

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СТЭТ»
В.Г. Арвеладзе
«*04*» *04* 20*24* г.

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО**

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение профессионального образования города Севастополя «Севастопольский торгово-экономический техникум»

Разработчик:

Григорьева Оксана Васильевна, преподаватель первой категории

Согласовано на заседание цикловой
комиссии технологических дисциплин

Протокол № 8 от «04» 04 2024 г.

Председатель цикловой комиссии *М.С. Хаецкая* М.С. Хаецкая

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА	3
2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ	13
3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	16
4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	33

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» для проведения Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее - образовательная программа) и направлена на установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия уровня профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, (утвержденного приказом Минпросвещения РФ от 12 декабря 2022 года № 1100).

Программа ГИА является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.

ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

2. Предоставление услуг предприятия питания

ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания

ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания

ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания

ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

3. Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен

ПК 3.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 3.2. Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 3.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 3.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК 3.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 3.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

Образовательная организация разрабатывает образовательную программу в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 специалист по туризму и гостеприимству

1.2. Применяемые материалы

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Паспортом национального проекта «Образование», утвержденным президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16);
- Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 (изменения от 19 января 2023 г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 27 февраля 2023 г. № 137 «Об утверждении особенностей проведения государственной итоговой аттестации для лиц, обучающихся в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, расположенных на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области, в 2022/23 и 2023/24 учебных годах по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Перечнями профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (ред. от 20.01.2021);
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196;
- Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Положение устанавливает требования к созданию и функционированию мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Ресторанный сервис».

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Ворлдскиллс Россия
43.02.16 Туризм и гостеприимство	16399 официант 11176 бармен	35 Ресторанный сервис, КОД 1.1

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
Организация рабочего процесса	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Разные типы предприятий общественного питания и стили

	<p>обслуживания, которые в них используются;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения; • Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания; • Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания; • Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков; • Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса; • Этику в отрасли общественного питания; • Важность эффективного взаимодействия между отделами. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Представиться гостям в профессиональной манере; • Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя; • Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ; • Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности; • Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду; • Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана; • Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя; • Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления; • Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост; • Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.
<p>Навыки обслуживания и общения с гостя</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность общего впечатления от посещения; • Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами; • Роль официанта в увеличении объемов продаж. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания; • На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню; • Точно записать заказы гостей; • Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей; • Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;

	<ul style="list-style-type: none"> • Всегда проявлять вежливость и обходительность; • Проявлять внимание без назойливости; • Уточнить у гостей, все ли в порядке; • Проследить, чтобы стол был сервирован правильно; • Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются; • Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении; • Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них; • Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов; • Принести счет, провести платеж и проводить гостей.
Подготовка к обслуживанию (сервировка, подготовка рабочего места)	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: • Столовые приборы; • Посуду; • Стеклянную посуду; • Столовое белье; • Мебель. • Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе; • Важность презентации и внешнего вида ресторана; • Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане; • Задачи, которые необходимо выполнить для подготовки к обслуживанию. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервировать стол и подготовить украшения для него; • Обеспечить чистоту и порядок в помещении; • Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы; • Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей; • Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей; • Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов; • Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню; • Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье; • Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания; • Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.
Сервис блюд	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стили и техники сервировки еды и напитков; • Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные

	<p>техники сервировки еды;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям; • Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе; • Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания. • Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда. • Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: <ul style="list-style-type: none"> • «Bistro service». • «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя). • «Banquet service». • Сервировка еды с тележки. • Сервировка еды со специального столика — Gueridon. • Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Ассорти блюд. • Мясную нарезку. • Филетирование рыбы. • Подготовку и нарезку фруктов. • Подачу различных сыров. • Приготовление салатов и салатных заправок. • Фламбирование блюд (мяса или десертов). • Продемонстрировать правильное горение и процедуру. • Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя. • Протирать стол при необходимости между переменами блюд. • Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню. • Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах. <p>Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов</p>
Сервис напитков при обслуживании	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания; • Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования; • Перечень фарфоровой, металлической и стеклянной посуды, в которой сервируют напитки; • Необходимые дополнения к напиткам; • Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков; • Технику и стили сервировки напитков; • Ассортимент, наименования, правила подачи и использование спиртных напитков, ликеров, соков, сиропов, вина, воды, чая, кофейных напитков <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подавать, презентовать и убирать различные виды чая, кофе алкогольных и безалкогольных напитков; • Подать напитки, приготовленные с использованием

