РАССМОТРЕНА
на заседании Педагогического совета
ГАПОУ «Колледж сервиса»
Протокол №12 от «31» октября 2022 г.

СОГЛАСОВАНА
Представителем – работодателем
_____
_____

УТВЕРЖДЕНА
Директор ГАПОУ «Колледж сервиса»
_____ Н.В. Сафин

Приказ № 631 от «01» ноября 2023 г.

Программа

государственной итоговой аттестации по профессии:

43.01.01 Официант, бармен

на базе основного общего образования

на 2023-2024 учебный год

Форма обучения: очная

Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Организация разработчик: ГАПОУ «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области».

Разработчики:

Н.В. Сафин – директор ГАПОУ «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Е.В. Карякина - зам. директора по УПР;

С.Б. Уразбаева – председатель методической комиссии

А.Ж. Ильясова – преподаватель специальных дисциплин

Программа ГИА рассмотрена на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии Карабасовой Айгуль Александровной – менеджер общества с ограниченной ответственностью «Дон Кихот Банкет», (протокол педагогического совета №12 от 31.10.2023 г.)

Председатель ГЭК: Карабасова А.А. _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации 4

2.Содержание программы государственной итоговой аттестации 6

2.1. Государственная экзаменационная комиссия 6

2.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации 7

2.3. Письменная экзаменационная работа 7

2.4. Выпускная практическая квалификационная работа 15

3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья 16

4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации..... 17

4.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации. 17

5. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников 21

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и специалистов (далее – ППКРС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

По результатам прохождения государственной итоговой аттестации присваивается квалификация: официант, бармен.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.01 Официант, бармен (базовый уровень), утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 N 731;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся ГАПОУ «Колледж сервиса».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена, соответствующих требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Виды деятельности выпускников:

Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

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

В соответствии с ФГОС СПО выпускник квалификации: официант, бармен освоивший ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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 учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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

Обеспечение проведения ГИА осуществляется Колледжем.

Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

2. Содержание программы государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), создаваемыми по каждой укрупненной группе профессий, специальностей СПО.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа не позднее одного месяца до начала ГИА и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Оренбургской области.

Председателем ГЭК Колледжа по профессии, специальности СПО утверждается лицо, не работающее в Колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор Колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора Колледжа или педагогических работников.

2.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен (базовая подготовка) в колледже выполняется в виде:

- выпускная практическая квалификационная работа;
- письменная экзаменационная работа

Объём времени на подготовку и проведение защиты ВКР согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен – 2 недели, в том числе:

- подготовка выпускной практической квалификационной работы – 1 неделя;

- защита письменной экзаменационной работы – 1 неделя: в соответствии с графиком

- предварительная защита выпускной квалификационной работы (ПЭР) – в соответствии с графиком.

Основные мероприятия при подготовке и защиты ВКР

Мероприятия	Часы
Ознакомление студентов с требованиями, предъявляемыми к выпускной квалификационной работе.	4 ч.
Составление плана выпускной квалификационной работы и календарного графика ее выполнения.	8 ч.
Консультации и собеседования по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы в процессе работы над ВКР.	24 ч.
Помощь студентам по формулированию выводов, которые должны быть дополнены практическими рекомендациями.	8 ч.
Помощь в оформлении выпускной квалификационной работы в соответствии с установленными требованиями.	8 ч.
Представление чернового варианта выпускной квалификационной работы руководителю. Корректирование текста работы по замечаниям руководителя.	2 ч.
Представление работы руководителю. Устранение указанных в работе замечаний. Последующее рецензирование.	2 ч.
Подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу. Консультирование студентов по подготовке вступительного слова на защите.	4 ч.
Защита ВКР	**72 ч. (2 недели)**

2.3. Письменная экзаменационная работа

Тематика письменных экзаменационных работ по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Тематика письменных экзаменационных работ определяется Колледжем на основании решения методических объединений. Выпускнику предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Заявление на имя директора Колледжа с предложением своей темы письменной экзаменационной работы и ее обоснованием выпускник подает не менее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Выпускник в праве приложить к заявлению запрос (копию запроса) представителей работодателей, заинтересованных в разработке темы письменной экзаменационной работы. Целесообразность разработки, предложенной выпускником темы, устанавливается протоколом заседания методического объединения.

