

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
А.Н. Загорюлькин
"13" Августа 20 17 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии Официант, бармен
2016/2017 учебный год

Судак, 2017

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, **43.01.01. «Официант, бармен», 43.00.00 Сервис и Туризм** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013г. № 798 (ред. от 09.04.2015)

Программа одобрена на заседании педагогического совета Судакского филиала от 13.01.2017 года, протокол № 5

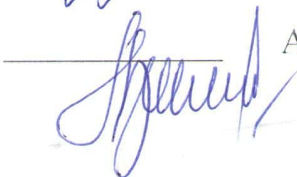
Согласовано

Председатель ГАК:



В.В. Воротилова

Зав. филиалом:



А.Н. Загорюлькин

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по профессии Официант, бармен, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии Официант, бармен на 2016/17 учебный год.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 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 **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 итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии Официант, бармен

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление 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 выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии Официант, бармен состоит из защиты выпускной квалификационной работы:

1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы;
2. Защита письменной экзаменационной работы.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом по профессии Официант, бармен, объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 1 неделю (с «22» июня по «28» июня 2017 г.)

2.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с «22» июня 2017 г. по «28» июня 2017 г. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 и локальными нормативными актами).

3. ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ

3.1 ПЭР должна соответствовать содержанию двух профессиональных модулей:

ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

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

ПЭР по профессии 43.01.01. Официант, бармен состоит из двух частей:

- 1- ая часть – содержит задания по профессии «Официант»;
- 2- ая часть – содержит задания по профессии «Бармен».

Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании Методической комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) за шесть месяцев до ГИА

В результате освоения образовательной программы по профессии 43.01.01. Официант, бармен студенты должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2 Закрепление тем письменных экзаменационных работ за

обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется распоряжением по филиалу. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник Судакского филиала.

3.3. Законченную работу студент предоставляет руководителю за две недели до начала ГИА

4. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВКР

4.1. Основные функции руководителя ВКР

- консультации студента по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого нормативного материала; обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;

- рекомендации по использованию основной и дополнительной литературы, практического материала и других источников информации как составной части ПЭР;

- консультации по оформлению работы, составлению доклада и презентации.

Выдача студентам заданий на разработку ПЭР производится не позднее, чем за две недели до начала концентрированной производственной практики.

Руководителем ПЭР формируется календарный график выполнения ПЭР, указываются нормативный и фактический сроки выполнения задания, оценивается ход выполнения работы.

Выполнение требований к ПЭР, рекомендаций и указаний руководителя в период ее подготовки является обязательным для студента.

5. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

5.1 Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);

- Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);

- Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;

- Распорядительный акт образовательной организации о закреплении тем выпускных квалификационных работ, назначении руководителей и консультантов по ним;

- Наряды выполнения выпускных практических квалификационных работ (если работы нормируемые);

- Производственные характеристики;

- Сводная ведомость итоговых оценок;

- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- Письменные экзаменационные работы выпускников;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению письменной экзаменационной работы студентов (на каждого студента);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов студентам группы, защитившим выпускную квалификационную работу по профессии;
- Приказ об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий;
- Приказ образовательной организации об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

5.2. Требования к оформлению ПЭР

5.2.1. Общие требования

Требования к оформлению текста.

ВКР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – **A 4 (210 x 297 мм)**.

Обязательный объем ПЭР **15-25** страниц печатного текста

Каждый лист ПЭР должен иметь поля не менее:

левое – **25** мм; верхнее – **15** мм; правое – **15** мм; нижнее – **15** мм.

Шрифт – **14, Times New Roman**.

Межстрочный интервал – **1,15**

Отступ красной строки – **1,25** см.

Ориентация: **книжная**

Выравнивание текста – **по ширине**.

Выравнивание заголовков – **по центру строки**.

Переносы в словах не допускаются.

Цвет шрифта основного текста дипломной работы – **черный**

Первой страницей является титульный лист

На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер страницы не поставляются

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы)

Вся работа должна быть **сброшюрована**.

Объем ПЭР.

Количество страниц ПЭР – не менее 25 -30 листов, не считая приложений. Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы. Каж-

дая новая глава начинается с новой страницы. Приложение может быть представлено в форме графиков, схем, таблиц, рисунков, презентаций. Объем презентации 10-15 слайдов, распечатанных по 1 слайду на одном листе формата А 4.

Требования к нумерации страниц.

Страницы работы следует нумеровать *арабскими цифрами*, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

- последовательно, начиная с 3-й страницы (содержание (оглавления), т. е. после титульного листа, задания);
- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, заключение, список используемых источников и приложения (если они имеются в работе);
- нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста;
- номер страницы располагается в нижнем колонтитуле по центру, проставляется шрифтом № 14

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Текст ПЭР должен быть тщательно выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

*Выделение заголовков разделов и подразделов и их размещение*¹

Заголовки – строчными буквами (кроме первой прописной) полужирным шрифтом по центру строки.

