

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**СОГЛАСОВАНО**  
*АО "ТК "Космос"*  
(Наименование работодателя)  
" 07 " *сентября* 2016 г

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Колледжа МТКП  
*Е.Н. Махиненко*  
" 07 " *сентября* 2016 г

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании

Квалификация выпускника Менеджер

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

2016г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** ФГОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

**Организация-разработчик:** ФГОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

**Разработчики:** преподаватели «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

## Содержание

1	Паспорт ФОС	4
2	Лист изменений ФОС	5
3	Основные показатели оценки результатов (декомпозированные до элементарных знаний и умений)	12
4	Организация разработки тематики и выполнения ВКР	21
5	Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ	22
6	Порядок выполнения выпускных квалификационных работ	22
7	Требования к структуре, содержанию и объему ВКР	24
8	Оформление выпускной квалификационной работы	25
9	Рецензирование выпускных квалификационных работ	27
10	Порядок проведения защиты выпускной квалификационной работы	28
11	Приложение 1. Титульный лист дипломной работы	30
12	Приложение 2. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы	31
13	Приложение 3. Рецензия на выпускную квалификационную работу	32
14	Приложение 4. Отзыв о дипломной работе	33

# **1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1.1 Наименование специальности:** 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**1.2 Уровень образования:** базовый

**1.3 Присваиваемая квалификация:** Менеджер

**1.4 Срок обучения:** 3 года 10 мес. (на базе основного общего образования)

## **1.5 Цель и задачи ФОС**

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы специальности (оценка знаний, умений и освоенных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## **1.6 Нормативные документы ФОС специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.6.1 Закон «Об образовании Российской Федерации»

1.6.2 Типовое Положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465.

1.6.3 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

1.6.4 Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

1.6.5 Устав ФГОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».

**1.7 Организация и проведение текущей и промежуточной аттестации** определено Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам СПО

**1.8 Подведение итогов освоения ППСЗ** производится в результате государственной итоговой аттестации по специальности.

## 2.Лист изменений ФОС

№ п/п	Дата изменения	Наименование УД или ПМ	Преподаватель (ФИО)	Описание характера внесенных изменений

**Матрица по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(соответствия компетенций, составных частей и оценочных средств)**

Компетенции	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>							
	Базовая часть				Вариативная часть			
	Основы философии	История	Иностранный язык	Физическая культура	Русский язык культура речи			
	ОГСЭ.01	ОГСЭ.02	ОГСЭ.03	ОГСЭ.04	ОГСЭ.05			
ОК1	+	+	+		+			
ОК2	+	+	+	+	+			
ОК3	+	+	+	+	+			
ОК4	+	+	+		+			
ОК5	+	+	+		+			
ОК6	+	+	+	+	+			
ОК7	+	+	+		+			
ОК8	+	+	+		+			
ОК9	+	+	+		+			
ОК10	+	+	+		+			
ПК-1.1								
ПК-1.2								
ПК-1.3								
ПК-1.4								
ПК-2.1								
ПК-2.2								

ПК-2.3									
ПК-2.4									
ПК-2.5									
ПК-3.1									
ПК-3.2									
ПК-3.3.									
ПК-4.1									
ПК-4.2									
ПК-4.3									
<b>Компетенции</b>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>								
	<b>Базовая часть</b>				<b>Вариативная часть</b>				
	<b>Математика</b>				<b>Информатика</b>				
	<b>ЕН.01</b>				<b>ЕН.04</b>				
ОК1									
ОК2	+				+				
ОК3									
ОК4									
ОК5									
ОК6									
ОК7									
ОК8									
ОК9									
ОК10									
ПК-1.1									
ПК-1.2									
ПК-1.3									
ПК-1.4									
ПК-2.1									
ПК-2.2									
ПК-2.3									
ПК-2.4									
ПК-2.5									
ПК-3.1									
ПК-3.2									
ПК-3.3.									
ПК-4.1									

