

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ГЭК  
 Генеральный директор  
 ресторана «Виктория Плюс»



В.А Андреев

2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
 Колледжа туризма Санкт-  
 Петербурга



С.А. Антонова

2023 г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

по профессии среднего профессионального образования  
 43.01.01. Официант, бармен

П ГИА - СМК- 7.2.1. - 01-02 - 23

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
<b>Разработал</b>	Председатель ПЦК	Стрельцова Н.А	01.11.2023
	Преподаватель	Ахрапоткова Н.Б	01.11.2023
<b>Проверил</b>	Зав.отделением	Харченко Н.Э	03.11.2023
<b>Согласовал</b>	Зам. директора по УПР	Шевченко Е.Ю.	29.11.2023
	Зам. директора по УМР	Миланов А.В.	29.11.2023
			<b>Стр.1 из 19</b>

Одобрено

на заседании предметно-цикловой комиссией «Организация обслуживания в общественном питании» отделения Ресторанного сервиса Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от «01» ноября 2023г.

Рекомендовано

Педагогическим советом отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 10 от «03» ноября 2023 г.

Рассмотрено и принято

Методическим советом Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 2 от «29» ноября 2023 г.

## Содержание

<b>1. Общие положения .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Форма, сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Условия подготовки процедуры проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Информационно –методическое обеспечение государственной итоговой аттестации. ....</b>	<b>8</b>
<b>5. Процедура проведения Государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты.....</b>	<b>10</b>
<b>7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....</b>	<b>11</b>
<b>8. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы .....</b>	<b>13</b>
<b>Приложение 1 .....</b>	<b>15</b>
<b>Темы выпускных квалификационных работ .....</b>	<b>15</b>
<b>Приложение 2.....</b>	<b>21</b>
<b>Показатели качества и критерии оценки выпускной квалификационной работы.....</b>	<b>21</b>
<b>Приложение 3 .....</b>	<b>24</b>
<b>ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЗАЩИТЫ ПЭР .....</b>	<b>24</b>
<b>Приложение 4.....</b>	<b>25</b>
<b>График проведение государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>25</b>
<b>выпускников 2023/2024 учебного года.....</b>	<b>25</b>

## 1. Общие положения

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Программа ГИА разработана предметно-цикловой комиссией (ПЦК) по направлению подготовки «Организация обслуживания в общественном питании» и обсуждена на заседании комиссии не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

К ГИА допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения, успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки обучающегося по профессии требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Присваиваемая квалификация соответствует Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94). ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ориентирован на присвоение обучающемуся квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки обучающегося к самостоятельной работе.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА под подпись. Программа государственной итоговой аттестации является доступной для ознакомления любым субъектом образовательного сообщества.

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (в ред. от 07.10.2022);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 13.07.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29595)
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (П-СМК -7.2.1 - 124-22).
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в Колледже туризма Санкт-Петербурга для очной и заочной формы обучения (МР -СМК- 7.2.1-03-2022)
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (действует с 01.09.2022 по 01.09.2028)

## **2. Форма, сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом на 2023-2024 учебный год на проведение государственной итоговой аттестации отводится 2 недели.

К выполнению и защите ВПКР допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС.

Программа ГИА согласовывается с председателем ГЭК и утверждается директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга за шесть месяцев до начала ГИА.

### **Сроки проведения государственной итоговой аттестации**

В соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса сроки проведения ГИА в 2023 учебном году:

Подготовка к ГИА - 19.06 - 25.06 2024г.

Проведение ГИА – 26.06- 02.07.2024г.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

График проведения государственной итоговой аттестации на 2023-2024 учебный год по профессии 43.01.01 Официант, бармен представлен в приложении.

## **3. Условия подготовки процедуры проведения государственной итоговой аттестации**

Темы письменных экзаменационных работ определяются образовательной организацией. Перечень тем и содержание выпускных квалификационных работ

разрабатывается преподавателем специальных дисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается на заседании ПЦК. После рассмотрения темы ПЭР и задания ВПКР согласовываются с работодателем.

