



Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским  
филиалом ГБПОУ РК  
«РКИГ»

\_\_\_\_\_ С.С.Колыхалин  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 43.01.01 ОФИЦИАНТ БАРМЕН  
2022/2023 учебный год

г. Судак, 2022

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.01 «Официант бармен» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

Программа одобрена на заседании педагогического совета от 2022 г.,  
протокол № .

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Согласовано**

---

(наименование предприятия, организации)

---

(должность, подпись, ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с законодательными и нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по профессии 43.01.01 «ОФИЦИАНТ БАРМЕН»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.05.2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 0.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Приказом Министерства образования от 24.08.2022 № 762) настоящий документ признан утратившим силу с 1 марта 2023 г.);
- Приказом Министерства образования от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (вступает в силу с 01 марта 2023 г.).

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 «ОФИЦИАНТ БАРМЕН на 2022-2023 учебный год.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 43.01.01 «ОФИЦИАНТ БАРМЕН требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 «ОФИЦИАНТ БАРМЕН и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной

профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

1.3. К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598;2013, № 19, ст. 2326)).

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## **2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Вид государственной итоговой аттестации.**

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» включает проведение демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

Этот вид испытаний позволяют наиболее полно проверить уровень сформированности профессиональных компетенций выпускника, готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, профессиональным стандартом и стандартом Ворлдскиллс Россия (WorldSkills Russia) (WSR).

### **2.2. Объем времени на подготовку и проведение.**

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», объем времени на проведение демонстрационного экзамена составляет 2 недели (с «12»июня по «25» июня 2023 г.).

### **2.3. Сроки проведения.**

Сроки проведения аттестационного испытания с 12.06.2023 по 24.06.2023 (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 и локальными нормативными актами).

### **2.4. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена.**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с порядком, установленным Агентством развития навыков и профессий, и размещаются в специальном разделе на официальном сайте <https://career.worldskills.ru/>.

Для проведения демонстрационного экзамена колледж выбирает из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru) КОД из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) в соответствии с Положением об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным приказом Союза от 20 марта 2019 года № 20.03.2019-1 (далее - Положение об аккредитации ЦПДЭ), что удостоверяется электронным аттестатом.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая располагается в самой образовательной организации.

### **Процедура проведения ДЭ.**

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории Колледжа, а при сетевой форме реализации образовательных программ – также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

#### **ДЭ проводится в несколько этапов:**

- ✓ проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- ✓ инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);
- ✓ выполнение студентами заданий;
- ✓ подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Экспертная группа, возглавляемая главным экспертом, утвержденная руководителем образовательной организации, проводит оценку выполнения ДЭ.

#### **Подведение итогов предусматривает:**

- ✓ решение экспертной группы об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;
- ✓ заполнение членами группы ведомости оценок;
- ✓ занесение результатов в оценочную систему .....;
- ✓ оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

**Паспорт комплекта оценочной документации демонстрационного экзамена базового уровня по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Комплект оценочной документации (КОД) № 43.01.01 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.01 Официант бармен и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3:30:00.

КОД № 43.01.01 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице 1.

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № \_35 (WSI)/E35 (WSE) «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).

Таблица 1 Требования к содержанию

№ п/п	Модуль задания	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организаций общественного питания.</p> <p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</li> <li>• встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</li> <li>• приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>• рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>• подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</li> <li>• расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</li> <li>• подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>• обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>• обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>• применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>• осуществлять приём</li> </ul>

		<p>заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li> <li>• обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>• осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>• соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>• предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</li> <li>• соблюдать правила ресторанныго этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>• соблюдать личную гигиену;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>• основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>• материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>• правила личной</li> </ul>
--	--	--

			<p>подготовки официанта к обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>• способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>• правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>• методы организации труда официантов;</li> <li>• правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>• правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>• способы подачи блюд;</li> <li>• правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>• правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>• порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>• кулинарную характеристику блюд;</li> <li>• правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>• требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>• правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li> </ul>
	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара. Буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>• встречи гостей бара и приема заказа;</li> <li>• обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</li> <li>• приготовления и подачи горячих напитков;</li> <li>• приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</li> </ul>

		<p>обслуживания.</p> <p>ПК 2.4. Вести учётно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <p>ПК Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>Вести с бара, буфета к закрытию; подготовки к выездного мероприятия;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>• обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;</li> <li>• принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>• готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>• эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>• готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li> <li>• соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>• производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> </ul>
		10	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>• оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</li> <li>• соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>• соблюдать правила личной гигиены;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды и классификации баров;</li> <li>• планировочные решения баров, буфетов;</li> <li>• материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</li> <li>• правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>• характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>• правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>• виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>• технология приготовления смешанных и горячих напитков;</li> <li>• технология приготовления простых закусок;</li> <li>• правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</li> <li>• сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>• правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>• правила охраны труда;</li> <li>• правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</li> </ul>
		11

## **Модули с описанием работ**

Задание ДЭ «ОБ» имеет модульную структуру. Каждый модуль состоит из определенного количества заданий, которые, в свою очередь, скомпонованы таким образом, чтобы максимально приближенно и естественно смоделировать рабочий день. Участник вправе самостоятельно распределять время на выполнение заданий внутри модуля.

