Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА «СТИЛЬ»

Согласовано социальным партнером
Директор_____

М.П.

Согласованно методическим советом
Протокол №___3___от 29.11.2023

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО КУиС
«Стиль»
_____Е.В.Эльснер

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена
на 2023-2024 учебный год
43.02.14 «Гостиничное дело»

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 год 10 месяцев
(на базе основного общего образования)

2023

Комплект контрольно-оценочных средств для государственной итоговой аттестации рассмотрен и одобрен предметно-цикловой комиссией название комиссии

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой государственной итоговой аттестации, разработанной на основе ФГОС СПО для

специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (базовый уровень), ФГОС утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 7.05.2014 № 475.

Председатель предметно-цикловой Комиссии_____ А.А. Ригас

Протокол № 3 от

«29» 11 2023 г.

Заместитель директора по УР

_____Н.В. Белоносова

«29» ноября 2023

Фонд оценочных средств (далее комплект ФОС) предназначен для установления соответствия и качества выпускников требованиям ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Работодатель:

Должность, место работы, _____ / ООО „ВВ Комплекс" исполняющий обязанности директора

(подпись) (Расшифровка)

М.П.

Евротель

Разработчик: Кучкарова Карина Тахировна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «КУиС «Стиль», первая квалификационная категория, Евдокимова Дарья Андреевна преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «КУиС «Стиль», первая квалификационная категория

Техническая экспертиза комплекта контрольно-оценочных средств для государственной итоговой аттестации пройдена

Эксперт:

Зав. отделением ИМЦ

ГАПОУ СО «КУиС «Стиль»

_____ Н.В. Гамкова

«29» ноября 2023г.

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения Фонда оценочных средств (ФОС) для государственной итоговой аттестации (ГИА) является приложением к программе ГИА и предназначен для оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности для выпускников, завершающих освоение образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в ГАПОУ СО «КУиС «Стиль» (далее – Колледж) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

Формы итоговой аттестации:

а) демонстрационный экзамен по стандартам движения «Молодые профессионалы», предполагающий выполнение профессиональных задач по одному или нескольким профессиональным модулям; уровень заданий – базовый;

б) дипломная работа.

1.2. **Совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения программы подготовки специалистов среднего звена** по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»

Государственная итоговая аттестация – процедура, проводимая в целях определения результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования, соответствующей требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Состав компетенций и планируемые результаты

Общие и профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Обоснована актуальность и значимость темы и представленной информации. - Продемонстрирован интерес к получению новой профессиональной информации. - Практические работы соответствуют теме дипломной работы и подтверждают глубокое её изучение.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Представлен научный аппарат исследования в необходимом объёме. - Раскрыты основные понятия в рамках темы дипломной работы. - Правильно определены цель и задачи дипломной работы. - Практическая часть выстроена в соответствии с темой дипломной работы. - Сделаны выводы, подтвержденные собственной аргументацией обучающегося и полученными данными. - Выдержаны сроки сдачи работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	- Быстро ориентируется в ситуации, собранно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы. - Видит свои ошибки и исправляет их.

нести за них ответственность.	- Устанавливает связь между теоретическими и практическими результатами дипломной работы.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Представляет достаточный объем информации по выбранной теме. - Подтверждает глубокое изучение темы. - Представляет информацию логично и последовательно. - Эффективно работает с источниками информации. - Эффективно работает с научной литературой, электронными библиотечными системами.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Представлено достаточное количество источников информации, в тексте имеются ссылки на источники. - Работа оформлена в соответствии со стандартами. - Проявлена речевая грамотность. - Содержание и качество выполнения презентации соответствует теме работы, дополняет работу.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям.	- Внешний вид обучающегося во время защиты дипломной работы соответствует ситуации. - Обучающийся защищает работу уверенно, четко, логично. - Во время защиты дипломной работы соблюдается деловой этикет.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Защита выстроена логично, ответы на вопросы аргументированы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Работа носит исследовательский характер и / или содержит проектную составляющую, подходящую для практического внедрения. - Работа содержит выводы и мнение обучающегося по рассматриваемой проблеме. - В работе присутствует сравнительный анализ различных точек зрения на изучаемую тему, проблему.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Продемонстрировано владение профессиональной, специальной терминологией.
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале. ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. ПК 1.3. Контролировать	- Продемонстрирована комплексность, полнота и актуальность знаний об основных требованиях и нормах организации работы службы приема и размещения в отеле. - Продемонстрировано знание нормативной документации отеля. - Продемонстрирована комплексность навыков в работе с гостем отеля. - Продемонстрировано умение грамотно оформлять документацию, необходимую для работы. - Продемонстрировано знание алгоритма работы сотрудников

текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	отеля.
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	- Продемонстрирована комплексность, полнота и актуальность знаний о службе питания в отеле. - Продемонстрированы знания типов питания, стандарты службы, организационной структуры служб питания - Продемонстрирована комплексность навыков по обслуживанию гостей.
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале. ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	- Продемонстрирована комплексность, полнота и актуальность знаний об основных требованиях и нормах организации работы службы обслуживания номерного фонда.. - Продемонстрировано знание документации сопровождающие деятельность данной службы. - Продемонстрирована комплексность навыков в работе с гостями отеля. - Продемонстрировано умение грамотно оформлять документацию, необходимую для работы.
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале. ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	- Продемонстрирована комплексность, полнота и актуальность знаний об основных требованиях и нормах организации деятельности подразделения. - Продемонстрировано знание необходимого законодательства. - Продемонстрировать навыки бронирования.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. .	

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;

- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

1.3. Критерии оценивания

Индивидуальный лист оценки дипломной работы заполняет ответственный секретарь ГЭК.

В индивидуальных листах оценки дипломной работы отражаются критерии оценивания содержания и качества работы.

Каждый критерий оценивается по шкале от 0 до 2 баллов:

0 - показатель не проявлен;

1 - показатель проявлен не в полном объеме;

2 – показатель проявлен в полном объеме.

Индивидуальный лист оценки содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.

Оценки **«отлично»** заслуживает дипломная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;

- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;

- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;

- аргументированные теоретические обобщение и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;

- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;

- высокий уровень оформления работы и ее презентация при защите.

Оценки «хорошо» заслуживает дипломная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживает, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Дипломная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

«Неудовлетворительно» оценивается дипломная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;

Студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы.

В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при проведении Государственной итоговой аттестации. Баллы из дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалу по следующему принципу:

Процент результативности		Балл (отметка)	Оценка
		5	Отлично
		4	Хорошо
		3	Удовлетворительно
		2	Неудовлетворительно

Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется в Протокол на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым их них по пятибалльной шкале.

Решения ГЭК о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях ГЭК большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов председателя ГЭК является решающим.

1.5. Защита дипломной работы

На защиту дипломной отводится до 1 академического часа на одного студента. Процедура защиты включает в себя, как правило, доклад студента (7-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии. Защита проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 ее состава.

При определении окончательной оценки дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

1.6. Материально-техническое обеспечение ГИА

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

2. Комплект оценочных средств
Компетенции соотнесены с модулями и прописаны в стандарте

№ п/п	Примерная тема дипломной работы	Профессиональные модули, отражаемые в работе	Общие компетенции	Профессиональные компетенции
1	Анализ применения системы «Eco-friendly»на гостиничном предприятии	ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ОК 1 - 9	ПК 3.1 – 3.3
2	Разработка рекомендаций по совершенствованию работы службы бронирования с корпоративными гостями в отеле …	ПМ.01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
3	Анализ прямых и непрямых каналов бронирования в гостинице ….	ПМ01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
4	Анализ существующих пакетных предложений, поощрительных программ и программ лояльности в отеле …	ПМ01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1 – 4.3
5	Анализ технологий обслуживания гостей в период проживания в отеле ...	ПМ.01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
6	Разработка рекомендаций по совершенствованию качества	ПМ01 Организация и контроль текущей	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3