	<p>специализированного оборудования (чайники, кофейники, кофемашины, бойлеры, блендеры, соковыжималки, ледогенераторы, кофемолки, сифоны);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовить и сервировать разные чаи; • Приготовить и подать горячие напитки (чай, кофе); • Соблюдать корректную процедуру открытия бутылок; • Подать кондитеры при необходимости.
<p>Приготовление и подача алкогольных и безалкогольных напитков</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню; • Ассортимент стеклянной и металлической посуды и ее использование при подаче напитков; • Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам; • Рецептуры и техники приготовления напитков; • Законодательство, этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков; • Совместимость ингредиентов при приготовлении напитков. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовить рабочее место; • Подбирать посуду и инвентарь для приготовления напитков; • Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский напиток с использованием обязательных ингредиентов; • Приготовить украшение для коктейлей; • Соблюдать стандарты гигиены и чистоты; • Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места обслуживания; • Приготовить и подать напитки с использованием специализированного оборудования (блендеры, соковыжималки, ледогенераторы, сифоны); • Использовать специальные инструменты (нож сомелье, сито, джиггеры, стрейнеры, шейкеры, смешительные стаканы, мадлеры, сквизеры, барные коврики и прочий барный инвентарь); • Приготовить и подать напитки, приготовленные различными методами; • Идентифицировать ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров; <p>Приготовить и подать классические коктейли в соответствии IBA (The Unforgettables, Contemporary classic, New era drinks).</p>
<p>Сервис вин</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Процесс изготовления вин; • Подробную информацию о винах, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Сорт винограда; • Производство; • Страну и регион происхождения; • Урожай; • Характеристики; • Способы хранения вин; • Метод подготовки вина к сервировке; • Ассортимент стеклянной посуды и инвентаря для сервиса вина; • Методы сервировки разных сортов вина; • Правила подачи вина к блюдам.

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проконсультировать и порекомендовать вино; • Идентифицировать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду; • «Читать» (анализировать) этикетку на винной бутылке; • Подобрать соответствующие бокалы под выбранное вино; • Презентовать вино гостю; • Открыть вино с помощью ножа сомелье; • Открыть вино с любыми видами пробок; • Провести декантацию или аэрацию вина; • Подать вино гостям соблюдая правила этикета; • Обслуживать гостей на фуршете.
Сервис кофе	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Процедуру приготовления кофейных напитков; • Ассортимент, производство, страну и регион происхождения и характеристики кофейного зерна; • Устройство кофемашины и оборудования к ней; • Технику работы с молочной продукцией; • Ассортимент фарфоровой и стеклянной посуды, используемой при приготовлении и подаче кофейных напитков. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовать рабочее место; • Готовить и подавать различные виды кофейных напитков; • Приготовить классическую линейку кофейных напитков; • Создавать авторские напитки на основе кофе; • Приготовить традиционный кофе разных стран; • Декорировать кофейный напиток, в том числе латте арт; • Соблюдать последовательность и подбирать технику приготовления кофейного напитка; • Настраивать кофейное оборудование; • Соблюдать температурный режим при подаче кофе и молока; • Соблюдать стандарты гигиены, чистоты и техники безопасности.
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	
Выпускная квалификационная работа	<p>Независимо от избранной темы, рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры выпускной квалификационной (дипломной работы):</p> <ul style="list-style-type: none"> • титульный лист; • содержание; • введение; • теоретическая часть; • практическая часть; • заключение; • глосарий; • список использованных источников; • приложения.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

ГИА призвана выявить способность обучающегося на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические задачи.

Как специалист, обучающийся должен быть подготовлен к выполнению профессионально-предпринимательской; организационно-управленческой; конкретно-исследовательской; консультационной деятельности.

Основными целями ГИА являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся по избранной специальности;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении определенных проблем и вопросов в ВКР;
- определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умение применять их для решения конкретных практических задач.

В соответствии с поставленными целями обучающихся в ходе подготовки ВКР должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для предприятия общественного питания;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по избранной теме;
- изучить материально-технические и социально-экономические условия производства и сбыта, особенностей ресторанной деятельности и характер их влияния на изменения технико-экономических показателей работы и управленческой деятельности конкретной организации;

- собрать необходимый практический материал для проведения конкретного анализа предмета исследования;
- провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы обработки и анализа информации;
- сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа с целью повышения деятельности предприятия общественного питания;
- оформить ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

ВКР, являясь квалификационной работой, должна иметь практическое значение, содержать элементы исследования и предлагать конкретные, обоснованные рекомендации, вытекающие из проведенного исследования.

2.2. Порядок проведения процедуры

Выбор темы определяется интересами и склонностями обучающегося к исследованию той или иной проблемы, потребностью развития и совершенствования работы объекта исследования (организации).

При выборе темы ВКР следует руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения конкретных статистических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью для конкретной организации.

Обучающемуся, занимающемуся научно-исследовательскими работами, целесообразно подготовить ВКР по теме, над которой он работал ранее. ВКР является продолжением и логическим завершением исследований, начатых в курсовых работах и в период производственных практик, отраженных в отчетах.

Обучающийся руководствуется перечнем тем ВКР, имеющимся в отделении, проконсультировавшись со своим руководителем ВКР. Обучающийся, желающий выполнить ВКР на тему, не предусмотренную примерной тематикой, должен обосновать свой выбор и получить разрешение у заведующего отделением. Если одна и та же тема выбрана многими

студентами, то отделение оставляет ее только за теми обучающимися, которые наиболее аргументировано обосновали свой выбор. Остальным студентам предлагается подобрать другую тему.