### **Описание модуля 1: «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»**

Участнику необходимо выполнить работы по предварительной подготовке к встрече гостей и обслуживанию банкета-чая.

1. Приготовление и заваривание черного чая классическим способом (вариативная часть);
2. Подготовка рабочего места к обслуживанию банкета-чая для 2 гостей за одним столом (круглый), предварительная сервировка гостевых столов с учетом меню.
3. Встреча гостей и обслуживание банкета-чая (подача чая +десерт + дополнительный гарнir)

### **Описание модуля 2: «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»**

Участнику необходимо выполнить работы по приготовлению классических коктейлей за барной стойкой.

1. Подготовка рабочего места для приготовления простых закусок (сырной доски), используя не менее 3 видов различных сыров (Пармезан, Тильзитер, Бри) и дополнительного гарнира (мед, виноград, орехи);
2. Оформление сырной доски за барной стойкой (работа без касаний руками сыров)
3. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами (фрукты, лед, все для украшений).
4. Приготовление безалкогольных и алкогольных коктейлей различными методами (2 коктейля по 2 порции, включая украшения)

Участнику необходимо выполнить работы по приготовлению горячих напитков (кофе)на эспрессо-машине:

1. Подготовка к работе эспрессо-машины и обслуживанию гостей;
2. Встреча гостей (2 гостя);
3. Приготовление 2 порций кофе – по желанию гостей (американо, капучино) + подача печенья(вариативная часть);
4. Проводы гостей;
5. Уборка рабочего места.

### **Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную**

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

**Таблица 2.** Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

<b>Оценка (пятибалльная шкала)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Оценка в баллах (стобалльная шкала)</b>	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% -100,00%

**Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке  
(при наличии)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование запрещенного оборудования</b>
1	мобильные телефоны
2	еда
3	шпаргалки
4	личные вещи



## Критерии оценки дипломного проекта

Критерий	Показатели			
	Оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.</p>
Оформление работы	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

## 1.1 Тематика дипломных работ (проектов)

№ п/п	Темы дипломной работы		ПК	ОК
1	Организация обслуживания в ресторане скандинавской кухни на 50 мест, обслуживание дипломатического приема ужина на 9 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
2	Организация обслуживания в ресторане славянской кухни на 30 мест, обслуживание дипломатического приема завтрака на 18 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
3	Организация обслуживания в ресторане крымско-татарской кухни на 100 мест при отеле, обслуживание банкета- фуршета в честь праздника «Ураза Байрам » на 200 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
4	Организация обслуживания в ресторане европейской кухни на 80 мест, обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами приуроченного к празднованию «Золотой свадьбы» на 60 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
5	Организация обслуживания в ресторане австрийской кухни на 50 мест, обслуживание банкета по случаю празднования «Рождества Христова» с частичным обслуживанием официантами на 20 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
6	Организация обслуживания в ресторане русской кухни на 60 мест, обслуживание дипломатического приема обеда с блюдами национальной кухни на 28 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
7	Организация обслуживания в	ПМ.02. Организация	ПК 2.1.	OK 1.

	концептуальном ресторане на 40 мест, обслуживание приема обеда в честь празднования «Дня народного единства» на 14 гостей с применением стандартов WS	обслуживания в организациях общественного питания	ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
8	Организация обслуживания в концептуальном баре на 60 мест, обслуживание банкета с полным обслуживанием официантами по случаю «Праздника весны и труда» с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
9	Организация обслуживания в суши баре на 40 мест, обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами на 26 гостей, празднование «Дня студента» с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
10	Организация обслуживания в ресторане южно-американской кухни на 36 мест, обслуживание банкета свадьбы на 20 гостей с частичным обслуживанием официантами с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
11	Организация обслуживания в ресторане класса люкс при отеле на 30 мест, обслуживание завтрака по типу «шведский стол» на 30 гостей, с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
12.	Организация обслуживания в ресторане восточной кухни на 30 мест, обслуживание банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 16 гостей, с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
13.	Организация обслуживания в ресторане итальянской кухни на 40 мест, обслуживание вечернего банкета с полным обслуживанием на 12 персон, с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
14.	Организация обслуживания в рыбном ресторане на 40 мест, обслуживание	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях	ПК 2.1. ПК.2.2.	ОК 1. ОК 2.

