



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 43.02.14 Гостиничное дело

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, является обязательной и проводится в соответствии с:

- Федерального закона «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»;

- Приказом Минобрнауки России от 31.01.2014г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. № 968

- Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. № 968

- Положения о стандартах Ворлдскиллс, утвержденного Правлением Союза «Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия» от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол №12.

- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 (в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5)

- Правилами организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж легкой промышленности и сервиса», утвержденными директором ГАПОУ НСО «НКЛПиС» 09.09.2021 г.;

- ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Целью государственной итоговой аттестации является проведение внешней оценки и признания работодателями уровня и качества подготовки студентов и позволяющее реализовать современные механизмы оценки профессиональных компетенций на предмет соответствия требованиям работодателей и мировым образцам подготовки профессиональных кадров.

1 Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников является:

защита выпускной квалификационной работы (ВКР) и государственный экзамен.

Выпускные квалификационные работы способствуют систематизации и закреплению знаний, умений студентов по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, при решении конкретных задач, а также выявлению уровня готовности выпускника к самостоятельной работе и выполняется в виде дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена.

Результаты студентов - победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства по компетенции «Администрирование отеля», проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

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 – 1 неделя;
- на выполнение демонстрационного экзамена – 1 неделя.

3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится с 26.05.2022 г. по 6.07.2022 г.

- с 26.05.2022 г по 21.06.2022г. – подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект);

- с 22.06.2022г. по 24.06.2022г.- проведение демонстрационного экзамена;

- с 25.06.2022г. по 6.07.2022г.- защита выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы проводится по графику, который утверждается директором колледжа за две недели до начала ГИА.

4 Требования к выпускным квалификационным работам

4.1 Дипломный проект выпускников специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» состоит из: пояснительной записки, презентации, доклада, выполненных студентами в соответствии с заданием на дипломное проектирование.

4.2 Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются ведущими педагогами колледжа, рассматриваются предметно-цикловой комиссией и утверждаются заместителем директора по УПР.

4.3 Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

4.4 Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий, организаций или образовательных учреждений.

4.5 Руководители выпускных квалификационных работ согласно темам разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

4.6 Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно-цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по УПР.

4.7 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.

4.8 Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студентам, осваивающим программы подготовки специалистов среднего звена не позднее чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.9 Выпускные квалификационные работы при необходимости рецензируются.

4.10 Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

4.11 Задание компетенции «Администрирование отеля» имеет модульную структуру. Каждый модуль состоит из определенного количества заданий, которые, в свою очередь, скомпонованы таким образом, чтобы максимально приближенно и естественно смоделировать рабочий день администратора СПиР. Актеры выполняют роли гостей отеля. Задания в модуле выполняются

непрерывно. Участник в праве самостоятельно распределять время на выполнение заданий внутри модуля. Контекст заданий является тайным.

4.12 Соответствие внешнего вида и формы стандартам профессии оценивается жюри.

4.13 Техническое оснащение места проведения демонстрационного экзамена (площадка) по уровню технического обеспечения должна соответствовать всем требованиям ФГОС (к уровню оснащения мест проведения ПМ, практик) и стандартам WSI/WSR.

5 Примерные темы дипломного проекта (работы)

- 1 Технологии организации деятельности сотрудников службы приема и размещения.
- 2 Организация текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения.
- 3 Технологии организации деятельности сотрудников службы питания
- 4 Организация текущей деятельности сотрудников службы питания
- 5 Технологии бронирования и продаж гостиничных услуг
- 6 Организация текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
- 7 Технологии обслуживания гостей в процессе проживания
- 8 Организация текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

6 Примерное содержание пояснительной записки

Введение

1 Теоретические аспекты развития гостеприимства в России

2 Анализ управления функциональным подразделением предприятия гостеприимства

3 Практические аспекты исследования деятельности функционального подразделения предприятия гостеприимства

Заключение

Источники

Рекомендуемые приложения

Презентация

Приложение А. (фотографии гостиницы)

Приложение Б. (организационная структура гостиницы)

Приложение В. (анкета маркетингового исследования в гостеприимстве)

Приложение Г. (график, диаграмма, таблица сегментации гостей)

Приложение Д. (график жизненного цикла гостиничного продукта)

Приложение Е. (мероприятия по продажам и стимулированию сбыта гостиничного продукта: схемы распространения гостиничного продукта, рекламные буклеты и т.д.)

Распределение часов консультаций по разделам дипломного проекта

Наименование разделов	Кол-во часов	Ф.И.О. подпись проверяющего
Введение	11	Руководитель ДП
1 Теоретические аспекты развития гостеприимства в России		
2 Анализ управления функциональным подразделением предприятия гостеприимства		
3 Практические аспекты исследования деятельности функционального подразделения предприятия гостеприимства		
Заключение		
Нормоконтроль	11	
ИТОГО		

7 Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Процедура защиты дипломной работы (дипломного проекта):

Подготовка и проведение государственной итоговой аттестации осуществляются согласно плану подготовки и проведения государственной итоговой аттестации, утвержденному директором ГАПОУ НСО «НКЛПИС» 09.09.2021 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 завершению 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.

7.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена:

Экзамен организован на русском и английском языках по модульному принципу.

Задание демонстрационного экзамена построено на основе конкурсного задания национального чемпионата WSR по компетенции «Администрирование отеля».

Для каждого модуля обучающиеся получают вариант задания.

Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки, прописанные в задании. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены очень быстро при полной концентрации внимания.

Каждый модуль подробно обсуждается до начала итоговой государственной аттестации, чтобы неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе проведения экзамена, были прояснены заранее.

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена, обучающиеся проверяют, а государственная аттестационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника.

8 Критерии оценки

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценкой качества выпускной квалификационной работы, которая осуществляется на основе ранее установленных (отобранных) показателей сформированности ПК и ОК по каждому виду профессиональной деятельности, конкретизированных под тематику выпускных квалификационных работ. В содержании пояснительной записки дипломного проекта должны найти отражение ПК всех видов профессиональной деятельности, отраженных во ФГОС СПО по специальности.

Для дифференциации уровня освоения выпускником ПК и ОК, в рамках освоенной специальности, результаты итоговой аттестации оцениваются качественными характеристиками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Комплексная оценка по результатам итоговой аттестации является основанием для вынесения суждения об освоении выпускником ПК и ОК, отраженных во ФГОС СПО.

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;
- отзыв руководителя;

Критерии оценок представлены ниже, в таблице.

Таблица – Критерии окончательных оценок по защите дипломного проекта

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

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

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

8.3. Критерии оценки демонстрационного экзамена:

Оценочные материалы в целях организации и проведения демонстрационного экзамена, соответствуют оценочным материалам для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Администрирование отеля» разработанным экспертным сообществом Ворлдскиллс;

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки соответствует выбранному КОД 1.3 и составляет 33,30 баллов.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица - Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Количество набранных баллов в рамках демонстрационного экзамена	0,00 – 6,66	6,67 – 13,32	13,33 – 23,31	23,32 – 33,30

Рассмотрено и принято на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла специальностей «Гостиничный сервис», «Гостиничное дело», «Туризм», протокол № 3 от « 17 » ноября 2021 г.

Председатель ПЦК



Целикова Н.Е.

Согласовано

Председатель ГЭК



Бочарова А.А, руководитель
СПиР ИП Абрамян (Ресторанно-гостиничный комплекс «Абникум»)

Рассмотрено и принято на заседании педагогического совета,

протокол № 3 от « 23 » декабря 2021 г.