Темы ПЭР и задания для ВПКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

-ПМ 01 -Обслуживание потребителей организации общественного питания

-ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Темы выпускных практических квалификационных работ составляются с учётом выполняемой работы при прохождении производственной практики и в соответствии с квалификацией. Обучающемуся предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. При этом тематика письменных экзаменационных работ должна соответствовать содержанию профессиональных модулей.

Перечень тем экзаменационных работ доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен. Окончательные варианты тем по ВКР, выбранные обучающимися и согласованные с руководителем, рассматриваются на заседании ПЦК и утверждаются приказом директора Колледжа не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА. Перечень заданий для выполнения ВПКР представлены в таблице №1

№п/п	Тема выпускной практической квалификационной работы	Профессиональный модуль	ПК	ОК
1	Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач (в соответствии с заданием) с подбором	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с	ПК.1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК2.3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6

алкогольного напитка, приготовлением и подачей смешанного напитка	приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.4 ПК 2.7	
---	---	------------------	--

Для выполнения ПЭР обучающемуся выдаётся задание, разработанное руководителем, ПЭР по утверждённой теме. (Приложение №2) Выдача обучающемуся заданий должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объём работы, принцип разработки и оформления.

#### **4. Информационно –методическое обеспечение государственной итоговой аттестации.**

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в ГАПОУ «Колледж туризма Санкт-Петербурга» на заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга, П СМК 7.2.1. – 50 – 17.;
- Программа ГИА по профессии;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол ознакомления экзаменуемых с Программой ГИА.

Документы, подтверждающие освоение экзаменуемыми компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения;
- итоговые ведомости результатов обучения;
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;



- производственные характеристики экзаменуемых;
- аттестационные листы по практике;
- отчеты по практике.

Книга протоколов заседаний ГЭК.

## **5. Процедура проведения Государственной итоговой аттестации**

Подготовка к Государственной итоговой аттестации и работа Государственной экзаменационной комиссии определяется расписанием консультаций и расписанием проведения аттестаций. Расписание ГИА доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК.

К Государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательной организации.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями отделения и утверждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссий с участием председателей ГЭК. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию двух профессиональных модулей.

При наличии положительного отзыва руководителя, приказом директора студент допускается к ГИА.

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации официант, бармен по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основе результатов работы комиссий.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Процедура защиты включает доклад студента (не более 10-15 минут по выполнению двух практических заданий), отзыва руководителя, вопросов членов комиссии и ответов студента.

Продолжительность экзамена составляет до 45 минут на каждого студента.

Заседания государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- присвоение квалификации;
- особое мнение членов комиссии

Протоколы подписываются председателем комиссии, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

## **6. Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты**

Оценка государственной итоговой аттестации студента определяется на защите выпускной квалификационной работы с учетом:

- выполнения практической квалификационной работы;
- отзыва руководителя за выполнение письменной экзаменационной работы;
- качества доклада выпускника по теме выпускной работы;
- глубины и точности ответов на вопросы;

Результат защиты ВКР определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в тот же день после оформления в установленном порядке.

Оценка «отлично» выставляется за ВКР, которая выполнена полностью, в соответствии с заданием. Практическая часть выполнена в соответствии с соблюдением всех правил сервировки стола по заданному меню; способов приготовления и подачи смешанного напитка. ПЭР имеет положительный отзыв руководителя.

При защите студент проявляет высокую степень компетентности по всем вопросам профессиональной деятельности, показал глубокое знание вопросов темы, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за ВКР, которая выполнена полностью, в соответствии с заданием. Практическая часть выполнена в соответствии с соблюдением всех правил сервировки стола по заданному меню; способов приготовления и подачи смешанного напитка с незначительными неточностями, не влияющими на результат задания. ПЭР имеет положительный отзыв руководителя.

При защите студент проявляет достаточную степень компетентности по всем вопросам профессиональной деятельности, показал хорошие знание вопросов темы, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая выполнена полностью, в соответствии с заданием, но имеются ошибки и недочеты. При выполнении практической части допущены нарушения правил сервировки стола и способов приготовления и подачи

смешанного напитка. ПЭР имеет удовлетворительный отзыв  
руководителя.