ПК-4.2								
ПК-4.3								

## Профессиональный цикл

<b>Компетенции</b>	<b>Базовая часть</b>													<b>Вариативная часть</b>				
	Экономика организации	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Бухгалтерский учет	Документационное обеспечение управления	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Безопасность жизнедеятельности	Имиджелогия	Сервисная деятельность	Брендинг	Мерчендайзинг в общественном питании					
	<b>ОП.01</b>	<b>ОП.02</b>	<b>ОП.03</b>	<b>ОП.04</b>	<b>ОП.05</b>	<b>ОП.06</b>	<b>ОП.07</b>	<b>ОП.08</b>	<b>ОП.09</b>	<b>ОП.10</b>	<b>ОП.11</b>	<b>ОП.12</b>	<b>ОП.13</b>					
ОК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
ОК2	+	+			+		+		+	+	+	+						
ОК3	+	+	+		+		+		+	+	+	+						
ОК4	+	+			+	+			+	+	+	+						
ОК5						+			+	+	+	+						
ОК6									+	+	+	+						
ОК7			+		+				+	+	+	+						
ОК8									+	+	+	+						
ОК9									+	+	+	+						
ОК10		+	+	+	+		+		+	+	+	+						
ПК-1.1							+		+	+	+	+						
ПК-1.2							+			+	+	+						
ПК-1.3										+	+	+						
ПК-1.4	+	+	+		+			+	+	+	+	+						
ПК-2.1							+		+	+	+	+						
ПК-2.2								+	+	+	+	+						
ПК-2.3										+	+	+						
ПК-2.4				+		+		+		+	+	+						
ПК-2.5					+			+		+	+	+						

ПК-2.6							+			+	+	+	+			
ПК-3.1								+		+	+	+	+			
ПК-3.2								+		+	+	+	+			
ПК-3.3.								+		+	+	+	+			
ПК-4.1									+	+	+	+	+			
ПК-4.2									+	+	+	+	+			
ПК-4.3								+	+	+	+	+	+			

<b>Компетенции</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
	<b>Базовая часть</b>												
	<b>ПМ.01</b>	Организация питания в организациях общественного питания											
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	+	+	+								
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	+	+	+								
	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+								
	<b>ПМ.02</b>	Организация обслуживания в организациях общественного питания											
	МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+								
	МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	+	+	+								
	МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	+	+	+								
<b>ПМ.03</b>	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания												
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	+	+	+									
<b>ПМ.04</b>	Контроль качества продукции и услуг общественного питания												
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	+	+	+									
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+									
<b>ПМ.05</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих												
ОК1		+	+	+									
ОК2		+	+	+									
ОК3		+	+	+									
ОК4									+				
ОК5													
ОК6		+	+	+									
ОК7		+	+	+					+				
ОК8													
ОК9													
ОК10		+	+	+						+	+		
ПК-1.1		+	+	+									
ПК-1.2		+	+	+									
ПК-1.3		+	+	+									

ПК-1.4		+	+	+												
ПК-2.1						+	+	+								
ПК-2.2						+	+	+								
ПК-2.3						+	+	+								
ПК-2.4						+	+	+								
ПК-2.5						+	+	+								
ПК-2.6																
ПК-3.1										+						
ПК-3.2										+						
ПК-3.3.										+						
ПК-4.1												+	+			
ПК-4.2												+	+			
ПК-4.3												+	+			
ПК-4.4																

**3.Основные показатели оценки результатов**  
**(декомпозированные до элементарных знаний и умений)**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Код (как в стандарте) и наименование дисциплины

Коды умений, знаний	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ОГСЭ.01. Основы философии</b>		
ОГСЭ.01.У. 1	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Оценка за выполнение внеаудиторной работы. Оценка за защиту рефератов. Наблюдение за выступлением с докладом. Оценка текущего контроля.
ОГСЭ.01.3.1	Основные категории и понятия философии	Оценка за выполнение самостоятельной работы.  Оценка за выполнение внеаудиторной работы.  Оценка за защиту рефератов.  Наблюдение за выступлением с докладом.  Оценка текущего контроля
ОГСЭ.01.3.2	Роль философии в жизни человека и общества	
ОГСЭ.01.3.3	Основы философского учения о бытии	
ОГСЭ.01.3.4	Сущность процесса познания	
ОГСЭ.01.3.5	Основы научной, философской и религиозной картин мира	
ОГСЭ.01.3.6	Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	
ОГСЭ.01.3.7	Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	
<b>ОГСЭ.02. История</b>		
ОГСЭ.02.У.1	Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	Оценка результатов практических работ Оценка за выполнение тестового контроля
ОГСЭ.02.У.2	Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	
ОГСЭ.02.3.1	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже	Оценка за выполнение самостоятельной работы.

