятия (на примере)	
27.	Методы продвижения гостиничных услуг (на примере)	
28.	Оценка конкурентоспособности предприятия в сфере гостиничных услуг (на примере)	
29.	Анализ обслуживания клиентов: правила и стандарты	
30.	Организация и подготовка процесса обслуживания	

	клиентов при расчете за предоставленные услуги	
31.	Задачи и инструменты технологии управления доходами, прогнозирование	
32.	Формирование конкурентных преимуществ и повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия за счет управления ассортиментом дополнительных услуг (на примере)	ПМ 02. Предоставление гостиничных услуг
33.	Автоматизация клиентского сервиса в гостиницах	
34.	Мероприятия по модернизации гостиничного номера	
35.	Организация бизнес-обслуживания в ТКК (на примере)	
36.	Разрешение конфликтов между администрацией и потребителями услуг	
37.	Анализ эффективности системы автоматизации и жизнеобеспечения гостиничного предприятия (на примере)	
38.	Методы продвижения гостиничных услуг (на примере)	
39.	Оценка конкурентоспособности предприятия в сфере гостиничных услуг (на примере)	
40.	Анализ обслуживания клиентов: правила и стандарты	
41.	Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги	
42.	Задачи и инструменты технологии управления доходами, прогнозирование	
43.	Формирование конкурентных преимуществ и повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия за счет управления ассортиментом дополнительных услуг (на примере)	
44.	Автоматизация клиентского сервиса в гостиницах	
45.	Мероприятия по модернизации гостиничного номера	
46.	Организация бизнес-обслуживания в ТКК (на примере)	
47.	Разрешение конфликтов между администрацией и потребителями услуг	
48.	Анализ эффективности системы автоматизации и жизнеобеспечения гостиничного предприятия (на примере)	
49.	Методы продвижения гостиничных услуг (на примере)	
50.	Оценка конкурентоспособности предприятия в сфере гостиничных услуг (на примере)	
51.	Анализ обслуживания клиентов: правила и стандарты	
52.	Совершенствование деятельности службы бронирования гостиничных услуг	
53.	Анализ представления гостиничных услуг отеля в социальных сетях на примере отеля	
54.	Разработка стратегии продаж услуг гостиницы	
55.	Рекомендации по работе с претензиями клиентов во время послепродажного этапа	
56.	Методы продажи и продвижения на рынке туристских и гостиничных услуг	
57.	Анализ тенденций и особенностей развития международного рынка продажи гостиничных услуг	

58.	Анализ современных гостиничных услуг для разных категорий гостей на примере гостиницы	ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих
59.	Повышение эффективности службы бронирования с учётом использования инновационных технологий	
60.	Анализ существующих пакетных предложений, поощрительных программ и программ лояльности на примере отеля	
61.	Организация дополнительных услуг гостиничного предприятия и разработка программы по расширению ассортимента с учётом экскурсионно-туристического компонента	
62.	Совершенствование организации обслуживания различных категорий гостей на примере гостиницы	
63.	Рекомендации по предоставлению гостиничных услуг с учётом анализа изменений санитарно-эпидемиологических требований во время коронавирусной инфекции	
64.	Изучение санитарно-гигиенических требований к обустройству гостиничного предприятия и к его персоналу	
65.	Анализ и рекомендации по улучшению работы служб, обеспечивающих поддержание санитарно-эпидемиологических требований	
66.	Сервисная деятельность – основа качественного обслуживания на предприятиях общественного питания при гостинице	
67.	Корпоративная культура гостинично-туристского комплекса: проблемы и рекомендации (на примере отеля)	
68.	Менеджмент гостеприимства	
69.	Методы обслуживания гостей и показатели качества обслуживания в гостиничных (ресторанных) предприятиях	
70.	Оценка производительности труда и пути ее повышения на предприятиях индустрии гостеприимства	
71.	Пути улучшения системы коммуникации в современной гостинице	
72.	Разработка мероприятий по развитию системы дополнительных услуг гостиничного предприятия	
73.	Методы расчета цены туристских услуг; управление доходами: оптимизация цены	
74.	Анализ ценообразования: цена от стойки (фиксированная цена, гибкий тариф)	
75.	Факторы, влияющие на ценообразование гостиничного предприятия	
76.	Основные методы ценообразования, используемые при определении цены туристских услуг	
77.	Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства	
78.	Организация контроля за работой персонала службы рум-сервис туристско-гостиничного комплекса	
79.	Санитарно-эпидемиологические требования по	