Тема письменной экзаменационной работы должна соответствовать содер-

жанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Тематика письменных экзаменационных работ по профессии 43.01.01 Официант, бармен

№ п/п	Тема письменной экзаменационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
Раздел 1		
1	Организация банкета посвященный дню победы на 30 человек	ПМ01
2	Организация обслуживания фуршета посвященного дню рождения на 15 человек	ПМ01
3	Организация обслуживания банкета посвященного детскому дню рождения	ПМ01
4	Организация обслуживания банкета- фуршета к празднику «8 Марта»	ПМ01
5	Организация обслуживания чайного стола «День знаний»	ПМ01
6	Организация обслуживания банкета национального праздника «Наурыз»	ПМ01
7	Организация обслуживания банкета масленица на 70 человек	ПМ01
8	Организация обслуживания чайного стола «День детства» на 25 человек	ПМ01
9	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием «Выпускной» на 60 человек	ПМ01
10	Организация обслуживания банкета на 45 человек, посвященного дню студента	ПМ01
11	Банкет с частичным обслуживанием на 40 человек	ПМ01

	в ресторане г. Оренбурга	
12	Организация обслуживания банкета к празднику «23 февраля»	ПМ01
13	Организация обслуживания банкета юбилея 70 лет на 15 человек	ПМ01
14	Организация обслуживания банкета по юбилею рок группы на 30 человек	ПМ01
15	Организация обслуживания банкета по случаю встречи одноклассников на 15 человек	ПМ01
16	Организация повседневного обслуживания в ресторане на 50 посадочных мест	ПМ01
17	Организация обслуживания банкет- фуршета ко дню влюбленных на 15 человек	ПМ01
18	Организация обслуживания банкет-фуршета к празднику «Хеллоуин» на 25 человек	ПМ01
19	Организация обслуживания банкета в ресторане при встрече Нового года на 45 человек	ПМ01
20	Организация обслуживания праздника «День России» на 20 человек	ПМ01
21	Организация обслуживания банкет-фуршета к празднику «День отца» на 40 человек	ПМ01
22	Организация обслуживания банкета к празднику «День пожилого человека» на 50 человек	ПМ01
23	Организация обслуживания банкета-фуршета «Евразийский форум» на 25 человек	ПМ01
24	Организация обслуживания банкета- фуршета «Крещение»» на 10 человек	ПМ01
25	Организация обслуживания банкета «День отца»» на 15 человек	ПМ01
Раздел 2		

1	Приготовление и подача коктейля с ягодами	ПМ 02
2	Приготовление и подача смузи	ПМ 02
3	Приготовление и подача приготовления кофе	ПМ 02
4	Приготовление и подача приготовления чая	ПМ 02
5	Приготовление и подача безалкогольного коктейля	ПМ 02
6	Приготовление и подача безалкогольного молочного коктейля	ПМ 02
7	Приготовление и подача «Мохито»	ПМ 02
8	Приготовление и подача эгг-нога	ПМ 02
9	Приготовление и подача физа	ПМ 02
10	Приготовление и подача смузи	ПМ 02
11	Приготовление и подача коктейлей на основе фреша	ПМ 02
12	Приготовление и подача безалкогольного глинтвейна	ПМ 02
13	Приготовление и подача слоистого коктейля	ПМ 02
14	Приготовление и подача ай-скрин	ПМ 02
15	Приготовление и подача безалкогольного крюшона	ПМ 02
16	Приготовление и подача коктейля «Пино-колада»	ПМ 02
17	Приготовление и подача имбирного коктейля	ПМ 02
18	Приготовление и подача фраппе	ПМ 02
19	Приготовление и подача яблочно-бананового смузи с зеленым чаем	ПМ 02
20	Приготовление и подача пунша яблочно- цитрусового с медом	ПМ 02
21	Приготовление и подача аперитива	ПМ 02

22	Приготовление и подача диджестива	ПМ 02
23	Приготовление и подача коблера	ПМ 02
24	Приготовление и подача хайбола	ПМ 02
25	Приготовление и подача слинга	ПМ 02

Руководство письменной экзаменационной работой

Для подготовки письменной экзаменационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем письменных экзаменационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа в срок до 30 ноября.

В обязанности руководителя письменной экзаменационной работы входит:

- разработка задания на подготовку письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения письменной экзаменационной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- рекомендации по сбору необходимого для выполнения письменной экзаменационной работы материала, оказание помощи в подборе необходимых информационных источников;
- консультирование выпускника по возникающим в ходе выполнения письменной экзаменационной работы проблемам теоретического и практического характера;
- консультирование по оформлению всех частей письменной экзаменационной работы в соответствии с методическими требованиями к оформлению документов;
- контроль хода выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с установленным графиком в форме обсуждения хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты письменной экзаменационной работы;
- предоставление письменного отзыва на письменную экзаменационную работу.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание для письменной экзаменационной работы рассматривается методическими объединениями, подписывается руководителем письменной экзаменационной работы и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Контроль за выполнением требований к оформлению письменной экзаменационной работы в соответствии с методическими рекомендациями осуществляет

нормоконтролер. Нормоконтролеры назначаются из числа преподавателей колледжа и утверждаются приказом директора.