	светского раута на 12 персон с применением стандартов WS	общественного питания	ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
15.	Организация обслуживания в кафе на 24 места, банкета по случаю дня рождения (18 лет) с частичным обслуживанием на 16 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
16.	Организация обслуживания в коктейль-баре на 40 мест, обслуживание банкета прием-коктейль по случаю праздника «День России» на 30 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
17.	Организация обслуживания в кафейне на 20 мест, обслуживание банкета «Жур фикс» на 20 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
18.	Организация обслуживания на плавучем ресторане на 120 мест, проведение банкета коктейля по случаю празднования дня на 400 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
19.	Организация обслуживания в ресторане на круизном лайнере на 500 мест, проведение приема «Бокал шампанского» по случаю приема гостей на 400 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
20	Организация обслуживания в кафейне на 20 мест, обслуживание банкета «Жур фикс » на 20 гостей	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
21	Организация обслуживания в рыбном ресторане на 60 мест, обслуживание вечернего банкета с полным обслуживанием на 16 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7.

			ПК.2.6.	OK 10
22	Организация обслуживания в караоке баре на 60 мест, обслуживание прием –коктейля по случаю Международного праздника «День труда»»	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
23.	Организация обслуживания в шашлычной на 30 мест, обслуживание банкета по случаю Нового года с частичным обслуживанием официантами на 30 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
24.	Организация обслуживания в ресторане при отеле на 60 мест, обслуживание кофе-брейка на 50 персон с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
25.	Организация обслуживания в таверне на 40 мест, обслуживание банкета по случаю празднования славянского праздника Пасха на 30 персон с частичным обслуживанием с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
26.	Организация обслуживания в гриль-баре на 24 места, проведение закусочного фуршета по случаю симпозиума на 20 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
27.	Организация обслуживания в чайной (Чайхона) на 40 мест, проведение банкета-чая на 25 персон с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
28.	Организация обслуживания в ресторане класса люкс на 20 мест, проведение Прием-обеда в честь празднования Великой Победы в ВОВ на 20 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	OK 1. OK 2. OK 3. OK 6. OK 7. OK 10
29.	Организация обслуживания в ресторане по спецзаказам (Кейтеринг),	ПМ.02. Организация обслуживания в	ПК 2.1. ПК.2.2.	OK 1. OK 2.

	проведение банкет-фуршет по типу кейтеринг на 250 гостей с применением стандартов WS.	организациях общественного питания	ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
30.	Организация обслуживания в вареничной на 40 мест проводение Воскресного бранча для туристов на 36 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
31.	Организация обслуживания в студенческой столовой на 70 мест, банкет-фуршет по типу шведский стол на 200 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
32.	Организация обслуживания в пиццерии на 60 мест, проведение Банкета-фуршета по типу кейтеринг на 100 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
33.	Организация обслуживания в интернет-кафе на 15 гостей, проведение Воскресного бранча на 16 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
34.	Организация обслуживания винного бара на 30 мест, прием «Бокал вина» по случаю приезда делегации на 60 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
35.	Организация обслуживания ночного клуба на 150 мест, проведение Комбинированного банкета по случаю празднования Дня защитника Отечества на 150 персон с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
36.	Организация обслуживания диетической столовой на 60 мест, проведение прием-обеда в честь празднования Великой Победы в ВОВ на 50 персон с применением	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7.

	стандартов WS		ПК.2.6.	ОК 10
37.	Организация обслуживания детского кафе на 40 мест, проведение Банкета по случаю детского дня рождения с частичным обслуживанием официантами на 35 персон (имениннику 5 лет) с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
38.	Организация обслуживания столовой в санатории на 300 мест, проведение Банкета-фуршета по типу «шведский стол» на 300 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ОК 10
39	Организация обслуживания в ресторане в санатории на 300 мест, проведение банкета-ужина по типу «шведский стол» на 300 гостей с применением стандартов WS	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.
40	Организация обслуживания в блинной на 20 мест, проведение банкета по случаю празднования славянского праздника масленица, с частичным обслуживанием на 20 гостей с применением стандартов WS.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.	ПК 2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4. ПК.2.5. ПК.2.6.

Пример оформления титульного листа Дипломного проекта



**Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым**  
**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым**  
**«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



## ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

«\_\_\_\_\_ тема \_\_\_\_\_»

\_\_\_\_\_ код, название ПМ

Работа выполнена по материалам

название предприятия  
Студент (а) группы \_\_\_\_\_

код наименование специальности

инициалы фамилия  
Руководитель

должность инициалы фамилия

г. Симферополь, 20\_\_\_\_

**Приложение Б****Общие результаты подготовки выпускников  
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения	
				очная	
		Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6
1.	Окончили ОО СПО				
2.	Количество дипломов с отличием				
3.	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»				
4.	Количество выданных академических справок				

Директор ГБПОУ РК «РКИГ» \_\_\_\_\_ М.И. Пальчук