



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж легкой
промышленности и сервиса», к.п.н.
К.А.Чугаев

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж легкой промышленности и сервиса» по специальности 43.02.11 (101101) «Гостиничный сервис»

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», является обязательной и проводится в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г;

- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Правилами организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж легкой промышленности и сервиса», утвержденные директором ГАПОУ НСО «НКЛПиС» 28.04.2014 г.;

- ФГОС по специальности 101101 «Гостиничный сервис».

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

1 Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации выпускников является: защита выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы способствуют систематизации и закреплению знаний, умений студентов по специальности «Гостиничный сервис», при решении конкретных задач, а также выявлению уровня готовности выпускника к самостоятельной работе и выполняется в виде дипломного проекта (работы).

2 Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации регламентирован учебным планом и календарным учебным графиком:

- на выполнение дипломного проекта – 4 недели;
- на защиту дипломного проекта – 2 недели.

3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится с 15.06.2015 г. по 27.06.2015 г. по графику, который утверждает директор за две недели до начала ГИА.

4 Требования к выпускным квалификационным работам

- 4.1 Дипломный проект выпускников специальности «Гостиничный сервис» состоит из: пояснительной записки, презентации, доклада, выполненных студентами в соответствии с заданием на дипломное проектирование.
- 4.2 Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.
- 4.3 Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий, организаций или образовательных учреждений.
- 4.4 По утвержденным директором колледжа темам (февраль 2015г.) руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента (февраль 2015г.).
- 4.5 Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно-цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по УПР (март 2015г.).
- 4.6 В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов одной, двух родственных специальностей и/или профессий – комплексный дипломный проект. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.
- 4.7 Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студентам, осваивающим программы подготовки специалистов среднего звена не позднее 31.03.2015г, (не позднее чем за две недели до начала преддипломной практики).
- 4.8 Выпускные квалификационные работы при необходимости рецензируются.

5 Содержание пояснительной записки

5.1 Содержание пояснительной записки (вариант А)

Введение

- 1 Актуальность гостиничной индустрии в России
 - 1.1 Перспективы (проблемы) развития гостиничной индустрии в России
- 2 Организация бронирования и оформления услуг в гостиничном комплексе
 - 2.1 Организация бронирования и оформление соответствующей документации
 - 2.2 Совершенствование бронирования и оформления услуг в гостиничном комплексе
- 3 Организация приёма, размещения и выписки гостей
 - 3.1 Приём, регистрация и размещение гостей
 - 3.2 Совершенствование методов приема, регистрации и размещения гостей
- 4 Организация продаж гостиничного продукта в гостиничном комплексе
 - 4.1 Маркетинговые исследования для выявления спроса на гостиничный продукт
 - 4.2 Сегментация потребителей гостиничного продукта
 - 4.3 Разработка комплекса маркетинга для гостиничного продукта...
 - 4.4 Оценка конкурентоспособности гостиничного продукта

Выводы по проекту

Литература

ИСТОЧНИКИ

5.2 Содержание пояснительной записки (вариант Б)

Введение

- 1 Актуальность и перспективы развития гостиничной индустрии в России
 - 1.1 Актуальность выбранной темы
 - 1.2 Перспективы развития аналогичных гостиничных объектов в России
- 2 Организация бронирования и оформления услуг в гостиничном комплексе
 - 2.1 Организация бронирования и оформление соответствующей документации
 - 2.2 Организация обратной связи с гостями о бронировании
 - 2.3 Оптимизация процесса бронирования и оформления услуг в гостиничном комплексе
- 3 Организация и контроль работы обслуживающего и технического персонала при предоставлении гостиничных услуг
 - 3.1 Организация и контроль деятельности обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений
 - 3.2 Организация учёта оборудования и инвентаря гостиничного комплекса
 - 3.3 Анализ и разработка предложений по совершенствованию системы контроля за деятельностью обслуживающего и технического персонала при предоставлении гостиничных услуг
- 4 Организация продаж гостиничного продукта в гостиничном комплексе
 - 4.1 Маркетинговые исследования для выявления спроса на гостиничный продукт
 - 4.2 Сегментация потребителей гостиничного продукта
 - 4.3 Разработка комплекса маркетинга для гостиничного продукта...
 - 4.4 Оценка конкурентоспособности гостиничного продукта

