

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО



Руководитель ООО «Родник»

Гвоздева Р. В.

«28» июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ



Зам. директора по УПР

Е.Н. Дьячкова

«28» июня 2020 г.

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
по образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих  
и служащих по профессии  
**43.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

**Квалификация: Организация обслуживания в  
организациях общественного питания;**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного  
общего образования;**

**Профиль получаемого профессионального  
образования - технический**

Чехов, 2020

Программа составлена в соответствии с федеральными государственными требованиями к оцениванию качества освоения основной профессиональной образовательной программы, уровню освоения компетенций и определению уровня овладения трудовыми функциями выпускников в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании:

- Закона «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

- Федерального государственного образовательного стандарта профессии 43.02.01. «Организация обслуживания в организациях общественного питания» (приказ Минобрнауки России от 2 августа 2013 г № 854);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России от 16 августа 2013 г № 968) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

Программа предназначена для преподавателей, мастеров производственного обучения и выпускников для подготовки к Государственной итоговой аттестации по профессии 43.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Организации – разработчик: ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Разработчики:

Балабаева Т. В., мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Чеховский техникум», высшая квалификационная категория.

Рецензент:

Лунина Т. И., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Чеховский техникум», высшая квалификационная категория

Рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол методической комиссии № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 07 июля 2013 г. N 273 – ФЗ и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 68 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС № 465 от 07 мая 2014г.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

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

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения,

систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

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

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

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

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметно-цикловой комиссией технологических и товароведческих дисциплин и утверждается директором после её обсуждения на заседании ПЦК с обязательным участием работодателей.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.**

### **1.1. Область применения программы ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

#### **1. Организация питания в организациях общественного питания.**

**ПК 1.1.** Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

**ПК 1.2.** Организовывать выполнение заказов потребителей.

**ПК 1.3.** Контролировать качество выполнения заказа.

**ПК 1.4.** Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

#### **2. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

**ПК 2.1.** Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей.

**ПК 2.2.** Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

**ПК 2.3.** Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

**ПК 2.4.** Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**ПК 2.5.** Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

**ПК 2.6.** Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

### **3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.**

**ПК 3.1.** Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

**ПК 3.2.** Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

**ПК 3.3.** Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

### **4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.**

**ПК 4.1.** Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

**ПК 4.2.** Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

**ПК 4.3.** Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

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

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

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

Вид – выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы:  
4 недели с 16.05.2016г по 12.06.2016г

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

### **2.2. Содержание государственной итоговой аттестации**

#### **2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы**

Тематика выпускных квалификационных работ

| <b>№</b> | <b>Тема выпускной работы</b>        | <b>Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе</b> |
|----------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1        | Разработка организации и проведения | ПМ 01. Организация питания в организациях                         |

|   |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | банкета за столом с частичным обслуживанием официантами праздника «Рождество» на 50 персон, в загородном туристическом комплексе                               | общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.                                          |
| 2 | Анализ состояния качества организации и проведения обслуживания приёма-фуршета на 100 человек в ресторане люкс по случаю презентации фирмы                     | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 3 | Разработка организации и проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания на 80 человек в ресторане высшего класса. | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 4 | Оценка качества обслуживания туристов из Китая в ресторане высшего класса на 50 мест при четырехзвездочном отеле.                                              | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 5 | Анализ качества продукции и услуг организации и проведения детского обслуживания детского бранча на 40 человек в ресторане первого класса.                     | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 6 | Разработка проекта организации и проведения выездного обслуживания по систем «Кейтеринг»                                                                       | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 7 | Анализ спроса на услуги организации и                                                                                                                          | ПМ 01. Организация питания в организация                                                                                                                                                                                                                                                |

|    |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | проведения обслуживания банкет-коктейля в ресторане высшего класса.                                                                                  | общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.                                          |
| 8  | Расчет эффективности организации и проведения обслуживания Новогоднего ужина в ресторане высшего класса на 50 человек с защитой тематического стола. | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 9  | Разработка предприятия гриль-бара на 60 мест.                                                                                                        | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 10 | Качество сервиса баров в, как фактор формирования имиджа предприятия.                                                                                | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 11 | Оценка повышения качества обслуживания на предприятиях общественного питания.                                                                        | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 12 | Исследования совершенствования технологии ассортимента экзотических и эксклюзивных коктейлей в барах                                                 | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 13 | Совершенствование технологии и                                                                                                                       | ПМ 01. Организация питания в организация                                                                                                                                                                                                                                                |

|    |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | расширение ассортимента фирменных напитков в баре.   | общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.                                          |
| 14 | Внедрение бара с организацией детского отдыха.       | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 15 | Разработка нового предприятия общественного питания. | ПМ 01. Организация питания в организация общественного питания.<br>ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания.<br>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.<br>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях ПЦК технологических и товароведческих дисциплин;
- утверждается после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий п.15 Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО).