	веков (XX и XXI вв.);	
ОГСЭ.02.3.2	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;	Оценка за выполнение внеаудиторной работы. Оценка за защиту рефератов.
ОГСЭ.02.3.3	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Наблюдение за выступлением с докладом.
ОГСЭ.02.3.4	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	Оценка текущего контроля
ОГСЭ.02.3.5	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	
<b>ОГСЭ. 03. Иностранный язык</b>		
ОГСЭ.03.У.1	Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Оценка текущего контроля Наблюдение за выполнением практических заданий Оценка за выполнение практического задания
ОГСЭ.03.У.2	Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Оценка за выполнение самостоятельных работ Оценка за выполнение внеаудиторных работ
ОГСЭ.03.У.3	Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	
ОГСЭ.03.3.3	Лексический(1200 - 1400 лексических единиц)	Оценка текущего контроля Оценка за выполнение практического задания Оценка за выполнение самостоятельных работ Оценка за выполнение внеаудиторных работ
ОГСЭ.03.3.3	Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов	

	профессиональной направленности	
<b>ОГСЭ 04. Физическая культура</b>		
ОГСЭ.04.У.1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Оценка за тестирование.
ОГСЭ.04.З.1	О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека: основы здорового образа жизни	Сдача контрольных нормативов.
ОГСЭ. 05.З.2	Нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;	

### ЕН.01. Математика

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности	<b>З 1.</b> значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ <b>З 2.</b> основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности <b>З 3.</b> основы теории вероятностей и математической статистики

### ОП.01 Экономика организации

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации <b>У 2.</b> оценивать эффективность деятельности организации <b>У 3.</b> определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования	<b>З 1.</b> современное состояние и перспективы развития общественного питания <b>З 2.</b> организационно-правовые формы организаций <b>З 3.</b> перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций; <b>З 4.</b> перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; механизмы ценообразования на продукцию (услуги)

**З 5.формы оплаты труда****ОП.02.Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У1.</b>работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности</p> <p><b>У 2.</b>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства</p>	<p><b>З 1.</b>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 2.</b>основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности</p> <p><b>З 3.</b>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 4.</b>организационно-правовые формы юридических лиц</p> <p><b>З 5.</b>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p> <p><b>З 6.</b>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения</p> <p><b>З 7.</b>правила оплаты труда</p> <p><b>З 8.</b>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</p> <p><b>З 9</b> основы права социальной защиты граждан</p> <p><b>З 10.</b>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</p> <p><b>З 11.</b>виды административных правонарушений и административной ответственности</p> <p><b>З 12.</b>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>

**ОП.03. Бухгалтерский учет**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У</b> Использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности</p>	<p><b>З 1.</b> основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность</p> <p><b>З 2.</b> особенности ценообразования в общественном питании</p> <p><b>З 3.</b> нормативно-правовую базу бухгалтерского учета</p>

**ОП.04. Документационное обеспечение управления**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
------------------------------------	------------------------------------

У 1.оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения	З 1.цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления З 2.способы создания, функции и классификацию документов З 3.унифицированные системы документов, правила их составления З 4.организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления
--	---

#### **ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
У 1.составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям У 2.распознавать виды валют У 3.оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем	З 1.сущность и функции денег, денежное обращение З 2.финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль З 3.валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок З 4.валютные операции, их регулирование

#### **ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
У 1.использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; У 2.использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального У 3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства У 4.осуществлять поиск необходимой информации;	З 1.состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности З 2.методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации З 3.базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности З 4.основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

#### **ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
У 1.определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований У 2.соблюдать правила охраны труда У 3.предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	З 1.классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации З 2.основы нормативно-правового

У 4.использовать противопожарную технику	регулируемая охрана труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания З 3.принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний
--	---

### ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
У 1.вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке У 2.работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке	З 1.лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения З 2.различные виды речевой деятельности и формы речи З 3.источники профессиональной информации на иностранном языке З 4.технику перевода профессионально ориентированных текстов

### ОП.09Безопасность жизнедеятельности

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
У 1.организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций У 2.предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту У 3.использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения У 4.применять первичные средства пожаротушения У 5.ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности У 6.применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью У 7.владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы У 8.оказывать первую помощь пострадавшим	З 1.принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России З 2.основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; З 3.основы военной службы и обороны государства З 4.задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения З 5.меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах З 6.организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке З 7.основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на

	вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО <b>З 8.</b> область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы <b>З 9.</b> порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
--	--

**ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (МДК.01.01.**

**Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания**

**МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания**

**МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества</p> <p><b>У 2.</b>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери</p> <p><b>У 3.</b>использовать нормативные и технологические документы</p> <p><b>У 4.</b>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания</p> <p><b>У 5.</b>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа</p> <p><b>У 6.</b>составлять и заключать договора на поставку товаров</p> <p><b>У 7.</b>проводить приемку продукции</p> <p>контролировать соблюдение персоналом</p> <p><b>У 8.</b>технологического процесса производства</p> <p><b>У 9.</b>определять вид, тип и класс организации общественного питания</p>	<p><b>З 1.</b>основные понятия и нормативную базу товароведения</p> <p><b>З 2.</b>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения</p> <p><b>З 3.</b>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания</p> <p>правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции</p> <p><b>З 4.</b>классификацию организаций общественного питания, их структуру</p> <p><b>З 5.</b>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству</p> <p><b>З 6.</b>правила оперативного планирования работы организации</p> <p><b>З 7.</b>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p>

**ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

**(МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

**МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности**

**МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к</p>	<p><b>З 1.</b>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания</p>

обслуживанию

**У 2.**подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания

**У 3.**организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов

**У 4.**осуществлять расчет с посетителями

**У 5.**принимать рациональные управленческие решения

**У 6.**применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности

**У 7.**регулировать конфликтные ситуации в организации

**У 8.**определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

**У 9.**выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания

**У 10.**составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей

**У 11.**определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)

**У 12.**выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

**З 2.**классификацию услуг общественного питания

**З 3.**этапы процесса обслуживания

**З 4.**особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

**З 5.**специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания

**З 6.**характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями

**З 7.**цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива

**З 8.**психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением

**З 9.**требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

**З 10.**специальные виды услуг и формы обслуживания

**З 10.**информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование

**З 11.**показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение

**З 12.**критерии и показатели качества обслуживания.

**ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания  
(МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1</b> выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания</p> <p><b>У 2</b> проводить сегментацию рынка</p> <p><b>У 3</b> участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию</p> <p><b>У 4</b> разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания</p> <p><b>У 5</b> определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора</p> <p><b>У 6</b> выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта</p> <p><b>У 7</b> собирать и анализировать информацию о ценах</p> <p><b>У 8</b> осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации</p> <p><b>У 9</b> разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты</p> <p><b>У 10</b> обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования</p> <p><b>У 11</b> выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации</p>	<p><b>З 1</b> цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации</p> <p><b>З 2</b> особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия</p> <p><b>З 3</b> особенности маркетинга услуг общественного питания</p> <p><b>З 4</b> средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания</p> <p><b>З 5</b> комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга</p> <p><b>З 6</b> маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения</p> <p><b>З 7</b> источники и критерии отбора маркетинговой информации</p> <p><b>З 8</b> критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки</p>

**ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (МДК.04.01.**

**Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия**

**МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1</b> анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества</p> <p><b>У 2</b> работать с нормативно-правовой базой</p> <p><b>У 3</b> пользоваться измерительными приборами и приспособлениями</p> <p><b>У 4</b> проверять правильность заполнения</p>	<p><b>З 1</b> цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия</p> <p><b>З 2</b> основные понятия в области</p>

сертификатов и деклараций соответствия <b>У 5.</b> контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания <b>У 6.</b> идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации	контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; <b>З 3.</b> способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения
---	---

#### **4. Организация разработки тематики и выполнения ВКР**

4.1 Разработка тематики ВКР является частью программы государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

4.2. Темы ВКР определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в программу подготовки специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

4.3. ВКР выполняется обучающимися по тематике, установленной образовательным учреждением или по предложениям (заказам).

4.4. Темы ВКР разрабатываются преподавателями, рассматриваются и утверждаются на заседаниях цикловых методических комиссий (далее ЦМК). Участие преподавателей профессиональных модулей в разработке тематики ВКР является одним из обязательных направлений их учебно-методической деятельности.

4.5. К разработке тематики можно привлекать специалистов работодателей и других заинтересованных организаций.