Выбор темы ВКР и ее утверждение должны быть завершены до начала преддипломной практики у обучающихся. Тематика выпускных квалификационных работ по специальности «Туризм и гостеприимство» представлена в Приложении 1.

Заведующий отделением ОФО и ЗФО по УВР готовит проект приказа «О закреплении тем ВКР», которым закрепляются темы ВКР за обучающимися и научные руководители.

Следует иметь в виду, что формулировка темы ВКР (с указанием научного руководителя), утвержденная приказом директора и изменению не подлежит.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания

3.1.1. Формулировка типового практического задания

Описание модуля А: «Бар/бариста»

Участнику демонстрационного экзамена необходимо выполнить работы по подготовке рабочего места бармена к приготовлению коктейлей за барной стойкой, приготовить два коктейля по 2 порции, в соответствии с заданием.

Участнику необходимо выполнить работы по подготовке рабочего места бариста к приготовлению кофейных напитков на кофемашине, приготовить четыре порции кофейных напитков в соответствии с заданием.

При выполнении модуля А ставятся следующие цели:

1. Продемонстрировать умения, знания и навыки работы бармена.
2. Продемонстрировать умения, знания и навыки работы бариста.

При выполнении данного модуля А ставятся следующие задачи:

1. Подготовить рабочее место бармена и бариста с учетом рационального использования оборудования, инвентаря, сырья.
2. Определить необходимый перечень сырья для приготовления коктейлей и кофейных напитков.
3. Приготовить классические коктейли, соответствующие рецептуре.
4. Приготовить кофейные напитки, соответствующие требованиям индустрии.

Приготовление коктейлей:

Mise en place (МЕР) - подготовка рабочего места для приготовления классических коктейлей (Фрукты, лед, все для украшений). Время выполнения задания - 10 минут.

Приготовление классических коктейлей - 2 коктейля x 2 порции,

включая украшения, по заданию. Время выполнения задания - 15 минут.

Уборка рабочего места - 5 минут.

Наименование напитка: COSMOPOLITAN					Технология приготовления и оформления: Добавить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Выполнить смешивание и перелить напиток в охлажденную коктейльную рюмку.
Оборудование: Шейкер, джиггер, фанн стрейнер, стрейнер, савок или щипцы для льда.					
Метод приготовления: Шейк					
Бокал: Коктейльная рюмка					
Украшение: Цедра лимона					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Водка цитрусовая	40				
Ликер «Cointreau» или аналог	15				
Сок лайма	15				
Сок клюквенный	30				
Цедра лимона				1 шт.	

Наименование напитка: JOHN COLLINS					Технология приготовления и оформления: Налить все ингредиенты в хайбол, наполненный льдом. Хорошо перемешать. Украсить слайсом лимона и вишней.
Оборудование: джиггер, барная ложка; стрейнер, савок или щипцы для льда.					
Метод приготовления: Билд					
Бокал: Хайбол					
Украшение: Слайс лимона, вишня					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Джин	45				
Сок лимона	30				
Сахарный сироп	15				
Содовая (Газированная вода)	60				
Слайс лимона				1 шт.	
Коктейльная вишня				1 шт.	

Приготовление кофейных напитков:

Mise en place (MEP) - подготовка рабочего места для приготовления кофейных напитков. Время выполнения задания - 10 минут.

Приготовление 4 порций кофе - по заданию (эспрессо; американо; лунго; капучино; латте макиато) + подача кондimentsа

(печенье/выпечка/шоколад). Время выполнения задания - 10 минут.

Уборка рабочего места - 5 минут.

Описание модуля В: «Кафе»

Участнику демонстрационного экзамена необходимо выполнить работы по подготовке рабочего места официанта, продемонстрировать навыки работы с текстилем.

При выполнении модуля В ставятся следующие цели:

1. Продемонстрировать навыки работы официанта при подготовке рабочего места к процессу обслуживания.

При выполнении модуля В ставятся следующие задачи:

1. Подготовить рабочее место официанта, собрать стол-коробку («table box») для работы официанта при обслуживании гостей.

2. Продемонстрировать и презентовать 15 способов складывания текстильных салфеток для сервировки стола при различных обслуживаниях.

Сложение стола - коробки из 2х скатертей. Время выполнения задания - 10 минут.

Сложение салфеток 15 различных способов. Время выполнения задания - 15 минут.

Презентация композиции из салфеток. Время выполнения задания - 5 минут.

Описание модуля С: «Банкет (Welcome service)»

Участнику демонстрационного экзамена необходимо выполнить работы по подготовке рабочего места официанта к обслуживанию гостей на фуршете.

Участнику необходимо выполнить работы по подготовке рабочего места официанта к филетированию фруктов для фруктовой тарелки, приготовить 2 идентичные фруктовые тарелки. Подготовить рабочее место для презентации, розлива и обслуживания гостей игристым вином и канапе.