Выводы по проекту

Литература

ИСТОЧНИКИ

5.3 Содержание пояснительной записки (вариант В)

Введение

- 1 Актуальность развития гостиничной индустрии в России
 - 1.1 Перспективы (проблемы) развития предприятий гостиничной индустрии в России
- 2 Организация приёма, размещения и выписки гостей
 - 2.1 Приём, регистрация и размещение гостей. Предоставление гостям информации о гостиничных услугах
 - 2.2 Оформление и обеспечение выполнения договоров об оказании гостиничных услуг. Организация расчётов, отъезда и проводов гостей
 - 2.3 Анализ и разработка предложений по совершенствованию процессов приёма, размещения и выписки гостей
- 3 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
 - 3.1 Организация деятельности по предоставлению услуг питания в номерах
 - 3.2 Организация условий для обеспечения сохранности вещей и ценностей гостей
 - 3.3 Анализ и разработка предложений по совершенствованию организации обслуживания гостей в процессе проживания
- 4 Разработка маркетингового комплекса гостиничного продукта
 - 4.1 Маркетинговые исследования для выявления спроса на гостиничный продукт
 - 4.2 Сегментация потребителей гостиничного продукта
 - 4.3 Разработка комплекса маркетинга для гостиничного продукта...
 - 4.4 Оценка конкурентоспособности гостиничного продукта

Выводы по проекту
Литература
ИСТОЧНИКИ

5.4 Рекомендуемые приложения

Презентация

Приложение А. (фотографии объекта гостиничного комплекса, служб и персонала, организация обслуживания и продажи гостиничного продукта)

Приложение Б. (организационная структура гостиничного комплекса)

Приложение В. (анкета маркетингового исследования)

Приложение Г. (график, диаграмма, таблица сегментации потребителей гостиничного продукта)

Приложение Д. (график жизненного цикла гостиничного продукта)

Приложение Е. (сводные таблицы расчётов стоимости гостиничного продукта)

Приложение Ж. (мероприятия по продажам и стимулированию сбыта гостиничного продукта: схемы распространения гостиничного продукта, изображение и содержание флаеров, рекламных буклетов, акций, презентаций и т. д.)

Приложение З. (фотографии объекта гостиничного комплекса, служб и персонала, организация обслуживания и продажи гостиничного продукта).

6 Распределение часов консультаций по разделам дипломного проекта (вариант А)

Наименование разделов	Кол-во часов	Ф.И.О. подпись проверяющего
Введение, заключение	3,5	Руководитель ДП
Актуальность и перспективы развития гостиничной индустрии в России		
Организация бронирования услуг в гостиничном комплексе	3,5	Приходько Т.П.
Организация приёма, размещения и выписки гостей	3,5	Приходько Т.П.
Организация продаж гостиничного продукта в гостиничном комплексе	3,5	Владимирова Е.А./ Целикова Н.Е.
Рекламные мероприятия	0,5	Катушина О.А.
Презентация к дипломному проекту	1,0	Семёнова И.М.
Нормоконтроль	0,5	Лаптева И.Г.
ИТОГО	16	

(вариант Б)

Наименование разделов	Кол-во часов	Ф.И.О. подпись проверяющего
Введение, заключение	3,5	Руководитель ДП
Актуальность и перспективы развития гостиничной индустрии в России		
Организация бронирования услуг в гостиничном комплексе	3,5	Приходько Т.П.
Организация обслуживания гостей в процессе проживания	3,5	Приходько Т.П.
Организация продаж гостиничного продукта в гостиничном комплексе	3,5	Владимирова Е.А./ Целикова Н.Е.
Рекламные мероприятия	0,5	Катушина О.А.
Презентация к дипломному проекту	1,0	Семёнова И.М.
Нормоконтроль	0,5	Лаптева И.Г.
ИТОГО	16	