При защите студент проявляет необходимый уровень компетентности по всем вопросам профессиональной деятельности, показал удовлетворительные знания вопросов темы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не отвечает требованиям, изложенным в задании. Студент проявляет низкую степень компетентности по теме работы.

Студенты, выполнявшие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту в соответствии с «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по ППКРС».

Результаты ВКР объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

## **7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

а. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Положения и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

б. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа (приложение 6). Апелляция о нарушении Положения подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

с. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

д. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора колледжа одновременно с утверждением состава ГЭК (приложение 1). Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров

или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

е. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена. При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

ф. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

г. При рассмотрении апелляции о нарушении Положения апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Положения не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Положения подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем без отчисления такого выпускника в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

h. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

i. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

j. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

k. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

l. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом (приложение 7), который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

## **8. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 336 с.
2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник [Электронный ресурс] / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/195922/>.
3. Усов В.В. Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - Режим

доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/168258/>.- (Дата обращения:  
11.01.2018)

**Дополнительные источники:**

1 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]:- М.: Стандартинформ, 2014.-14 с. [сайт]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

2 ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс]:- М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [сайт]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50935-2007>

3 Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии /Федерация Рестораторов и Отельеров, Научно-учебный центр «Агентство проф. стандартов» (АПС). – М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2004-128с.

## Приложение 1

### Темы выпускных квалификационных работ

№ п/п	Наименование темы ВКР	Индекс ПМ
	<b>Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач (в соответствии с заданием). Технология приготовления одного смешанного напитка.</b>	ПМ.01. ПМ. 02
	Задания	
1	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Ростбиф с гарниром Мидии, запеченные в раковинах Солянка сборная мясная Рыба жареная фри Парфе Чай черный 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Манхеттен MANHATTAN	
2	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Рыба холодная с гарниром Жульен из птицы и дичи Бульон из кур с омлетом Ромштекс Мусс клюквенный Кофе эспрессо 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Дайкири DAIQUIRI	
3	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Грибы маринованные Блины Солянка донская Котлета из кур по-киевски Пудинг творожный Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски) 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Американо AMERICANO	
4	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Грибы соленые Блины Окрошка мясная сборная Цыплята табака Желе вишневое Кофе эспрессо 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Негрони NEGRONI	

5	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Помидоры фаршированные Жульен из птицы и дичи Борщ Московский Рыба жареная фри Мусс клюквенный Чай черный 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Виски сауер WHISKEY SOUR
6	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Курица фаршированная (галантин) Кокиль из леща Солянка грибная Рыба в рассоле Суфле ванильное Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски) 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Черный русский BLACK RUSSIAN
7	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Натуральные овощи Кокиль из щуки Борщ московский Антрекот с картофелем Ягоды со взбитыми сливками Кофе по-варшавски 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Стингер STINGER
8	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Коктейль из креветок Устрица запеченная под сыром Крем суп из каштанов Медальоны из свиной вырезки под соусом Шоколадный торт с вишней Чай черный 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: «ESPRESSO MARTINI».
9	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Салат ОЛИВЬЕ Рыбные кнели под соусом Суп-пюре из шампиньонов Чахохбили из кур Суфле шоколадное Кофе эспрессо 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Олд фешен OLD FASHIONED
10	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Хамон сиррано с дыней