4.6 Тема ВКР может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки, на основании личного заявления.

4.7. Разработанная и утвержденная тематика доводится до сведения обучающихся не менее, чем за две недели до получения задания перед выходом на производственную (преддипломную) практику.

4.8. Тема ВКР может являться продолжением исследований, проводимых обучающимся в процессе выполнения курсовых работ.

4.9. Перечень тем утверждается распоряжением директора колледжа.

4.10 Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распоряжением директора колледжа.

#### **5. Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

№ п/п	Темы ВКР
1	Развития рынка предприятий общественного питания в России.
2	Конкурентоспособность предприятия общественного питания и развитие конкурентных преимуществ.
3	Возрастающая роль управляющей ресторанной компании в условиях кризиса.
4	Нормативно–правовая база предприятий питания и ее развитие.
5	Повышение прибыльности предприятия через контроль затрат.
6	Формирование и управление ассортиментом предприятия общественного питания.
7	Система методов управления предприятиями общественного питания в условиях рыночной экономики.
8	Особенности управления сетевым предприятием общественного питания.
9	Конкурентоспособность современной кофейни и развитие ее конкурентных преимуществ.
10	Повышение культуры обслуживания в предприятиях общественного питания
11	Проблемы управления качеством обслуживания и их решение на предприятиях общественного питания.
12	Экономические методы управления предприятием общественного питания.
13	Управление имиджем предприятия общественного питания.
14	Особенности управления гостиничным рестораном.
15	Повышение конкурентоспособности предприятия общественного питания через развитие корпоративной культуры.
16	Роль менеджера-тренера и операционных тренингов персонала в по-вышение эффективности предприятия.
17	Процесс принятия решений менеджерами разных управленческих уровней в предприятии общественного питания.
18	Совершенствование организации труда в предприятии общественного питания
19	Продвижение предприятия общественного питания и его продукции на потребительский рынок.
20	Оперативное управление персоналом на предприятии общественного питания.
21	Управление совместной деятельностью (группой) в системе управления персоналом.
22	Развитие сети ресторанов семейного формата.
23	Кулинарный интернет-магазин: сервис доставки продуктов с рецептами.
24	Фудтрак, кейтеринг, общегородская служба доставки.
25	Создание успешных сетевых ресторанных и ритейл-концептов для нового поколения.
26	Стратегии диверсификации современного ресторана.
27	Развитие индустрии питания в сложных экономических условиях.
28	Ресторанозамещение: продуктовый ритейл – главный конкурент в борьбе за питание дома и вне дома
29	Специфика организации выездных мероприятий.
30	Инструмент self-branding и личный бренд ресторатора.

## **6. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ**

6.1 Директор колледжа приказом назначает непосредственного руководителя студенту для выполнения ВКР

6.2. По отдельным вопросам или частям работы к руководству ВКР могут привлекаться консультанты — практики, а также наиболее опытные преподаватели-консультанты других ЦМК, что также закрепляется приказом директора колледжа.

6.3 По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

6.4. Несколько обучающихся разных групп могут выполнять ВКР по одной теме.

6.5 При выполнении ВКР группой обучающихся, индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

6.6. Индивидуальные задания выдаются обучающимся до начала преддипломной практики.

6.7. В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка общего графика на период написания работы;
- оказание помощи в подборе необходимой литературы по выбранной теме;
- проведение регулярных консультаций, в ходе которых обучающийся задает вопросы, вызвавшие у него затруднения;
- осуществление общего систематического контроля за деятельностью обучающихся и информирование о ходе работы председателя цикловой методической комиссии или заместителя директора по учебной работе;
- чтение представленного проекта работы (целиком или по главам);
- написание подробного отзыва на готовый текст работы, подготовка обучающихся к процедуре защиты;
- при необходимости присутствие на защите и/или выступление с устной оценкой проделанного труда обучающихся.

6.8. На консультации для каждого обучающегося предусматривается не более двух часов в неделю.

6.9. Обучающийся обязан:

- вести систематическую подготовительную работу с литературой и другими источниками информации;
- поддерживать связь с руководителем, регулярно информируя его о ходе работы;
- в установленные сроки отчитываться о выполнении задания по ВКР;
- по мере написания глав и параграфов работы и выполнения графической части, показывать черновой текст руководителю и вносить необходимые исправления и изменения в соответствии с его замечаниями и рекомендациями;
- в установленный срок сдать готовую ВКР руководителю;
- в назначенный срок явиться на защиту с подготовленным текстом выступления.