### **Структура выпускной квалификационной работы:**

а) Введение.

б) Основная часть:

- теоретическая часть;
- опытно-экспериментальная часть (практическая)

в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов

г) список используемых источников

д) приложения

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

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;



- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**Работа над вторым разделом** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

### **2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ.**

К защите ВКР допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам (п.8.5 ФГОС СПО) (п. 8.5. ФГОС СПО).

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы.**

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

#### **Оборудование кабинета:**

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

#### **При защите выпускной квалификационной работы.**

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

#### **Оснащение кабинета:**

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

### **3.2 Информационное обеспечение ГИА**

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.
3. Федеральные законы и нормативные документы.
4. Стандарты на продовольственные и непродовольственные товары.
5. Литература по специальности.
6. Периодические издания по специальности.

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

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с требованиями, предусмотренными Порядком проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования").

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

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. **«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

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

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

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

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

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

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

### **3.4. Кадровое обеспечение ГИА.**

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

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

## **4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.**

### **4.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.**

(ФИО выпускника)

| <b>Коды проверяемых компетенций</b> | <b>Показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                         | <b>Оценка</b> |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ПК 1.1.                             | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.                                                               |               |
| ПК 1.2.                             | Организовывать выполнение заказов потребителей.                                                                                                                                             |               |
| ПК 1.3.                             | Контролировать качество выполнения заказа.                                                                                                                                                  |               |
| ПК 1.4.                             | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.                                                                                                          |               |
| ПК 2.1.                             | Правильность выполнения качественных и количественных характеристик подготовительных операций                                                                                               |               |
| ПК 2.2.                             | Соблюдение показателей работы официантов и барменов: скорость обслуживания, точность выполнения заказов                                                                                     |               |
| ПК 2.3.                             | Правильность расчета количества работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания.                                                                                      |               |
| ПК 2.4.                             | Соблюдение информационного обеспечения процесса обслуживания. Правильность составления меню, карты вин: <ul style="list-style-type: none"> <li>• эстетичность</li> <li>• полнота</li> </ul> |               |

|                                                |                                                                                                                                         |  |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• достоверность</li> </ul>                                                                       |  |
| ПК 2.5.                                        | Соблюдение коэффициента обслуживания, производительности труда официантов, барменов.                                                    |  |
| ПК 2.6.                                        | Правильность выполнения разработки предложений по повышению качества обслуживания.                                                      |  |
| ПК 3.1.                                        | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.                                                  |  |
| ПК 3.2.                                        | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.                                                               |  |
| ПК 3.3.                                        | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.                                      |  |
| ПК 4.1.                                        | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. |  |
| ПК 4.2.                                        | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания                                                      |  |
| ПК 4.3.                                        | Проводить контроль качества услуг общественного питания.                                                                                |  |
| <b>Структура и оформление выпускной работы</b> |                                                                                                                                         |  |

## 4.2. ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(учитываются ответы на вопросы)

\_\_\_\_\_ (ФИО выпускника)

| <b>Коды проверяемых компетенций</b> | <b>Показатели оценки результата</b>                                                                                           | <b>Оценка</b> |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ПК 1.1.                             | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. |               |
| ПК 1.2.                             | Организовывать выполнение заказов потребителей.                                                                               |               |
| ПК 1.3.                             | Контролировать качество выполнения заказа.                                                                                    |               |
| ПК 1.4.                             | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.                                            |               |
| ПК 2.1.                             | Правильность выполнения качественных и количественных характеристик подготовительных операций                                 |               |
| ПК 2.2.                             | Соблюдение показателей работы официантов и барменов: скорость обслуживания, точность выполнения заказов                       |               |
| ПК 2.3.                             | Правильность расчета количества работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания.                        |               |
| ПК 2.4.                             | Соблюдение информационного обеспечения процесса                                                                               |               |

|                                                |                                                                                                                                                                             |  |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                | <p>обслуживания. Правильность составления меню, карты вин:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• эстетичность</li> <li>• полнота</li> <li>• достоверность</li> </ul> |  |
| ПК 2.5.                                        | Соблюдение коэффициента обслуживания, производительности труда официантов, барменов.                                                                                        |  |
| ПК 2.6.                                        | Правильность выполнения разработки предложений по повышению качества обслуживания.                                                                                          |  |
| ПК 3.1.                                        | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.                                                                                      |  |
| ПК 3.2.                                        | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.                                                                                                   |  |
| ПК 3.3.                                        | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.                                                                          |  |
| ПК 4.1.                                        | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.                                     |  |
| ПК 4.2.                                        | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания                                                                                          |  |
| ПК 4.3.                                        | Проводить контроль качества услуг общественного питания.                                                                                                                    |  |
| <b>Структура и оформление выпускной работы</b> |                                                                                                                                                                             |  |