	предоставляемых услуг в гостинице…	деятельности работников службы приема и размещения		
7	Повышение качества и культуры обслуживания в сфере сервиса как факторы конкурентоспособности предприятия.	ПМ01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
8	Совершенствование технологии работы с жалобами гостей в гостиничных предприятиях	ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ОК 1 - 9	ПК 4.1 – 4.3
9	Совершенствование работы службы организации мероприятий в гостиницах	ПМ04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ОК 1 - 9	ПК 4.1 – 4.3
10	Разработка предложений по совершенствованию дополнительных услуг на основе анализа деятельности гостиницы …..	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
11	Совершенствование организации работы банкетной службы в гостиницах Екатеринбурга	ПМ01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 - 1.3
12	Разработка программы лояльностей в отеле	ПМ.01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
13	Разработка и организация мероприятий по совершенствованию	ПМ.01Организация и контроль текущей деятельности	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1 – 4.3

	коммуникативного взаимодействия портье с VIP-гостями на примере...	работников службы приема и размещения; ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж		
14	Анализ применения коммуникативных так-тик в процессе решения спорных и конфликтных ситуаций на примере…	ПМ.01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; ПМ.04Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1– 4.3
15	Анализ организации контроля деятельности сотрудников службы отеля	ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих «Агент по закупкам», ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих «Горничная»	ОК 1 - 9	ПК 3.1 – 3.3 ПК 2.1-2.3
16	Совершенствования процесса взаимодействия служб отеля	ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям,	ОК 1 - 9	ПК 3.1 – 3.3 ПК 2.1-2.3

		служащих «Агент по закупкам», ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих «Горничная»		
17	Анализ материальных ресурсов рабочего места служб отеля	ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих «Агент по закупкам», ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих «Горничная» ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.3 ПК 2.1-2.3
18	Анализ корпоративных стандартов обслуживания сотрудников службы обслуживания отеля	ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих «Агент по закупкам», ПМ	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.3 ПК 2.1-2.3

		05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих «Горничная» ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания		
19	Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с ино- странными гостями на примере…	ПМ.01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; ПМ.04Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1-4.3
20	Повышение качества работы службы телефонных операторов через создание системы обучения на примере…	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1-4.3

		продаж		
21	Анализ представления гостиничных услуготеля в соц. сетях на примере отеля	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
22	Формирование положительного имиджа отеля в социальных сетях на примере ……	ПМ 04Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ОК 1 - 9	ПК 4.1-4.3
23	Анализ опыта применения мобильных приложений в гостиничном бизнесе на примере отеля…	ПМ 04Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ОК 1 - 9	ПК 4.1-4.3
24	Анализ и определение потенциала развитиягостиниц в малых городах России на примере отеля …..	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3
25	Анализ экстерьера и интерьера гостиничного предприятия как фактора качества обслуживания	ПМ.03Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ОК 1 - 9	ПК 3.1-3.3
26	Анализ применения программы «Тайныйгость» как инструмента повышения качества обслуживания	ПМ 01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения		ПК 1.1-1.3
27	Анализ каналов продаж гостиничных услуг	ПМ04 Организация		ПК 4.1-4.3

		и контроль текущей деятельности работников службы брони-рования и продаж		
28	Анализ и разработка системы мотивации персонала в отеле « »	ПМ04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж		ПК 4.1-4.3

2.2. **Образец титульного листа дипломной работы**

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА «СТИЛЬ»

«ТЕМА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ»

Дипломная работа
по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»

Исполнитель:
Иванова Ирина Ивановна
(ФИО полностью)
студентка группы ГД- ,
дневного отделения
_____
Подпись

«___»_____2024г.

