ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Кудрявцева

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

**Программа государственной (итоговой) аттестации**

**Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис**

Базовая подготовка

«СОГЛАСОВАНА с работодателем»

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

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

(должность, наименование предприятия)

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

(Ф. И. О., подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_года

М.П.

г. Ростов - Ярославский

Программа государственной (итоговой) аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 475.

Принята на заседании предметно- цикловой комиссии

специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_Краснова И.А..\_\_\_/

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснительная записка . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 4 |
| Паспорт программы государственной (итоговой) аттестации. | 6 |
| Структура и содержание государственной (итоговой) аттестации. | 8 |
| Условия реализации государственной (итоговой) аттестации | 12 |
|  |  |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень)

2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень) разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень), утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 475.

- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образователь­ной деятельности по образовательным программам среднего профессиональ­ного образования» (зарег. в Минюсте России 30.07.2013г. № 29200); с изменениями и дополнениями от 22 января 2014 г. N 31, от 15 декабря 2014 г. №1580.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968  
"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г.№74, 17 ноября 2017 г.№1138, от 21.05.2020 №257,

- Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846 «По организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»

Целью итоговой государственной аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к итоговой государственной аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой государственной аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение 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 студентами 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 аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

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

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации. К итоговой государственной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

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

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором после её обсуждения на заседании ПЦК с обязательным участием работодателей.

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ**

**(ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ**

1.1.**Область применения программы ГИА**

Программа государственной (итоговой) аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения **видов профессиональной деятельности** (ВПД) специальности **и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ВПД 01** Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

**ВПД 02** Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

**ВПД 03** Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

**ВПД 04** Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

**ВПД 05** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**1.2 Цели и задачи государственной (итоговой) аттестации (ГИА)**

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

**1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:**

всего – 6 недель, в том числе:  
выполнение выпускной квалификационной работы - 4недели,  
защита выпускной квалификационной работы – 2 неделя.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ**

**АТТЕСТАЦИИ**

2.1 **Вид и сроки проведения** **государственной итоговой аттестации**:

Вид – выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели

Сроки защиты выпускной квалификационной работы – 2 недели

**2.2. Содержание государственной итоговой аттестации**

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема выпускной квалификационной работы | Наименование профессиональных модулей,  отражаемых в работе |
|  | Интерьер, как элемент имиджа | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 2. | Изучение особенностей работы службы Housekeeping в отеле и разработка мероприятий по ее совершенствованию. | ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 3. | Организация и предоставление дополнительных услуг в деятельности малых гостиниц. | ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания.  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 4. | Фирменный стиль в гостеприимстве. | ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 5. | Управление персоналом в гостиницах и туристических комплексах. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 6. | Контроль как функция управления и её особенности в сфере туризма. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 7. | Организация обслуживания иностранных туристов в гостинице. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 8. | Управление качеством в гостиницах и туристических комплексах. | ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 9. | Персонал как ключевой фактор предоставления качественной гостиничной услуги | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 10. | Предупреждение стрессов среди работников сферы обслуживания. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 11. | Конфликты в гостиничной индустрии и пути их разрешения. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 12. | Организация и эффективность рекламы в гостиницах и туристических комплексах. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 13. | Создание гостиницы для животных, как специфического сегмента гостиничного бизнеса | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 14. | Коммуникативная деятельность как фактор продвижения гостиничныхуслуг. | ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 15. | Обучение персонала на предприятиях индустрии гостеприимства. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 16. | Совершенствование качества обслуживания гостей в отеле. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 17. | Совершенствование организации службы питания в гостиницах. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 18. | Мотивация как функция управления и её особенности в сфере туризма. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 19. | Организация уборочных работ в гостинице. | ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания. |
| 20. | Формирование программы лояльности в гостинице. | ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 21. | Анимационная деятельность в отелях и туристических комплексах. | ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 22. | PR – деятельность в гостинице. | ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 23. | Позиционирование и Брендинг услуг гостеприимства. | ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 24. | Организационная структура гостиницы и пути её совершенствования. | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей |
| 25. | Конкурентоспособные преимущества в индустрии гостеприимства | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта  ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| 26. | Хостелы г. Ростова: проблемы и перспективы развития | ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей. |
| 27. | Управление рисками в гостиничном бизнесе. | ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей. |
| 28. | Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса | ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| 29. | Внутренний и внешний маркетинг гостиничного бизнеса. Реализация элементов комплекса маркетинга в гостиничном бизнесе на примере гостиничного комплекса | ПМ.04 Продажи гостиничного продукта |
| 30. | Влияние маркетинговой деятельности на конкурентоспособность предприятия. | ПМ.04 Продажи гостиничного продукта |

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

* разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
* рассматривается на заседаниях ПЦК;
* утверждается после предварительного положительного заключения работодателей

**Структура выпускной квалификационной работы**:

* введение
* основная часть: теоретическая часть, опытно-экспериментальная часть (практическая)
* заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
* список используемых источников
* приложения

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

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, 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, осознано планировать повышение квалификации

**Работа над вторым разделом** 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;
* владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
* 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.

2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полый курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, преду­смотренные учебным планом.

Защита ВКР проводится согласно:

- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образователь­ной деятельности по образовательным программам среднего профессиональ­ного образования» (зарег. в Минюсте России 30.07.2013г. № 29200); с изменениями и дополнениями от 22 января 2014 г. N 31, от 15 декабря 2014 г. №1580.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968  
"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г.№74, 17 ноября 2017 г.№1138, от 21.05.2020 №257,

- Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846 «По организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»

- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень), утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 475.

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

* **при выполнении выпускной квалификационной работы**

реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

* 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.
* **при защите выпускной квалификационной работы**

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

* рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
* компьютер, мультимедийный проектор, экран;
* лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

**3.2 Информационное обеспечение ГИА**

1. Программа государственной итоговой аттестации

2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.

3. Федеральные законы и нормативные документы

4. Стандарты на продовольственные и непродовольственные товары

5. Литература по специальности

6. Периодические издания по специальности

**3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА**

1. Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комис­сия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной ат­тестации выпускников образовательных учреждений среднего профессиональ­ного образования в Российской Федерации (- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г.№74, 17 ноября 2017 г.№1138, от 21.05.2020 №257").

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• 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 студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• 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 за следующую выпускную квалификационную работу:

• 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 за следующую дипломную работу:

• 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.

4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

**3.4. Кадровое обеспечение ГИА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.