Для нормоконтроля студентом предоставляется:

- письменная экзаменационная работа на бумажном носителе;
- чистый бланк нормоконтроля;
- отзыв руководителя.

Нормоконтролер имеет право:

- возвращать письменную экзаменационную работу в случаях несоответствия требованиям, небрежного выполнения, отсутствия необходимых подписей, отсутствия документов, на которые имеются ссылки в работе и т.д.;
- требовать от студента разъяснений и дополнительных материалов по возникшим при проверке вопросам;
- не подписывать письменную экзаменационную работу в случаях невыполнения требований.

По завершении обучающимся подготовки письменной экзаменационной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом.

В отзыве руководителя письменной экзаменационной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении письменной экзаменационной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска письменной экзаменационной работы к защите.

Структура и оформление письменной экзаменационной работы

Структура письменной экзаменационной работы:

1) титульный лист;
2) задание;
3) отзыв;
4) содержание;
5) введение;
6) основная часть;
- теоретическая часть
- практическая часть
7) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
8) список используемых источников;
9) приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, определяются объект и предмет письменной экзаменационной работы.

При работе над **теоретической частью** определяется 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, осознано планировать повышение квалификации

Работа над практической частью 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.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании письменной экзаменационной работы (не менее 20 источников), составленный в следующем порядке:

– федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

– указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);

– постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);

– иные нормативные правовые акты;

– иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

– монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

– иностранная литература;

– интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т. п.

Объем письменной экзаменационной работы должен составлять 20-30 страниц печатного текста (без приложений). Текст письменной экзаменационной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в тестовом процессоре MS Word, Тип шрифта Times New Roman, размер шрифта -14, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 х 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Требования к структуре и оформлению письменной экзаменационной работы, а также рекомендации по подготовке к защите представлены в Методических рекомендациях по разработке и оформлению письменной экзаменационной работы.

Защита письменной экзаменационной работы

Защита письменных экзаменационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

В ГЭК должны быть представлены следующие документы:

1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.01 Официант, бармен.
3. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен.
4. Методические рекомендации по разработке и оформлению письменных экзаменационных работ.
5. Приказ о составе ГЭК.
6. Приказ об утверждении тем и руководителей письменных экзаменационных работ.
7. Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации.
8. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость).
9. Зачетные книжки студентов.
10. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению защиты письменной экзаменационной работы.
11. Выполненная письменная экзаменационная работа с отзывом руководителя.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 20 минут на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 8-10 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Во время доклада обучающийся использует подготовленную презентацию, иллюстрирующую основные положения письменной экзаменационной работы.

При определении оценки по защите письменной экзаменационной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом;

- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя письменной экзаменационной работы;
- практическая значимость работы.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос решающим является голос председателя ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка за защиту письменной экзаменационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы открытых заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Протоколы закрытых заседаний ГЭК подписываются председателем ГЭК и ответственным секретарем.

Для защиты письменной экзаменационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:
- рабочее место для членов ГЭК;
- места для выпускников;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

2.4. Выпускная практическая квалификационная работа

К выполнению выпускной практической квалификационной работы допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому обучению, в полном объеме освоившие программы учебных и производственных практик по всем профессиональным модулям.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС.

Руководитель выпускных практических квалификационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника, которые утверждаются заместителем директора по УПР. Бланк задания содержится в Приложении 1.

Содержание выпускной практической квалификационной работы отражает профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы соответствует квалификационным требованиям по профессии 43.01.01 Официант, бармен. Работа выполняется (согласно графику итоговой аттестации) на базе учебной лаборатории колледжа. Работа выполняется выпускником самостоятельно.

3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется

увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка)

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление на имя директора Колледжа о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации

4.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Отметка за выпускную квалификационную работу выставляется, как среднеарифметическое двух отметок за защиту письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной.

Оценка результатов защиты письменной экзаменационной работы

При определении оценки по защите письменной экзаменационной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;

- свободное владение материалом;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя;
- практическая значимость работы.