Допущена к защите зав. отделением
сервиса и туризма

_____
Подпись
«___» _____2024 г.

Научный руководитель:
_____
преподаватель высшей
квалификационной
категории

_____
Подпись
«____» _____2024 г.

Екатеринбург, 2023

2.3. Образец индивидуального задания на выполнение дипломной работы

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Колледж управления и сервиса «Стиль»

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПОЛНЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
программа подготовки специалистов среднего звена специальность
43.02.14 «Гостиничное дело»

Студенту (ке) _____ группа _____
(ФИО)

Тема дипломной работы _____
_____
_____

Тема утверждена приказом директора ГАПОУ СО КУ и С «Стиль» №_____от «__»___202_г.

Структура дипломной работы:
- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения.

Содержание пояснительной записки (перечень вопросов для разработки):
_____
_____
_____
_____
_____

Дата выдачи задания «____»_____20___г.

Срок выполнения дипломной работы «____»_____20___г.

Руководитель дипломной работы _____/_____
подпись, расшифровка

Председатель ПЦК _____/_____
подпись, расшифровка

Задание принял для выполнения «____»_____20___г.
_____/_____
подпись, расшифровка

2.4. ОТЗЫВ

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Колледж управления и сервиса «Стиль»

ОТЗЫВ
руководителя на дипломную работу

программа подготовки специалистов среднего звена специальность
43.02.14 «Гостиничное дело»

на дипломную работу _____
(наименование темы)
студента группы_____ колледжа ГАПОУ СО КУ и С «Стиль» _____
_____
(ФИО)

Дипломная работа состоит из введения, _____глав, заключения, библиографического списка, _____приложений. Общий объем работы ____ страниц. Работа иллюстрирована ____ рисунками. Список используемой литературы включает ____ источников.

Соответствие дипломной работы заданию_____
(соответствует, не соответствует, частично соответствует)
и по объему _____
(соответствует, не соответствует, частично соответствует)

Студент _____
(своевременно выполнял, частично нарушал, постоянно нарушал)
график выполнения дипломной работы.

За время обучения и написания дипломной работы студент проявил следующие качества_____

В работе применял следующие методы исследования_____
_____

Замечания и рекомендации_____
_____

Умение работать с литературой, нормативными документами, другими источниками информации _____

Самостоятельность и инициатива _____

Освоения дипломником общих и профессиональных компетенций _____
_____

Рекомендую допустить студента _____
(ФИО)
к защите дипломной работы.

Дипломная работа заслуживает оценки _____

Руководитель: _____
(ФИО)

«____»_____201___г. _____
(подпись)

2.5. Рецензия на дипломную работу

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «колледж управления и сервиса «стиль»

Рецензия[1]

на дипломную работу

_____
(наименование темы)
студента группы_____ колледжа ГАПОУ СПО СО КУ и С «Стиль»
_____
(ФИО)

Соответствие дипломной работы заданию_____
(соответствует, не соответствует, частично соответствует)

Актуальность темы _____
_____

Положительные стороны дипломной работы _____
_____

Недостатки и слабые стороны дипломной работы _____
_____

Реализация поставленных задач_____
_____

Оформление _____
Рецензент: _____
Место работы _____
Должность _____
Дипломная работа заслуживает оценку _____ и ее автор заслуживает _____

[1] В рецензии необходимо отразить следующие вопросы:
1. Заключение о степени соответствия выполненной работы сформулированной цели и задачам.
2. Актуальность темы.
3. Существо и новизна результатов.
4. Достоверность полученных результатов, их теоретическое и практическое значение.
5. Степень законченности исследования и перспективы дальнейших исследований, а также рекомендации по внедрению, публикациям.
6. Профессиональный уровень выполнения и качество оформления ВКР по разделам:
• широта обобщения литературы по теме, в том числе современной;
• теоретический уровень расчетов, моделей, обоснование эксперимента;
• соответствие выбранных методов поставленной задаче, объем и уровень эксперимента;
• глубина обсуждения результатов, правильность принятых решений;
• лаконизм и содержательность выводов по работе;
• научный стиль изложения, грамотность, аккуратность оформления работы;
• оформление рисунков, таблиц и другого иллюстративного материала в соответствии с действующими стандартами;
• правильность цитирования литературы.
7. Заключение о возможности присвоения квалификации с обоснованием оценки.
В конце рецензии необходимо указать свое место работы, должность, подпись, инициалы, фамилию. Подпись на отзыве должна быть заверена печатью организации, в которой работает рецензент

присвоения квалификации _____

«____»_____20___г. _____

(подпись)

М.П.