6.10 При планировании учебного процесса на подготовку ВКР должно предусматриваться время, продолжительность которого регламентируется ФГОС СПО по соответствующему направлению (специальности).

## **7. Требования к структуре, содержанию и объему ВКР**

7.1. Структурные элементы ВКР:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основная часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно применения полученных результатов;
- список использованных источников и литературы;
- приложения.

Для более подробного указания на содержание структурных элементов ВКР, цикловые методические комиссии каждый год разрабатывают и утверждают Методические указания для выполнения выпускных квалификационных работ по специальности.

**Рецензия и отзыв руководителя** оформляется в двух экземплярах, один из которых предоставляется в ГЭК перед защитой дипломной работы. Вторые экземпляры рецензии и отзыва руководителя подшиваются к протоколам ГЭК.

**Оглавление** - указатель рубрик (заголовков), включает в себя все разделы ВКР. В оглавлении рубрики должны точно соответствовать заголовкам текста, взаиморасположение рубрик должно правильно отражать последовательность и соподчиненность их в тексте. В конце каждой главы оглавления проставляют номер страницы, на которой напечатан данный заголовок в тексте.

**Во введении** дается характеристика состояния исследуемого вопроса, указываются цель и задачи исследования, его новизна и актуальность. Цель и задачи должны быть четко сформулированы.

**Основная часть** содержит:

- обзор литературы и анализ работ предыдущих исследователей по данной теме;
- результаты собственных исследований: характеристика объектов и методов исследования, полученные результаты и их анализ, статистическая обработка результатов исследования, иллюстративный материал.

**В заключении** логически и последовательно излагаются теоретические, практические выводы и предложения, к которым пришел обучающийся в результате исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости и эффективности выполненной работы, пишутся в виде тезисов (по пунктам).

**Список использованных источников и литературы** включает упоминаемые или цитируемые в работе источники.

**Приложение** выделяется в самостоятельный раздел, если приводятся материалы, отражающие технику расчетов, образцы анкет, тестов, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

7.2. Общий объем выпускной квалификационной работы должен быть в пределах 30 - 40 страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы следующее: введение - 3-5 страниц (10% текста), заключение 4 - 5 страниц (5-10% текста), большую часть работы занимает основная часть (80% текста).

7.3. Обязательным требованием к выполнению ВКР является самостоятельность обучающегося-выпускника в сборе, систематизации и анализе фактического материала, формулировании выводов и рекомендаций.

## **8. Оформление выпускной квалификационной работы**

8.1 ВКР должна быть грамотно написана и правильно оформлена. Текст работы должен быть набран в редакторе MicrosoftWord версий 97 и позднее.

8.2 Требования к оформлению ВКР могут содержаться также в Методических указаниях для выполнения выпускной квалификационной работы, разрабатываемых цикловой методической комиссией профессиональных модулей специальности, с учётом требований, приведенных в данном разделе.

8.3 ВКР выполняется на белой бумаге формата А- 4 (210 x297 мм) компьютерного набора и последующей печати без режима экономии тонера и чернил. Текст должен иметь четкие очертания всех символов. Печать должна быть без смазывания и не пропечатанных мест, помарок и исправлений.

8.4 Нумерация страниц проводится внизу, по центру страницы, арабскими цифрами. При этом первая страница не нумеруется, то есть нумерация начинается со страницы «Оглавление» с цифры «2».

8.5 Текст: шрифт TimesNewRoman, размер - 14, поля: слева - 3,5 см, сверху - 2,5 см, справа - 2 см, внизу - 2 см, абзацный отступ - 1,25 см. переносы слов по слогам делаются по всему тексту выпускной работы. Основной текст дипломной работы(проекта) печатается 1,5 междустрочным интервалом компьютерного набора. Выравнивание текста устанавливается «По ширине страницы». В тексте можно использовать шрифтовые выделения (размер шрифта, полужирный, *курсив*), но не используется подчеркивание символов.

8.6 Обязательным элементом ВКР является титульный лист. На титульном листе указывается полное наименование учреждения, специальность, фамилия и инициалы обучающегося, тема дипломной работы фамилия и инициалы руководителя, консультанта.