Заголовки разделов и подразделов, указанные в содержании (оглавлении), в тексте работы должны быть выделены и идентично пронумерованы.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Каждый раздел (введение, глава, заключение, приложение) начинается с **новой страницы**. Подразделы внутри раздела следуют через два интервала после окончания предыдущего подраздела на той же странице, если на ней остается место для текста. Не допускается наличие текста вне разделов и подразделов, помещение на разных страницах заголовка подраздела и его текста. Поэтому после заголовка раздела через два интервала печатается название подраздела и далее через **1,5 интервала** - текст подраздела.

Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Заголовок, состоящий из двух и более

¹См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

строк, печатается через один междустрочный интервал, предлоги и союзы в конце строки переносятся на следующую строку. Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

- Пример:
- Раздел 1,
- Подраздел 1.1,
- Пункт 1.1.1,
- Подпункт 1.1.1.1

Перед названием раздела (подраздела) ставится его порядковый номер согласно содержанию.

Пример — 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример — 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Не нумеруются названия отдельных составных частей ПЭР: содержание, введение, заключение и список использованной литературы. Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию

Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц²

Иллюстративный материал, содержащийся в ПЭР, может быть представлен чертежами, графиками, схемами, рисунками, фотографиями и т. п. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Рисунки помещаются сразу после первого упоминания о них в тексте или в начале следующей страницы. Под каждым рисунком, через 1,5-2 интервала, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), ставится название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается посередине строки. Если оно не умещается в одну строку, то следующая строка названия располагается, ниже на 0,5 интервала.

Рисунок имеет сквозной номер внутри раздела. Номер раздела указывается перед номером рисунка через точку. Например, «Рисунок 1.3». Если количество рисунков в работе незначительно (3-4), то допускается их сквозная нумерация по всему тексту без указания раздела.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

²См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

Нумерация таблиц – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят). Шрифт полужирный.

Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, подзаголовки — со строчных букв.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире). Цифры в таблицах располагают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т. д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху "Продолжение таблицы 7".

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

Оформление приложений

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложением может быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и программ задач, презентации и т.д. Приложения используются только в том случае, если они дополняют содержание основных проблем исследования и носят справочный или рекомендательный характер. Характер приложения определяется автором работы самостоятельно, исходя из содержания.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах формата А 4.

Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» без кавычек с указанием порядкового номера арабскими цифрами (без знака №) и должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. При наличии в ПЭР более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Оформление ссылок на литературные источники

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008

«Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

По расположению в документе ссылки могут быть:

- Внутритекстовые, помещенные в тексте документа;
- Подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- Затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

ВПЭР следует придерживаться одного стиля ссылок.

Требования к оформлению списка используемой литературы.

Список используемых источников представляет собой перечень тех документов и источников, которые использовались при написании ПЭР, включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

- нормативно-правовые источники (акты органов законодательной и исполнительной власти, ведомственные правовые акты в хронологической последовательности);

- учебники, брошюры;
- периодические издания;
- электронные ресурсы

5.3 Порядок защиты пэр

ПЭР представляется руководителю в соответствии с календарным графиком и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения ПЭР. Отрецензированная и сброшюрованная ПЭР подлежит защите. Открытая защита ПЭР осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень овладения студентом общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Защита ПЭР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Студент может быть не допущен к защите ПЭР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;
- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы письменной экзаменационной работы;
- при несоблюдении календарного графика подготовки ПЭР;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на письменную экзаменационную работу.

Процедура защиты ПЭР.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК студента членам комиссии.

Доклад студента с использованием наглядных материалов (компьютерной презентации).

Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих; проведение дискуссии по содержанию работы.

Выступление руководителя с отзывом на работу студента (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Заслушивание рецензии и ответы студента на замечания рецензента.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Структура доклада и оформление иллюстрационного материала

Доклад к публичной защите работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время. **Рекомендуемое время доклада 5 минут**

Структура доклада: актуальность темы, цель и поставленные задачи, материалы и методы выполнения, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите оформляется в виде электронной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом. Обязательными элементами презентации являются слайды, содержащие титул и положения введения.

6. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГАК

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, практикам и итоговой государственной аттестации. По результатам итоговой государственной аттестации выпускник должен иметь только оценки "отлично". При этом оценок "отлично", включая оценки по итоговой государственной аттестации, должно быть не менее 75%, остальные оценки - "хорошо". Зачеты в процентный подсчет не входят.

В случае досрочной защиты, на основании представленного студентом документа, издается приказ руководителя образовательной организации, утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий для лиц, не проходивших государственной итоговой аттестации по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией (часть 12 статьи 60 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г.).

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

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

Критерии оценки ВКР

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд.»	«удовлетв.»	«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 ссылкой 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.)</p> <p>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 научный 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 ГАК. 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.