1.6. Оценочные листы

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «колледж управления и сервиса «стиль»

Лист оценки защиты дипломной работы
(заполняется каждым экспертом во время защиты дипломной работы)

«____» _____ 20__ г.

ФИО выпускника _____
Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»
Группа _____
Тема дипломной работы _____
_____

Шкала оценки по критериям (балл, выставляемый по результатам оценки защиты дипломной работы)
0 - показатель не проявлен;
1 - показатель проявлен не в полном объеме;
2 – показатель проявлен в полном объеме.
Максимальная сумма баллов защиту дипломной работы: 28 баллов.

№ п/п	Критерии оценки	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося
1	Обучающийся понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес (ОК 1)										
2	Обучающийся организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных										

	задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2)										
3	Обучающийся принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность (ОК 3)										
4	Обучающийся осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)										
5	Обучающий использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)										
6	Обучающийся работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6)										
7	Обучающийся берет на себя ответственность за результат выполнения заданий (ОК 7)										

8	Обучающийся самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития (ОК 8)										
9	Обучающийся ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)										
10	Качество мультимедийной презентации										
11	Общая культура поведения										
12	Общая культура речи										
13	Соблюдение регламента выступления										
14	Студент соблюдает регламент выступления.										
ИТОГО:											
ОЦЕНКА:											

Оценка, выраженная в баллах, переводится в пятибалльную шкалу:

оценка	**количество баллов**
«отлично»	25-28 баллов
«хорошо»	19-24 баллов
«удовлетворительно»	13-18 баллов
«неудовлетворительно»	12 и менее баллов

Эксперт _____/ _____

«____»_ _____20___г.

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «колледж управления и сервиса «стиль»

Лист оценки дипломной работы (для тем, соответствующих содержанию ПМ 01)
(заполняется руководителем дипломной работы)

«____» _____ 20__ г.

ФИО выпускника _____
Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»
Группа _____
Тема дипломной работы _____
_____

Шкала оценки по критериям (балл, выставляемый по результатам оценки содержания дипломной работы)
0 - показатель не проявлен;
1 - показатель проявлен не в полном объеме;
2 – показатель проявлен в полном объеме.
Максимальная сумма баллов за выполнение дипломной работы: 24 балла.

№ п/п	Критерии оценки	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**
1	ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.										
2	ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами										

	гостиницы.										
3	ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.										
4	Работа хорошо структурирована и логична										
5	Содержание работы соответствует заявленной теме										
6	В работе отсутствуют орфографические ошибки										
7	Оформление работы соответствует требованиям										
8	Работа сдана на проверку своевременно										
ИТОГО:											
ОЦЕНКА:											

Оценка, выраженная в баллах, переводится в пятибалльную шкалу:

оценка	**количество баллов**
«отлично»	21-24 баллов
«хорошо»	17-20 баллов
«удовлетворительно»	12-16 баллов
«неудовлетворительно»	11 и менее баллов

Руководитель дипломной работы _____/ _____

«____»_ _____20___г.

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «колледж управления и сервиса «стиль»

Лист оценки дипломной работы (для тем, соответствующих содержанию ПМ 02)
(заполняется руководителем дипломной работы)

«____» _____ 20__ г.

ФИО выпускника _____
Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»
Группа _____
Тема дипломной работы _____
_____

Шкала оценки по критериям (балл, выставляемый по результатам оценки содержания дипломной работы)
0 - показатель не проявлен;
1 - показатель проявлен не в полном объеме;
2 – показатель проявлен в полном объеме.
Максимальная сумма баллов за выполнение дипломной работы: 20 баллов.