8.7 Основную часть ВКР следует делить на главы и параграфы, с помощью которых логически раскрывается тема. В каждой главе должно быть не менее двух параграфов. Главы и параграфы должны быть приблизительно одинаковыми по объему. В тексте необходимо соблюдать абзац в строке при начале новой смысловой части. Абзацы позволяют обозначить логические переходы внутри текста. Заголовки глав и параграфов в тексте пишутся строчными буквами с первой

прописной, выделяются жирным шрифтом и выравниваются по центру. Каждую главу работы требуется начинать с нового листа (страницы). Каждая глава начинается со слова «Глава», затем следуют цифры (используется сквозная нумерация глав во всей работе). Нумерация осуществляется арабскими цифрами. Не разрешается помещать заголовки отдельно от текста. На странице, где приводится заголовок, должно быть не менее двух строк последующего текста.

8.8 Заголовки глав, а также слова «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, переносы слов в заголовках не допускаются.

8.9 Список использованных источников и литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическое описание документов. Общие требования и правила составления». Ссылки на литературу содержат номер источника по списку, заключенный в квадратные скобки [4,7,8]. Список литературы приводится в алфавитном порядке фамилий авторов или названия работ, или в порядке упоминания источников литературы при этом работы выстраиваются в следующем порядке:

1. Источники на русском языке;
2. Источники на иностранном языке;
3. Электронные источники информации.

8.10 Приложение оформляется как продолжение работы после списка использованных источников и литературы. Начинается с отдельной страницы- вкладки, на которой крупно написано: «Приложение» или «Приложения». Страница эта не нумеруется и в общий счет страниц не входит. Каждое приложение начинается с новой страницы и имеет заголовок с указанием сверху справа страницы слова «Приложение» и его обозначения (арабскими цифрами). Все страницы приложения (кроме страницы-вкладки) нумеруются также как и основной текст дипломной работы, причем нумерация страниц идет с продолжением.

8.11 **К иллюстрациям** относят: чертежи, графики, схемы, рисунки, снимки. **Иллюстрация** - это объяснение с помощью наглядных и убедительных примеров. Иллюстрированный материал первой необходимости неразрывно связанный с текстом работы следует располагать непосредственно после текста. На все иллюстрации должны быть ссылки в работе. Иллюстрации должны быть пронумерованы и иметь названия, указные под иллюстрацией. Нумерация иллюстраций должна быть сквозной по всему тексту дипломной работы(проекта).

8.12 Все дополнительные или вспомогательные материалы, которые интересны и важны, но являются промежуточными результатами решения задач данной дипломной работы(проекта), выносятся в приложение.

8.13 Таблицы в выпускной квалификационной работе располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Каждая таблица должна иметь название, которое помещается после слова «Таблица». Слово «Таблица» начинаются с прописной буквы, точка в конце заголовка не ставится. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту ВКР.

8.14 Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них индексов, величин, в той последовательности, в которой они даны в формуле. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Уравнения и формулы нумеруются в круглых скобках справа от формулы. Нумерация уравнений и формул должна быть сквозной по всему тексту ВКР

8.15 В текстовой части ВКР все слова должны быть написаны полностью, за исключением общепринятых сокращений. По всей работе следует выдерживать, принцип единообразия сокращений, т.е. одно и то же слово везде сокращается одинаково, либо везде не сокращается. Например: и др.- и другие, т.е. - то есть, им. - имени. Если специальные буквенные аббревиатуры малоизвестны, специфичны, но в тексте часто повторяются, то при первом упоминании пишется полное название, а в скобках дают буквенную аббревиатуру, которой в дальнейшем пользуются.

8.16 ВКР должна быть сброшюрована.

## **9. Рецензирование выпускных квалификационных работ**

9.1 Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников колледжа, представителями работодателя, преподавателями других образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ (проектов).

9.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора колледжа.

9.3. Отзывы руководителя и рецензента, представленные в ГЭК, должны быть оформлены в соответствии с требованиями, указанными в Положении по подготовке и защите дипломных работ.

9.4. Рецензия должна обязательно включать:

- заключение о соответствии дипломной работы (проекта) заданию на нее;
- характеристику выполнения каждого раздела проекта, использование обучающимся последних достижений науки и техники, глубины обоснований и принятых в проекте решений;
- оценку качества выполнения каждого раздела, графической части проекта (если таковая имеется)
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

9.5. Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

9.10 Внесение изменений в дипломную работу (проект) после получения рецензии не допускается.