При выполнении модуля С ставятся следующие цели:

Продемонстрировать навыки подготовки и обслуживания фуршета

При выполнении модуля С ставятся следующие задачи:

1. Подготовить рабочее место к приготовлению фруктовой тарелки.
2. Продемонстрировать навыки филетирования фруктов для фруктовой тарелки.
3. Приготовить идентичные фруктовые тарелки с соблюдением требований санитарных норм и норм отходов.
4. Выполнить процедуру обслуживания гостей игристым вином и канапе.

Mise en place (MEP) - подготовка рабочего места для приготовления фруктовой тарелки - 2 порции. Время выполнения задания - 10 минут.

Оформление фруктовых тарелок (работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры). Время выполнения задания - 20 минут. Фруктовая тарелка: яблоко, апельсин, банан, киви, ананас. Презентация - 5 минут.

MEP «Фуршет» подготовка рабочего места к обслуживанию фуршета для 4 гостей за одним столом (круглый)/или без стола. Время выполнения задания - 10 минут.

Встреча гостей - 5 минут.

Обслуживание фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки).
Время выполнения задания - 20 минут.

Уборка рабочего места - 5 минут.

Необходимые приложения

Наименование напитка: ESPRESSO MARTINI					Технология приготовления и оформления: Приготовить крепкий короткий эспрессо в малом питчере. Охладить кофе в питчере нальду. Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компоненты. Хорошо встряхнуть со льдом.
Оборудование: Шейкер, джиггер, барная ложка, фан стрейнер, стрейнер, савок или щипцы для льда.					
Метод приготовления: Шейк					
Бокал: Коктейльная рюмка					
Украшение: 3 зерна кофе					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Водка	60				

Ликер «Kahlua» или аналог	10				<p>Сцедить дважды в коктейльный бокал. Украсить зернами кофе.</p> 
Сахарный сироп	10				
Крепкий короткий эспрессо	15				
Зерна кофе				3 шт.	

Наименование напитка: CLOVER CLUB					<p>Технология приготовления и оформления: Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компоненты. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить в коктейльный бокал.</p> 
Оборудование: Шейкер, джиггер, барная ложка, стрейнер, пинцет барный, нож, доска, сквизер, савок или щипцы для льда.					
Метод приготовления: Шейк.					
Бокал: Коктейльная рюмка					
Украшение: Нет					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Джин	45				
Малиновый сироп	15				
Сок лимона	15				
Яичный белок	5				

Наименование напитка: SINGAPORE SLING					<p>Технология приготовления и оформления: Охладить льдом бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компоненты. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить через стрейнер коктейль в бокал на лед. Украсить ананасом, мятой и вишней.</p>
Оборудование: Шейкер, джиггер, барная ложка, барный пинцет, сквизер, стрейнер, щипцы для льда. Шпажки коктейльные.					
Метод приготовления: Шейк.					
Бокал: Хайбол большой или Харикейн					
Украшение: Ананас, мята, коктейльная вишня					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Джин	30				
Вишневый ликер	15				
Ликер «Uointreau» или аналог	7.5				
Ликер «DOM Benedictine» или	7.5				

аналог					
Сироп «Гренадин»	10				
Сок ананаса	120				
Сок лайма	15				
Биттер «Ангостура» или аналог				1 деш	
Долька ананаса				1 шт.	
Вишня коктейльная				1 шт.	
Мята				1 шт.	

Наименование напитка: RUSSIAN SPRING PUNCH					<p>Технология приготовления и оформления: Охладить льдом бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компоненты кроме вина. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить через стрейнер коктейль в бокал на лед. Добавить игристого вина. Украсить лимоном и ежевикой на шпажке.</p>
Оборудование: Шейкер, джиггер, барная ложка, барный пинцет, нож, доска, сквизер, стрейнер, савок или щипцы для льда. Шпажки коктейльные.					
Метод приготовления: Шейк.					
Бокал: Хайбол					
Украшение: Долька лимона, Ежевика (малина)					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Водка	25				
Смородиновый ликер	15				
Сахарный сироп	10				
Сок лимона	25				
Вино игристое сухое	20				
Долька лимона				1 шт.	
Ежевика				2 шт.	



Наименование напитка: DAIQUIRI					<p>Технология приготовления и оформления: Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компоненты. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить дважды в коктейльный</p>
Оборудование: Шейкер, джиггер, барная ложка, фан стрейнер, стрейнер, пинцет барный, нож, доска, сквизер, савок или щипцы для льда.					
Метод приготовления: Шейк.					
Бокал: Коктейльная рюмка					
Украшение: Кружок лайма					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Ром светлый	45				
Сок лайма	25				

Сахарный сироп	15				бокал. Украсить кружком лайма.
Кружок лайма				1 шт.	