№ п/п	Критерии оценки	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося
1	ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.										
2	ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.										
3	ПК 2.3. Контролировать текущую										

	деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.										
4	Работа хорошо структурирована и логична										
5	Содержание работы соответствует заявленной теме										
6	В работе отсутствуют орфографические ошибки										
7	Оформление работы соответствует требованиям										
8	Работа сдана на проверку своевременно										
ИТОГО:											
ОЦЕНКА:											

Оценка, выраженная в баллах, переводится в пятибалльную шкалу:

оценка	**количество баллов**
«отлично»	18-20 баллов
«хорошо»	14-17 баллов
«удовлетворительно»	10-13 баллов
«неудовлетворительно»	9 и менее баллов

Руководитель дипломной работы _____/ _____

«____»_ _____20___г.

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «колледж управления и сервиса «стиль»

Лист оценки дипломной работы (для тем, соответствующих содержанию ПМ 03)
(заполняется руководителем дипломной работы)

«____» _____ 20__ г.

ФИО выпускника _____
Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»
Группа _____
Тема дипломной работы _____
_____

Шкала оценки по критериям (балл, выставляемый по результатам оценки содержания дипломной работы)
0 - показатель не проявлен;
1 - показатель проявлен не в полном объеме;
2 – показатель проявлен в полном объеме.
Максимальная сумма баллов за выполнение дипломной работы: 18 баллов.

№ п/п	Критерии оценки	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося
1	ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.										
2	ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.										

3	ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. .										
5	Работа хорошо структурирована и логична										
6	Содержание работы соответствует заявленной теме										
7	В работе отсутствуют орфографические ошибки										
8	Оформление работы соответствует требованиям										
9	Работа сдана на проверку своевременно										
ИТОГО:											
ОЦЕНКА:											

Оценка, выраженная в баллах, переводится в пятибалльную шкалу:

оценка	**количество баллов**
«отлично»	16-18 баллов
«хорошо»	13-15 баллов
«удовлетворительно»	9-12 баллов
«неудовлетворительно»	8 и менее баллов

Руководитель дипломной работы _____/ _____

«____»_ _____20___г.

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «колледж управления и сервиса «стиль»

Лист оценки дипломной работы (для тем, соответствующих содержанию ПМ 04)
(заполняется руководителем дипломной работы)

«____» _____ 20__ г.

ФИО выпускника _____
Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»
Группа _____
Тема дипломной работы _____
_____

Шкала оценки по критериям (балл, выставляемый по результатам оценки содержания дипломной работы)
0 - показатель не проявлен;
1 - показатель проявлен не в полном объеме;
2 – показатель проявлен в полном объеме.
Максимальная сумма баллов за выполнение дипломной работы: 16 баллов.

№ п/п	Критерии оценки	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**	**ФИО обучающегося**
1	ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале..										
2	ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.										
3	ПК 4.3. Контролировать текущую										

	деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. .										
4	Работа хорошо структурирована и логична										
5	Содержание работы соответствует заявленной теме										
6	В работе отсутствуют орфографические ошибки										
7	Оформление работы соответствует требованиям										
8	Работа сдана на проверку своевременно										
ИТОГО:											
ОЦЕНКА:											

Оценка, выраженная в баллах, переводится в пятибалльную шкалу:

оценка	**количество баллов**
«отлично»	15-16 баллов
«хорошо»	12-14 баллов
«удовлетворительно»	8-11 баллов
«неудовлетворительно»	7 и менее баллов

Руководитель дипломной работы _____/ _____

«____»_ _____20___г.

2.7. ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса "Стиль"

Сводный рейтинговый лист

по оценке уровня освоения общих и профессиональных компетенций выпускников на государственной итоговой аттестации в 2022- 2023 учебном году

Председатель –

Заместитель председателя – Н.В. Белоносова – заместитель директора по УР;

Члены комиссии:

1.