9.11 На рецензирование одной дипломной работы (проекта) должно быть предусмотрено не более пяти часов.

9.12 Подготовка ВКР осуществляется в течение времени, предусмотренном ФГОС СПО по данной специальности.

9.13 ВКР с отзывом руководителя и рецензента передается не позднее, чем за 14 дней до защиты заместителю директора по учебной работе.

9.14 За один день до защиты заместитель директора по учебной работе передает работы с отзывом и рецензией секретарю ГЭК по соответствующей специальности.

## **10. Порядок проведения защиты выпускной квалификационной работы**

10.1. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии. Процедура включает:

- доклад выпускника (10-15 минут);
- вопросы членов комиссии и ответы обучающихся.

Процедура защиты ВКР также может включать выступление руководителя, рецензента или чтение оценки рецензента, отзыва руководителя.

10.2. Обучающийся в своем выступлении должен отразить: актуальность темы, цель и задачи исследования, состояние проблемы, результаты проведенного исследования, конкретные выводы и предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретного учреждения, организации. Особое внимание необходимо сосредоточить на результатах собственных исследований.

10.3. В процессе доклада рекомендуется использовать наглядные пособия, которые помогают усилить доказательность выводов и предложений студента - выпускника, облегчить его выступление.

10.4. После завершения доклада члены ГЭК задают обучающемуся вопросы как непосредственно связанные с темой ВКР, так и близко к нему относящиеся. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своим текстом доклада.

10.5. Общее время защиты обучающимся ВКР с учетом дополнительных вопросов членов ГЭК должно составлять не более 45 минут.

10.6. Внешний вид обучающихся на публичной защите дипломной работы (проекта) должен соответствовать правилам внутреннего распорядка колледжа.

10.7. По окончании публичной защиты Государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты. В протоколе записываются: итоговая оценка, присуждение квалификации.

10.8. Результаты защиты дипломной работы (проекта) объявляются в тот же день после оформления и утверждения в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

10.9. Результаты защиты дипломной работы (проекта) оцениваются по пятибалльной системе.

10.10 Критерии оценки дипломной работы:

- уровень теоретической и практической подготовки выпускника; правильность и полнота ответа на поставленные вопросы;
- качество представленного иллюстративного и демонстрационного материала;
- способность аргументировать и отстаивать свою точку зрения; вести научную дискуссию.

## Приложение 1.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

\_\_\_\_\_

(наименование структурного подразделения СПО)

Дипломный проект (дипломная работа)

На тему: \_\_\_\_\_

ИВАНОВОЙ ТАТЬЯНЫ ИВАНОВНЫ  
студентки IV курса группы \_\_\_\_\_

по \_\_\_\_\_ специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

для присвоения квалификации: \_\_\_\_\_

Форма обучения: очная

Руководитель:

Консультант:  
К защите в ГЭК допускается  
Приказ № от «    »    20    г.

Москва, 201\_\_

## Приложение 2.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

\_\_\_\_\_ (наименование структурного подразделения СПО)

Утверждаю  
директор структурного подразделения СПО  
\_\_\_\_\_ ФИО  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

### ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы  
(дипломной работы, дипломного проекта)

обучающемуся \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

специальность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

1. Тема работы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Утверждена приказом № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2. Дата выдачи задания: \_\_\_\_\_

3. Исходные данные к работе (цель, задачи и объем исследования, предполагаемые методы и методики исследования и т.д.)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Этапы выполнения и срок сдачи обучающимся завершённой работы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя \_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ Обучающийся

### Приложение 3.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

\_\_\_\_\_ (наименование структурного подразделения СПО)

#### РЕЦЕНЗИЯ на выпускную квалификационную работу (дипломную работу, дипломный проект)

Обучающийся, (ФИО) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Специальность \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

На тему: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Содержание рецензии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Подпись рецензента \_\_\_\_\_

### Приложение 4.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

\_\_\_\_\_

(наименование структурного подразделения СПО)

**ОТЗЫВ**  
о дипломной работе(дипломном проекте)

Обучающийся (ФИО) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

На тему: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дипломная работа (дипломный проект) (Ф.И.О) выполнена в соответствии с утвержденной темой

Содержание отзыва \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дипломная работа (дипломный проект) выполнена (-н) в соответствии с требованиями ГЭК и может быть допущена к защите.

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

**ОТМЕТКА О ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись  
секретаря ГЭК)