Наименование напитка: TEQUILA SUNRISE					Технология приготовления и оформления: Охладить бокал льдом. Слить через стрейнер подтаявшую воду. На лед влить текилу, сок и гренадин, не перемешивать. 2.26. Украсить долькой апельсина и вишней.
Оборудование: Джиггер, стрейнер, нож, доска разделочная, пинцет барный, савок или щипцы для льда.					
Метод приготовления: В бокале					
Бокал: Хайбол					
Украшение: Кружок апельсина					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Текила	45				
Апельсиновый сок	90				
Сироп «Гренадин»	15				
Вишня коктейльная				1 шт	
Кружок апельсина				1 шт	



Наименование напитка: MOSCOW MULE					Технология приготовления и оформления: Охладить бокал льдом. Слить через стрейнер подтаявшую воду. На лед влить все ингредиенты. Осторожно размешать ложкой. Украсить долькой лайма.
Оборудование: Барная ложка, джиггер, доска разделочная, сквизер, нож,					
Метод приготовления: В бокале					
Бокал: Хайбол					
Украшение: Долька лайма					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Водка	45				
Имбирное пиво	120				
Сок лайма	5				
Долька лайма				1 шт.	

					
--	--	--	--	--	---

Наименование напитка: DRY MARTINI					Технология приготовления и оформления: Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом стакан для смешивания. Удалить лед из стакана для смешивания. Влить в пустой, охлажденный бокал для смешивания джин и вермут. Добавить лед и хорошо перемешать коктейльной ложкой. Сцедить коктейль через стрейнер в коктейльную рюмку мартини. Украсить оливками на шпажке
Оборудование: Стакан для смешивания, барная ложка, джиггер, стрейнер, шпажка коктейльная, савок или щипцы для льда					
Метод приготовления: Сtir					
Бокал: Коктейльная рюмка					
Украшение: 2 оливки на шпажке					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Джин	60				
Сухой вермут	10				
Оливки зел. с лимоном или паприкой				2 шт	
					

Наименование напитка: MANHATTAN					Технология приготовления и оформления: Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом стакан для смешивания. Сбросить лед со стакана для смешивания. Влить в пустой, охлажденный
Оборудование: Стакан для смешивания, барная ложка, джиггер, стрейнер, пинцет барный, савок или щипцы для льда.					
Метод приготовления: Сtir					
Бокал: Коктейльная рюмка					
Украшение: Коктейльная вишня					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Рей виски	50				

Вермут «Rosso»	20				бокал для смешивания виски, вермут и биттер. Добавить лед и хорошо перемешать коктейльной ложкой. Сцедить коктейль через стрейнер в коктейльную рюмку. Украсить вишней.
Битер Ангостура или аналог				1 деш.	
Вишня коктейльная				1 шт.	



Наименование напитка: NEGRONI					Технология приготовления и оформления: Охладить бокал льдом. Слить через стрейнер подтаявшую воду. На лед влить все ингредиенты. Осторожно размешать ложкой. Украсить долькой лайма.
Оборудование: Барная ложка, джиггер, пинцет барный, нож, доска барная, щипцы или савок для льда					
Метод приготовления: В бокале					
Бокал: Олд фешен					
Украшение: долька апельсина					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	
Джин	30				
Биттер «Кампари»	30				
Вермут «Rosso»	30				
Долька апельсина				1 шт	



3.1.2. Условия выполнения практического задания:

День	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределённом формате ДЭ (Заполняется при выборе распределённого формата ДЭ)
Подготовительный	08:00:00	08:30	0:30:00	Получение главным экспертом задания	Тестирование экспертной группой

день				демонстрационного экзамена. Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	работоспособности выбранных электронных ресурсов
Подготовительный день	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Проведение регистрации линейных экспертов, распределение ролей, проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности. Подписание протоколов.	Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов. Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности. Заполнение и загрузка документации экспертной группой. Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по электронной почте.
Подготовительный день	09:00:00	10:30:00	1:30:00	Брифинг с экспертами	Обсуждение заданий ДЭ, критериев оценки.
Подготовительный день	10:30:00	12:00:00	1:30:00	Регистрация участников на площадке ЦПДЭ (очно). Проверка личности, проведение инструктажа участников ДЭ по	

				охране труда и технике безопасности. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией. Ознакомление участников с заданием и правилами	
День 1	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Проведение проверки рабочих мест участников. Инструктаж по охране труда и технике безопасности	Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов
День 1	08:30:00	09:25:00	0:55:00	Выполнение модуля А Бар/Бариста	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ
День 1	09:25:00	09:40:00	0:15:00		Оценка работы участников ДЭ
День 1	09:40:00	10:10:00	0:30:00	Выполнение модуля В "Кафе "	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ
День 1	10:10:00	10:25:00	0:15:00		Оценка работы участников ДЭ
День 1	10:25:00	11:40:00	1:15:00	Выполнение модуля С Банкет (Welcom e service)	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ
День 1	11:40:00	11:55:00	0:15:00		Оценка работы участников ДЭ
День 1	11:55:00	12:30:00	0:35:00	Обеденный перерыв	Обеденный перерыв
День 1	12:30:00	13:00:00	0:30:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Работа линейных экспертов по заполнению форм и оценочных ведомостей
День 1	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола	Работа линейных экспертов по подведению итогов, внесению главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов,

					заполнение итогового протокола
--	--	--	--	--	--------------------------------------

Основные оценки являются критериями оценки. Эти заголовки формируются параллельно с разработкой Конкурсного задания.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается информационной системой Чемпионата (CIS). Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому А в рамках данного Критерия оценки.