**Тематика выпускных квалификационных работ
по профессии Официант, бармен
Группа № 16**

№ п/п	Темы письменной экзаменационной работы	Темы выпускной практической квалификационной работы	Профессиональный модуль	ПК	ОК
1	Организация обслуживания банкета-чая на 28 человек с подачей напитка «Крем клубничный»	Исполнительная сервировка стола для банкета-чая с приготовлением, оформлением и подачей напитка «Крем клубничным»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
2	Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 20 человек подачей смешанного напитка «Дейзи виски»	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Дейзи виски»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
3	Организация обслуживания свадебного банкета с частичным обслуживанием официантами на 60 человек с подачей смешанного напитка «Джин-риikki».	Исполнительная сервировка стола для банкета с частичным обслуживанием официантами приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Джин-риikki»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
4	Организация обслуживания завтрака по типу «шведский стол» на 100 человек с	Исполнительная сервировка стола для завтрака по типу «шведский	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного	ПК 1.1 ПК 1.2.	ОК 1. ОК 2.

	подачей смешанного напитка «Морс клюквенный с морковным соком»	стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Морс клюквенный с морковным соком»	питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
5	Организация обслуживания банкета-коктейля на 60 человек с подачей смешанного напитка «Санди апельсиновый»	Исполнительная сервировка стола для банкета-коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Санди апельсиновый»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
6	Организация обслуживания завтрака по типу «шведский стол» на 80 человек с подачей смешанного напитка «Флип банановый»	Исполнительная сервировка стола для обслуживания завтрака по типу «шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Флип банановый»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
7	Организация обслуживания банкета-фуршет на 40 человек с подачей смешанного напитка «Физ ананасовый»	Исполнительная сервировка стола для банкета-т фуршета с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Физ ананасовый»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.

8	Организация обслуживания завтрака по типу «шведский стол» на 60 человек с подачей аперитива «Яичный»	Исполнительная сервировка стола для обслуживания завтрака по типу «Шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей аперитива «Яичный»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
9	Организация обслуживания банкета - чая на 24 человека с подачей горячего напитка «Пунш малиновый»	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей горячего напитка «Пунш малиновый»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
10	Организация обслуживания банкета-чая на 40 человек с подачей напитка «Фраппе карамельный»	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей напитка «Фраппе карамельный»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
11	Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 36 человек с подачей смешанного напитка «Кочевник»	Исполнительная сервировка стола для банкета с полным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Кочевник»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.

12	Организация обслуживания банкета-фуршета на 60 человек с подачей коктейля «Клубничный сауэр»	Исполнительная сервировка стола для банкета- фуршета с приготовлением, оформлением и подачей коктейля «Клубничный сауэр»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
13	Организация обслуживания банкета-коктейля на 80 человек подачей смешанного напитка «Глинтвейн медовый с перцем»	Исполнительная сервировка стола для банкета-коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Глинтвейн медовый с перцем»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
14	Организация обслуживания банкета -коктейля на 40 человек с подачей слоистого коктейля «Бамбл»	Исполнительная сервировка стола для банкета- коктейля с приготовлением, оформлением и подачей слоистого коктейля «Бамбл»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
15	Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 24 человека с подачей смешанного напитка «Банановый мист»	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами, приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Банановый мист»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
16	Организация обслуживания свадебного	Исполнительная сервировка стола	ПМ 01 «Обслуживание потребителей	ПК 1.1	ОК 1.

	банкета на 100 человек с подачей смешанного напитка «Коблер клюквенный»	для свадебного банкета с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Коблер клюквенный»	лей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
17	Организация обслуживания банкета-чая на 22 человека с подачей смешанного напитка «Грог кофейный»	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Грог кофейный»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
18	Организация обслуживания банкета -коктейля на 50 человек с подачей аперитива «Джулеп мятный горячий»	Исполнительная сервировка стола для банкета- коктейля с приготовлением, оформлением и подачей аперитива «Джулеп мятный горячий»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
19	Организация обслуживания банкета-фуршета на 80 человек с подачей смешанного напитка «Эг-ног апельсиновый с мускатным орехом»	Исполнительная сервировка стола для банкета- фуршета с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Эг-ног апельсиновый с мускатным орехом»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
20	Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с частичным	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного	ПК 1.1 ПК 1.2.	ОК 1. ОК 2.

	официантами на 30 человек с подачей смешанного напитка «Санди вишневый»	обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Санди вишневый»	питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
21	Организация обслуживания банкета-фуршета на 100 человек с подачей освежающего напитка «Мохито»	Исполнительная сервировка стола для банкета- фуршета с приготовлением, оформлением и подачей освежающего напитка «Мохито»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
22	Организация обслуживания банкета-чая на 26 человека с подачей смешанного напитка «Айс-мокко»	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Айс-мокко»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
23	Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 50 человек с подачей смешанного напитка «Бананово-молочный крем»	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Бананово-молочный крем»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.
24	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 человек с подачей парфета «Мокко»	Исполнительная сервировка стола для банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей пар-	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потреби-	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.

		фета «Мокко»	лей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 5. ОК 6.
25	Организация обслуживания банкета-фуршета на 50 человек с подачей смешанного напитка «Крюшон ягодный»	Исполнительная сервировка стола для банкета фуршета с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Крюшон ягодный»	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.

Результаты защиты ВКР

По профессии 43.01.01. Официант, бармен

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество ВКР, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых ис- следований						
8	Количество ВКР рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Зав. филиалом _____ Загорулькин А. Н.

**Общие результаты подготовки выпускников
по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОО СПО						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Зав. филиалом _____ Загорулькин А. Н.