(вариант В)

Наименование разделов	Кол-во часов	Ф.И.О. подпись проверяющего
Введение, заключение	3,5	Руководитель ДП
Перспективы (проблемы) развития гостиничной индустрии в России		
Организация приёма, размещения и выписки гостей	3,5	Приходько Т.П.
Организация обслуживания гостей в процессе проживания	3,5	Приходько Т.П.
Разработка маркетингового комплекса гостиничного продукта	3,5	Владимирова Е.А./ Целикова Н.Е.
Рекламные мероприятия	0,5	Кагушина О.А.
Презентация к дипломному проекту	1,0	Семёнова И.М.
Нормоконтроль	0,5	Лаптева И.Г.
ИТОГО	16	

7 Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Подготовка и проведение государственной итоговой аттестации осуществляются согласно плану подготовки и проведения государственной итоговой аттестации, утвержденному директором ГАПОУ НСО «НКЛПИС» 25.09.2014 г.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются ведущими преподавателями колледжа совместно с социальными партнёрами, рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов за шесть месяцев до начала ГИА.

Приказом директора колледжа темы дипломных проектов закрепляются за студентами, назначаются руководители и консультанты проектов.

В период подготовки к государственной итоговой аттестации по расписанию для студентов проводятся консультации руководителями и консультантами.

Для выполнения теоретической и практической частей дипломного проекта выделены учебные кабинеты.

По завершении выполнения дипломного проекта студентом, работа рецензируется, руководитель подписывает её и вместе с заданием и письменным отзывом передает в учебную часть.

Дипломные проекты, выполненные на положительную оценку, допускаются к защите на основании приказа, подписанного директором колледжа.

Защита дипломных проектов проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, по графику.

8 Критерии оценки

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- протокол качества дипломного проекта.

Критерии оценок представлены ниже, в таблице.

Таблица – Критерии окончательных оценок по защите дипломного проекта

Балл	Доклад, ответы на вопросы	Протокол качества дипломного изделия	Оценка рецензента	Отзыв руководителя
«Отлично»	Доклад полный, правильный, отражающий содержание дипломного проекта; грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, чётко, логично.	Качество выполнения дипломного проекта оценено на «отлично»	«Отлично» или «Хорошо»	«Отлично»
«Хорошо»	Доклад полный, но есть неточности в изложении материала (две-три ошибки, легко исправляемые по дополнительным вопросам членов ГАК), грамотный анализ, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы излагаются обоснованно, чётко, логично.	Качество выполнения дипломного проекта оценено на «отлично» или «хорошо»	«Отлично» или «Хорошо»	«Хорошо»
«Удовлетворительно»	Доклад недостаточно полный, студент владеет материалом, но затрудняется самостоятельно сделать грамотный анализ, раскрыть содержание отдельных терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются недостаточно полно и чётко.	Качество выполнения дипломного проекта оценено на «хорошо» или «удовлетворительно»	«Хорошо» или «Удовлетворительно»	«Удовлетворительно»

«Неудовлетворительно»	Доклад отсутствует результатов, использовании профессиональных понятий и терминов допускаются грубые ошибки. Ответы на вопросы неправильные, на вспомогательные вопросы также не даются ответы.	неполный, анализ в	Качество выполнения дипломного проекта оценено на «удовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Удовлетворительно»»
-----------------------	---	--------------------	---	---------------------	----------------------

Результаты защиты дипломного проекта, регистрируются в книге протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

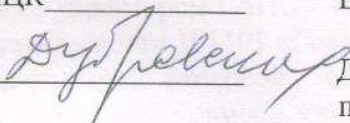
Рассмотрено и принято на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин специальности «Гостиничный сервис», «Туризм».

Протокол № 5 от «26» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК _____

Владимирова Е.А

Согласовано _____



Дубровских Е. С., руководитель службы персонала ООО «ОРБИТА»,
председатель ГЭК

Рассмотрено и принято на заседании педагогического совета

Протокол № от «__» декабря 2014 г.