	<p>Эмпанада                  Суп фаббадо                  Паэлья Валенсиано                  Крем по каталонски                  Кофе ристрето                  2.Подобрать вино к основному блюду                  3.Приготовить смешанный напиток: «OLD FASHIONED»</p>
11	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:                  Сельдь с гарниром                  Жульен из птицы и дичи                  Супы-пюре из овощей                  Шашлык по-кавказски                  Суфле ореховое                  Чай зеленый                  2.Подобрать вино к основному блюду.                  3.Приготовить смешанный напиток: LEMON DROP MARTINI</p>
12	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:                  Салат Столичный                  Солянка рыбная на сковороде                  Супы-пюре из мясных продуктов                  Рыба, запеченная по-московски                  Суфле ягодное                  Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски)                  2.Подобрать вино к основному блюду.                  3.Приготовить смешанный напиток: CLOVER CLUB</p>
13	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:                  Помидоры фаршированные                  Раковые шейки                  Бульон из кур с профитролями                  Судак орли (рыба жареная в тесте)                  Яблоки в тесте жареные                  Чай зеленый                  2.Подобрать вино к основному блюду.                  3.Приготовить смешанный напиток: «Минт Джулеп».</p>
14	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:                  Сыр из кур (фромаж)                  Волованы, корзиночки из слоеного теста с крабами                  Уха с растегаем                  Котлеты отбивные из свинины                  Гренки с фруктами                  Чай черный                  2.Подобрать вино к основному блюду.                  3.Приготовить смешанный напиток: Маргарита MARGARITA».</p>

15	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 порций: Тартар из говядины Жульен из краба и раковых шеек Консоме из курицы с мини равиолями Дорадо на гриле Креп Сюзетт Чай черный 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: «MONKEY GLAND».
16	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 порций: Ассорти рыбное Грибы шампиньоны сметане Рассольник домашний Котлета по киевски Взбитые сливки Чай черный 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Белая лед WHITE LADY
17	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 порций: Телятина с гарниром Почки в мадере с шампиньонами Солянка домашняя Котлеты пожарские Пудинг сухарный Кофе по-варшавски 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Текила санрайз TEQUILA SUNRISE
18	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 порций: Салат рыбный Грибы белые в сметане Суп из овощей с фасолью Шницель из кур (по-министерски) Гурьевская каша Кофе эспрессо 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Куба-Либре CUBA LIBRE
19	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 порций: Икра зернистая Солянка мясная сборная на сковороде Борщ флотский Рыба отварная, соус польский Апельсины и мандарины с сахаром и вином Чай зеленый 2. Подобрать вино к основному блюду. 3. Приготовить смешанный напиток: Джон Коллинз JOHN COLLINS
20	1. Организация обслуживания потребителя по меню из 6 порций: Рыба заливная

	<p>Тефтели в томатном соусе  Щи из квашеной капусты  Бифштеке с луком (по-деревенски)  Мусс клубничный  Кофе по-восточному  2.Подобрать вино к основному блюду.  3.Приготовить смешанный напиток: Минт джулеп MINT JULEP</p>
21	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:  Миноги жареные  Жульен из птицы  Щи зеленые  Беф-строганов  Крем шоколадный  Кофе по-восточному  2.Подобрать вино к основному блюду.  3.Приготовить смешанный напиток: Кровавая мери BLOODY MARY</p>
22	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:  Сельдь натуральная  Люля-кебаб в томатном соусе  Щи суточные  Лангет натуральный  Самбук яблочный  Чай зеленый  2.Подобрать вино к основному блюду.  3.Приготовить смешанный напиток: Плантатарский Пунш PLANTER'S PUNCH</p>
23	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:  салат рыбный  грибы белые в сметане  рыба жареная фри  щи суточные  самбук яблочный  чай зеленый  2.Подобрать вино к основному блюду.  3.Приготовить смешанный напиток: «Отвертка Screwdriver».</p>
24	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:  Карпаччо из говядины  Панини с куриным филе и томатом  Суп Каччукко  Ризотто с белыми грибами  Тирамису  Кофе эспрессо  2.Подобрать вино к основному блюду.  3.Приготовить смешанный напиток: Мартини MARTINI</p>
25	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач:  Ассорти мясное  Кокиль из судака  Рассольник ленинградский</p>

	<p>Филе в соусе мадера Мороженое Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски) 2.Подобрать вино к основному блюду. 3.Приготовить смешанный напиток: COSMOPOLITAN</p>
26	<p>1.Организация обслуживания потребителя по меню из 6 подач: Коктейль из креветок Устрица запеченная под сыром Крем суп из каштанов Медальоны из свиной вырезки под соусом Шоколадный торт с вишней Чай черный 2.Подобрать вино к основному блюду. 3.Приготовить смешанный напиток: «ESPRESSO MARTINI».</p>