Субкритерии:

- каждый критерий оценки разделяется на один или более Субкритериев. Каждый Субкритерий становится заголовком формы оценок «Профессионалы».

- каждая ведомость оценок (Субкритерий) заполняется в конкретный день.

- каждая ведомость оценок (Субкритерий) содержит оцениваемые Аспекты, подлежащие оценке методом измерения или решения. Каждый Субкритерий имеет Аспекты, оцениваемые как по результатам измерения, так и решением, в этих случаях для каждого из них имеется форма отметок.

В каждом Аспекте подробно описывается одна позиция, которая оценивается и по которой выставляются баллы, или инструкция о том, как должны присуждаться оценки. Аспекты оцениваются либо измерением, либо решением и отображаются в соответствующей форме отметок.

В форме отметок подробно перечисляется каждый Аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов и ссылкой на раздел компетенции согласно Спецификации стандарта.

Сумма баллов, присуждаемых каждому Аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в Спецификации стандартов. Она будет представлена в таблице назначения оценок CIS, в следующем формате, когда схема оценки просматривается из недель С-8.

При принятии решения используется шкала 0–3. Для обеспечения неукоснительного и согласованного применения этой шкалы решение должно приниматься с учетом следующего:

- контрольных показателей (критериев) для четкой ориентации по каждому Аспекту;
- шкалы 0–3, фиксирующей следующее:
- 0: исполнение ниже промышленного стандарта;
- 1: исполнение соответствует промышленному стандарту;
- 2: исполнение соответствует промышленному стандарту и в некоторых отношениях превышает его;
- 3: исполнение полностью превышает промышленный стандарт и оценивается как отличное.

Три Эксперта оценивают каждый Аспект, а четвертый Эксперт выступает в роли судьи, когда необходимо исключить оценку соотечественника.

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя Экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Там, где для присуждения частичных оценок используются контрольные показатели, они четко определяются в рамках Аспекта.

Решения, касающиеся выбора критериев и методов оценки, принимаются во время разработки соревнования с использованием Схемы выставления оценки и Конкурсного задания.

Экспертная оценка состоит не менее чем на 30 % из оценки по измеримым параметрам и не менее чем на 70 % из судейской оценки.

Руководства по оценке будут разработаны и согласованы до начала Чемпионата.

Обсуждение и согласование стандартов проводится Экспертами на Чемпионате в соответствии с руководствами по проведению оценки.

Эксперты делятся на команды для проведения оценки и остаются в одном и том же модуле на протяжении всех дней проведения демонстрационного экзамена для обеспечения системности и единства оценки.

Волонтеры распределяются по рабочим местам, путем проведения жеребьевки в день С-1.

В конце каждого дня демонстрационного экзамена окончательные оценки заносятся в ведомости субъективных или объективных оценок, которые заносятся в CIS ГЭ.

Оборудование и инструменты обучающимся	
Часы настенные	1 шт
Барный органайзер	2 шт
Джигер	8 шт
Мерный стакан	8 шт
Совок для льда	2 шт
Мельница для льда	1 шт
Ice bucket / Ведерко для льда	6 шт
Шипцы для льда	1 шт
Барные коврик	6 шт
Доска разделочная	18 шт
Барный поднос	6 шт
Шейкер классический	6 шт
Бостонский шейкер	3 шт
Смесительный стакан	8 шт
Стрейнер	1 шт
Мадлер	6 шт
Барная ложка	8 шт
Пинцет барный	8 шт
Нарзанник	8 шт
Сквизер	6 шт
Нож барный	6 шт
Нож барный	6 шт
Рокс (олд фешенд)	6 шт
Хайбол	8 шт
Харикейн (бокал для Пино Колады)	8 шт
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	8 шт
Гейзеры	20 шт
Миска стеклянная	8 шт
Миска стеклянная	8 шт

Миска стеклянная	8 шт
Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	1 шт
Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	1 шт
Кофемолка - электрическая	2 шт
Темпер	6 шт
Поднос официанта	6 шт
Кувшин	6 шт
Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	12 шт
Пара для капучино (чашка с блюдцем)	12 шт
Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	6 шт
Ложка для эспрессо	12 шт
Чайная ложка	12 шт
Сахарница	6 шт
Питчер	4 шт
Питчер	4 шт
Питчер	4 шт
Металлический поднос	6 шт
Нож для фруктов	6 шт
Нож для фруктов	6 шт
Кулер для льда	2 шт
Подставка для кулера	3 шт
Бокал для шампанского	12 шт
Подсвечник	6 шт
Декантер	8 шт
Бокал для красного вина	12 шт
Бокал для белого вина	12 шт
Прибор десертный/закусочный (вилка, нож)	18 шт
Прибор для рыбы (вилка, нож)	18 шт
Столовый прибор (вилка, ложка, нож)	18 шт
Ложка десертная	18 шт
Хлебная корзина	6 шт
Минаж (соль/перец)	6 шт
Молочник	8 шт
Пара чайная (чашка с блюдцем)	24 шт
Бокал для коньяка (снифтер)	12 шт
Тарелка пирожковая	30 шт
Тарелка основная	30 шт
Тарелка закусочная	30 шт
Тарелка десертная	30 шт
Салфетки текстильные	80 шт
Ручник	12 шт
Скатерти	30 шт
Термопот/Чайник-термос	2 шт