Оценка **«отлично»** - выставляется в случаях, когда письменная экзаменационная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя;
- при защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо»** - выставляется в случаях, когда письменная экзаменационная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя письменная экзаменационная работа и рецензента; при защите работы студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется в случаях, когда письменная экзаменационная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;
- в отзывах руководителя письменной экзаменационной работы имеются замечания по содержанию работы и методам исследования;
- при защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

Оценка **«неудовлетворительно»** - выставляется в случаях, когда письменная экзаменационная работа:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя имеются критические замечания;

- при защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.

Оценка качества выполненных выпускных практических квалификационных работ осуществляется государственной экзаменационной комиссией и вносится в протокол.

Критерии оценки выполнения работы:

-овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки);

- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;

- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

- соблюдение требований по внешнему виду.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается в баллах:

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - студент уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда:

- «хорошо» - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим студентом, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- «удовлетворительно» - ставится при недостаточном владении приемами практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- «неудовлетворительно» - студент не умеет выполнять приемы работ

практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, не соблюдаются требования безопасности труда.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Итоги открытого заседания протоколируются и подписываются председателем ГЭК и всеми членами ГЭК.

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день. При проведении государственной итоговой аттестации выпускников в форме защиты выпускной квалификационной работы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы закрытых заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются секретарём и членами комиссии.

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

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

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

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

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

5. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников

По итогам ГИА выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен проводится анализ результатов выпускной квалификационной работы в форме письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы. Материалы анализа оформляются в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ выпускников, по профессии 43.01.01 Официант, бармен

	Показатели	Кол-во	% данные
1.	Допущены к выпускной практической квалификационной работе		
2.	Сдали ВПКР, всего		
3.	В том числе на		

	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Средний балл		
	Процент качества		
4.	Принято к защите письменных экзаменационных работ		
5.	Защитили ПЭР работы, всего		
6.	в том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7.	Средний балл		
8.	Процент качества		
9.	ВКР, выполненных:		
9.1	по темам, предложенными студентами		
9.2	по заявкам организаций/предприятий		
10.	Окончили колледж, всего		
10.1	В том числе с отличием		

Приложение 1.

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ НА ВЫПУСКНУЮ ПРАКТИЧЕСКУЮ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТУ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

для студентов группы 114 О-3

2023-2024 учебный год

Задание №1.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета-чая для 2 гостей за одним столом (круглый), предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – конвертом.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного коктейля (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №2.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «Юбилей» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Веер.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного слоистого коктейля (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №3.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «День отца» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Кармашек.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного эг-нога. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №4.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета- фуршета «Масленица» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки –Лотос.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного фреша. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №5.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание кофе-брейка, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Ромб.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление и подача кофе. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №6.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета «Наурыз» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Лилия.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление и подача чая. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №7.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета «День России» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Треугольник.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного напитка сбитень. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №8.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «День народного единства» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Конверт.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного глинтвейна. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №9.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета-коктейля за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Лотос.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного молочного коктейля. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №10.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета «Свадьба» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – свеча.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного слоистого коктейля . (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №11.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета-фуршета «Новый год» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Кармашек.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного физа. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №12.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание обеда за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки –Веер.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление и подача Крюшона. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №13.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание сервировку стола к детскому празднику за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Лотос.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление и подача бутербродов. (1 бутерброд по 2 порции, включая украшения)

Задание №14.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание ужина за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.

2. Осуществить вид складывания салфетки – Кармашек.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного диджестива. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №15.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание новогоднего корпоратива за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Кулек.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного смузи. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №16.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание кейтеринг за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – кулек.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольногоджулепа. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №17.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета «9 мая» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – сердце.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного мохито. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №18.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета «Вечер встречи» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Джонка.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного коктейля Маргарита (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №19.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета «Пасха» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Сердце.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного пиннаколада (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №20.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
1. Обслуживание банкета «Хеллуин» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Джонка.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление салата капустный (1 салат по 2 порции, включая украшения)

Задание №21.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «1 сентабря» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – свеча.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного глинтвейна. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №22.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «Новый год» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Елочка.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного физа. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Задание №23.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «23 февраля» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – конверт

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного молочного смузи. (1 коктейль по 2 порции, включая

украшения)

Задание №24.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «День влюбленных» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – веер.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного коктейля с ягодами. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)

Билет №25.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

1. Обслуживание банкета «Крещение ребенка» за одним столом, предварительная сервировка стола с учетом меню.
2. Осуществить вид складывания салфетки – Лотос.

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

1. Подготовка рабочего места для приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей (фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление безалкогольного аперитива. (1 коктейль по 2 порции, включая украшения)