## Приложение 2

## Показатели качества и критерии оценки выпускной квалификационной работы

№	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.	Актуальность темы ПЭР	Обоснована актуальность проблемы и темы ПЭР, её практическая значимость.	В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ПЭР	Не обоснована актуальность проблемы и значимость темы ПЭР	Не обоснована актуальность темы ПЭР
2.	Оформление библиографического списка	Выдержаны требования ГОСТа к объему и оформлению источников.	Имеются отдельные нарушения в оформлении, список в основном соответствует теме	Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован.	Список литературы свидетельствует о слабой изученности проблемы.
3.	Структура работы	Структура ПЭР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию разделов, части работы соразмерны.	Структура ПЭР соответствует целям и задачам, имеются незначительные расхожения содержания и названия разделов, некоторая несоразмерность частей работы.	Имеется ряд нарушений в выборе структуры ПЭР	Структура работы не обоснована.

<p>4. Оформление выводов и заключения</p>	<p>Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы. В заключении указаны возможности внедрения результатов исследования и дальнейшей перспективы работы над темой.</p>	<p>Выводы и заключение в целом обоснованы. Содержание работы допускает дополнительные выводы.</p>	<p>Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность</p>	<p>Выводы и заключение не обоснованы.</p>
<p>5. Обоснованность практической части и результаты ее проведения</p>	<p>Определены и обоснованы методы, объект исследования в соответствии с целями ПЭР.</p>	<p>Определены и в основном обоснованы методы, объект исследования.</p>	<p>Методы исследования недостаточно или частично обоснованы, объект исследования соответствует целям. Затрудняется интерпретировать результаты практической части.</p>	<p>Методы, объект исследования не соответствуют задачам исследования.</p>
<p>6. Объем работы</p>	<p>10-15 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объёму</p>	<p>Работа превышает рекомендуемый объём, теоретическая часть превышает по объёму практическую</p>	<p>Работа меньше рекомендованного объёма, как в теоретической, так и в практической части.</p>	<p>Работа не соответствует требованиям по объёму</p>
<p>7. Оформление работы</p>	<p>Ссылки, графики, таблицы, заголовки, оглавление</p>	<p>Имеются отдельные нарушения в оформлении</p>	<p>Имеется ряд нарушений в оформлении ПЭР</p>	<p>Работа содержит оформительские, пунктуационные ошибки.</p>

	оформлены безупречно			
8. Степень организованности и самостоятельности при выполнении работы	Студентом соблюдается график выполнения ПЭР, проявляется высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы.	График выполнения ПЭР в основном соблюдается, работа выполняется в сотрудничестве с руководителем	График соблюдается, работа ведётся в рамках указаний руководителя.	График не соблюдается, указания руководителя выполняются частично или не выполняются.
9. Уровень защиты ПЭР	Студент раскрыл суть своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты.	В целом раскрыта суть работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти студент испытывает затруднение в ведении профессионального диалога	Суть работы раскрыта частично, ответы на вопросы недостаточно убедительны.	Суть работы раскрыта студентом осознанно, недостаточно, студент слабо ориентируется в содержании ПЭР.

П ГИА СМК 7.2.1 -01-02-21

Программа ГИА по специальности 43.01.01

Организация обслуживания в общественном питании

### Приложение 3

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЗАЩИТЫ ПЭР

Профессия 43.01.01.Официант, бармен

Гр. \_\_\_\_\_ подгруппа \_\_\_\_\_

№п/п	ФИО студента	Тема ВКР	Освоение вида трудовой деятельности ПМ.01 ПМ02	Освоение ОК	Отзыв руководителя	Выполнение практической части		Процедура защиты			Итоговая оценка
						ПМ.01	ПМ.02	качество устного доклада выпускника	свободное владение материалом ПЭР	глубина и точность ответов на вопросы	
			Осв.	Осв.	Положительный						