Мусорные ведра	10 шт
Ваза для цветов	8 шт
Оборудование и инструменты экспертам	
Стол прямоугольный (банкетный, складной)	6 шт
Стол квадратный	8 шт
Стеллаж	6 шт
Стулья банкетные	12 шт
Стулья барные	12 шт
Стол коктейльный круглый (складной)	6 шт
Чехол на коктейльный стол	6 шт
Стойка барная	1 шт
Стол производственный	2 шт
Стойка ограждения с канатом	6 шт
Аудиосистема с пультом	2 шт
Микрофон	2 шт
Аптечка	1 шт
Огнетушитель углекислотный	1 шт
Стол подсобный	4 шт
Оборудование и инструменты складского помещения	
Мусорные ведра	2 шт
Огнетушитель углекислый	1 шт
Гастроемкости	10 шт
Комплект разделочных досок	10 шт
Набор кухонной посуды	1 шт
Стеллаж передвижной	1 шт
Стол производственный с ванной	6 шт
Холодильный шкаф (+/+) двери-стекло	1 шт
Пароконвектомат	1 шт
Плита настольная индукционная	3 шт
Набор кухонных ножей	1 шт
Льдогенератор	1 шт

3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

3.2.1. Порядок оценки

№ п/п	Демонстрируемые результаты (по каждой из задач)	Количественные показатели
1	Модуль А Бар/бариста	22,40
2	Модуль В Кафе	6,60
3	Модуль С Банкет (Welcome service)	15,00
	ИТОГО:	44,00

3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания.

Оценка ПА	«2»	«3»	«4»	«5»
Шкала баллов	0,00-8,79	8,80-17,59	17,60-30,79	30,80-44,00

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

4.1. Общие положения

ВКР призвана выявить способность обучающегося на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические задачи.

Как специалист, обучающийся должен быть подготовлен к выполнению профессионально-предпринимательской; организационно-управленческой; конкретно-исследовательской; консультационной деятельности.

Основными целями ВКР являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся по избранной специальности;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении определенных проблем и вопросов в ВКР;

- определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умение применять их для решения конкретных практических задач.

В соответствии с поставленными целями обучающихся в ходе подготовки ВКР должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для предприятия общественного питания;

- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по избранной теме;

- изучить материально-технические и социально-экономические условия производства и сбыта, особенностей ресторанной деятельности и характер их влияния на изменения технико-экономических показателей работы и управленческой деятельности конкретной организации;

- собрать необходимый практический материал для проведения конкретного анализа предмета исследования;
- провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы обработки и анализа информации;
- сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа с целью повышения деятельности предприятия общественного питания;
- оформить ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

ВКР, являясь квалификационной работой, должна иметь практическое значение, содержать элементы исследования и предлагать конкретные, обоснованные рекомендации, вытекающие из проведенного исследования.

Выбор темы определяется интересами и склонностями обучающегося к исследованию той или иной проблемы, потребностью развития и совершенствования работы объекта исследования (организации).

При выборе темы ВКР следует руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения конкретных статистических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью для конкретной организации.

Обучающемуся, занимающемуся научно-исследовательскими работами, целесообразно подготовить ВКР по теме, над которой он работал ранее. ВКР является продолжением и логическим завершением исследований, начатых в курсовых работах и в период производственных практик, отраженных в отчетах.

Обучающийся руководствуется перечнем тем ВКР, имеющимся в отделении, проконсультировавшись со своим руководителем ВКР. Обучающийся, желающий выполнить ВКР на тему, не предусмотренную примерной тематикой, должен обосновать свой выбор и получить разрешение у заведующего отделением. Если одна и та же тема выбрана многими студентами, то отделение оставляет ее только за теми обучающимися, которые

наиболее аргументировано обосновали свой выбор. Остальным студентам предлагается подобрать другую тему.

Выбор темы ВКР и ее утверждение должны быть завершены до начала преддипломной практики у обучающихся. Тематика выпускных квалификационных работ по специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело» представлена в Приложении 1.

Заведующий отделением ОФО и ЗФО по УВР готовит проект приказа «О закреплении тем ВКР», которым закрепляются темы ВКР за обучающимися и научные руководители.

Следует иметь в виду, что формулировка темы ВКР (с указанием научного руководителя), утвержденная приказом директора и изменению не подлежит.