2.

3.

4.

о проведении защиты дипломной работы в группе
специальность 43.02.14 "Гостиничное дело»
Дата защиты письменной дипломной работы:
Секретарь: Токманцева Н.В. – зав. отделением

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема письменной квалификационной работы	Резензент	Руководитель ВКР	Эксперт 1	Эксперт 2	Эксперт 3	ИТОГОВАЯ оценка

Председатель ГЭК _____/ _____/
Член ГЭК _____/_____/ Член ГЭК _____/_____/

Член ГЭК _____/_____/ Член ГЭК _____/_____/

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса "Стиль"

ПРОТОКОЛ №_____
заседания государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки специалистов среднего звена специальности
43.02.14 «Гостиничное дело»

Дата проведения ГИА:
Присутствуют:

Председатель –

Заместитель председателя – Н.В. Белоносова – заместитель директора по УР;

Члены комиссии:

1.

2.

3.

4.

1. **Дипломная работа** _____

А) сообщение докладчика _____
о выполненной им дипломной работе на тему: _____
_____

Б) Рецензию на дипломную работу рецензента _____
с оценкой _____;
В) Отзыв руководителя дипломной работы _____
с оценкой _____.

ПОСТАНОВИЛИ:

На основании результатов защиты, рецензии и отзыва руководителя дипломной работы считать работу выполненной в срок с оценкой «___» (_____) и постановляет присвоить _____ квалификацию «специалист по гостеприимству» по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании.

2. **Дипломная работа** _____

А) сообщение докладчика _____
о выполненной им дипломной работе на тему: _____
_____

Б) Рецензию на дипломную работу рецензента _____

с оценкой _____;
В) Отзыв руководителя дипломной работы _____
с оценкой _____.

ПОСТАНОВИЛИ:

На основании результатов защиты, рецензии и отзыва руководителя дипломной работы считать работу выполненной в срок с оценкой «___» (_____) и постановляет присвоить _____ квалификацию «специалист по гостеприимству» по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании.

3. Дипломная работа _____
А) сообщение докладчика _____
о выполненной им дипломной работе на тему: _____
_____

Б) Рецензию на дипломную работу рецензента _____
с оценкой _____;
В) Отзыв руководителя дипломной работы _____
с оценкой _____.

ПОСТАНОВИЛИ:

На основании результатов защиты, рецензии и отзыва руководителя дипломной работы считать работу выполненной в срок с оценкой «___» (_____) и постановляет присвоить _____ квалификацию «специалист по гостеприимству» по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании.

Председатель ГЭК _____/ _____/

Член ГЭК _____/_____/ Член ГЭК _____/_____/

Член ГЭК _____/_____/ Член ГЭК _____/_____/

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса "Стиль"

ПРОТОКОЛ

№ _____ от «____» _____ 2023 года

заседание государственной экзаменационной комиссии

В составе:

Председатель –

Заместитель председателя – Н.В. Белоносова – заместитель директора по УР;

Члены комиссии:

1.

2.

3.

4.

о проведении защиты дипломной работы в группе
специальность 43.02.14 "Гостиничное дело" *квалификация: специалист по гостеприимству*
Дата проведения защиты письменной дипломной работы:
Секретарь: Токманцева Н.В. – зав. отделением

№ п/п	Ф.И.О. студента	Дата рождения	Базовое образование	Защиту письменной квалификационной работы	Решение ГЭК	
					Присвоена квалификация	Выдать документ об образовании

ИТОГО:

«отлично» _____ чел.
«хорошо» _____ чел.
«удовлетворительно» _____ чел.
«не удовлетворительно» _____ чел.
не явка _____ чел.

Председатель ГЭК _____/_____
Члены ГЭК _____/_____
Члены ГЭК _____/_____
Члены ГЭК _____/_____
Члены ГЭК _____/_____
Члены ГЭК _____/_____