	предоставлению гостиничных услуг	
80.	Технологические и гигиенические требования к предоставлению дополнительных услуг в гостинице (на примере)	
81.	Анализ деятельности службы номерного фонда на примере гостиницы	
82.	Организация работы службы хозяйственного обеспечения гостиницы (хаускипинг)	
83.	Система обеспечения безопасности гостиниц	
84.	Стандарты обслуживания в отеле: проблемы и пути их реализации на примере конкретной гостиницы	
85.	Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостиничного сервиса (культурно-национальный, психологический, правовой и другие аспекты)	
86.	Автоматизированные системы бронирования и резервирования (букинг и тикетинг)	
87.	Анализ деятельности гостиницы по продвижению своих услуг (на примере)	
88.	Взаимосвязь туристского-гостиничного бизнеса и сети общественного питания	
89.	Потребительская ценность и степень удовлетворения запросов потребителей	
90.	Санитарные правила. Требования к гостиницам	
91.	Нормативно-техническая и технологическая документация гостиничного предприятия	
92.	Профилактика новой короновирусной инфекции и анализ эпидемических показаний	
93.	Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка эпидемиологических значимых профессий (для всех категорий)	
94.	Анализ потребительской привлекательности гостиницы посредством использования современных информационных технологий	
95.	Анализ и совершенствование рекламной деятельности гостиничного предприятия	
96.	Разработка мероприятий по развитию системы дополнительных услуг гостиничного предприятия	
97.	Оценка конкурентоспособности услуг гостиницы с целью повышения качества обслуживания	
98.	Роль службы питания в функционировании гостиничного предприятия	
99.	Технология предоставления лечебно-оздоровительных услуг для целевого сегмента посетителей гостиницы	
100.	Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостиничного сервиса (культурно-национальный, психологический, правовой и другие аспекты)	
101.	Организация контроля за работой персонала службы питания при гостинице	

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

Перечень тем по дипломным работам:

- разрабатывается преподавателями ПЦК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметной цикловой комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура дипломной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
 - теоретическая часть
 - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованных источников
- б) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет дипломной работы, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

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

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

2.2 Порядок проведения процедуры ГИА

Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние

помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента). Требование к продолжительности демонстрационного экзамена: не более шести часов.

Защита дипломных работ

К защите дипломных работ допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК).

При защите дипломной работы оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления дипломной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения ГИА организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее – образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее – образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

При выполнении дипломной работы реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

Для проведения ГИА (дипломная работа) создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.) Защита дипломной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора дипломной работы (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора дипломной работы. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента.

При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

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

3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Учебно-методическое управление в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждается приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.

**4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

4.1 Требования к оцениванию

Распределение значений максимальных баллов зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариативная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариативная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА (промежуточной аттестации)

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1.	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Организация текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Координация и контроль деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Осуществление расчетов с потребителями за предоставленные услуги	8,00
		Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	6,00
Итого			26,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Организация текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00

		Координация и контроль деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Осуществление расчетов с потребителями за предоставленные услуги	4,00
		Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	6,00
2	Предоставление гостиничных услуг	Организация и осуществление приема и размещение гостей	12,00
		Организация и осуществление эксплуатации номерного фонда гостиничного предприятия	12,00
Итого			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Организация текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Координация и контроль деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Осуществление расчетов с потребителями за предоставленные услуги	8,00
		Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	6,00
2	Предоставление гостиничных услуг	Организация и осуществление приема и размещение гостей	16,00
		Организация и осуществление эксплуатации номерного фонда гостиничного предприятия	16,00
		Организация и осуществление бронирования и продажи гостиничных услуг	6,00
		Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг	8,00

		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	4,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	4,00
Итого			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ
(инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Организация текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Координация и контроль деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	4,00
		Осуществление расчетов с потребителями за предоставленные услуги	8,00
		Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	6,00
2	Предоставление гостиничных услуг	Организация и осуществление приема и размещение гостей	16,00
		Организация и осуществление эксплуатации номерного фонда гостиничного предприятия	16,00
		Организация и осуществление бронирования и продажи гостиничных услуг	6,00
		Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг	8,00
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	4,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач	4,00

	профессиональной деятельности	
	ИТОГО (инвариативная часть)	80,00
	ВСЕГО (вариативная часть)	100,00

Перевод в балловую систему оценивания:

от 30% до 50% - 3 балла

от 50% до 70% - 4 балла

от 70% до 100% - 5 баллов

до 30% - 2 балла

В основе оценки дипломной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы дипломант 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:

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

«Удовлетворительно» выставляется:

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

«Неудовлетворительно» выставляется:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

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

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Содержание работы более или менее точно отражает основные аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и цели работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны между собой.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты. Антиплагиат меньше 50%.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании, путается в изложении материала. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы, неверно оформлены ссылки.	Представленная ВКР не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Используемые источники	Автор совсем не ориентируется в материале, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в материале, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Рецензия

на рабочую программу «Государственная итоговая аттестация»

по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Московского технологического колледжа питания

РЭУ им. Г.В. Плеханова

Представленная рабочая программа «Государственная итоговая аттестация» предназначена для подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство». Составлена в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом и профессиональным стандартом.

Максимальная нагрузка – 216 часов. Рабочая программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) соответствует нормативным и методическим требованиям, предъявляемым к программам ГИА.

Программа состоит из пояснительной записки, включающих цели ГИА, объем и формы проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

В программе итоговой аттестации разработаны задания для демонстративного экзамена и тематика дипломных работ, отвечающих следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

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

Программа государственной итоговой аттестации является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» в части освоения видов профессиональной деятельности специальности.

Содержание рабочей программы позволяет проверить и оценить как уровень теоретической подготовки обучающихся, так и наличие у них практических навыков.

Рабочая программа составлена на высоком профессиональном уровне, отвечает требованиям подготовки специалиста среднего специального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

СОГЛАСОВАНА:
Представитель работодателя



ООО «ИТ-СКО» директор
Подпись Инципалы Фамилия

И.И. Плеханов
Подпись Инципалы Фамилия