4.2. Примерная тематика дипломных проектов (работ) по специальности

Тема 1. Совершенствование деятельности службы приема и размещения в гостинице (на примере конкретной гостиницы)

Тема 2. Организация работы службы приема, размещения и выписки в гостиницах международного уровня обслуживания

Тема 3. Развитие малых гостиничных предприятий в современных условиях (на примере конкретной гостиницы)

Тема 4. Анализ технологического цикла обслуживания гостей (на примере конкретной гостиницы)

Тема 5. Анализ эффективности деятельности службы приема, размещения и выписки гостей (на примере конкретной гостиницы)

Тема 6. Анализ особенностей управления персоналом в гостиничном сервисе.

Тема 7. Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями (на примере конкретной гостиницы)

Тема 8. Повышение качества обслуживания гостей в номере гостиницы с применением инновационных технологий (на примере конкретной гостиницы)

Тема 9. Этика управления в индустрии гостеприимства

Тема 10. Социально-культурная среда (гостиницы) и ее влияние на качество

оказываемых услуг на предприятия сервиса

Тема 11. Совершенствование работы службы безопасности в современных условиях (на примере конкретной гостиницы)

Тема 12. Разработка программы повышения качества предоставления услуг клиентам в процессе проживания в гостинице (на конкретном примере)

Тема 13. Особенности и перспективы развития гостиничных услуг с целью

повышения конкурентоспособности

Тема 14. Организация деятельности и совершенствование службы дополнительных услуг в гостиницах и туристских комплексах

Тема 15. Разработка стратегии развития ресторана как подразделения гостиницы в современных условиях (на примере конкретной гостиницы)

Тема 16. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP- гостей (на примере гостинично-ресторанного

комплекса)

Тема 17. Разработка программы предоставления дополнительных услуг в гостинице с учетом потребности туристов

Тема 18. Направление совершенствования организации услуг питания в номерах гостиничного предприятия

Тема 19. Гостиничные рестораны, особенности и тенденции их развития

Тема 20. Основные современные тенденции в сфере дополнительных услуг в гостинице

Тема 21. Влияние высококачественного обслуживания VIP гостей во время проживания в гостинице на формирование положительного имиджа гостиничного предприятия

Тема 22. Организация работы службы «room-service» в гостинице

Тема 23. Совершенствование организации работы банкетной службы (на примере конкретной гостиницы)

Тема 24. Особенности организации дополнительных услуг в гостинице

Тема 25. Разработка комплекса услуг по обслуживанию VIP- клиентов в гостинице

Тема 26. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий

Тема 27. Организация экскурсионного обслуживания в гостиницах и туристских комплексах

Тема 28. Современные направления в обеспечении безопасности проживающих в гостинице

Тема 29. Повышение конкурентоспособности гостиницы с помощью использования технических инноваций

Тема 30. Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

Тема 31. Анализ существующих пакетных предложений, поощрительных программ и программ лояльности (на примере конкретной гостиницы)

Тема 32. Разработка концепции гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

Тема 33. Разработка маркетинговой программы гостиничного предприятия

(на примере конкретной гостиницы).

Тема 34. Разработка мероприятий по совершенствованию системы обучения персонала предприятия (на примере конкретной гостиницы).

Тема 35. Разработка мероприятий по совершенствованию технологий взаимодействия между службами в гостинице (на примере конкретной гостиницы)

Тема 36. Разработка мероприятий по техническому перевооружению гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

Тема 37. Разработка мероприятий по эффективному продвижению предприятий индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы)

Тема 38. Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечение новых клиентов ресторана (на примере конкретного предприятия общественного питания).

Тема 39. Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в

сфере гостиничного бизнеса (на примере конкретной гостиницы).

Тема 40. Анализ представления гостиничных услуг отеля в социальных сетях (на примере конкретной гостиницы)

Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа – самостоятельная творческая работа студента. Независимо от избранной темы рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры дипломной работы:

- титульный лист
- содержание
- введение
- основная часть (Раздел 1, раздел 2)
- заключение
- глоссарий
- список используемых источников
- приложения

4.3. Порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Оценивание ВКР производится в три этапа отзыв руководителя, внешнее рецензирование работы и защита ВКР.

Защита ВКР происходит на открытом заседании ГЭК в следующей последовательности:

1. Объявляется фамилию обучающегося, зачитывается тема ВКР.
2. Заслушивается доклад дипломника.
3. Члены ГЭК и присутствующие задают вопросы.
4. Обучающийся-дипломник отвечает на вопросы.
5. Зачитывается отзыв руководителя.
6. Зачитывается рецензия на ВКР.
7. Заслушиваются ответы дипломника на замечания рецензента и руководителя ВКР.

В отзыве руководитель ВКР:

- указывает характерные особенности работы;
- определяет достоинства и недостатки ВКР;

- отражает уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР;
- обосновывает его актуальность и научную новизну, принципиальное отличие от ранее осуществленных разработок;
- отражает достижения дипломником целей ВКР и поставленных задач;
- отражает умение анализировать практический материал и делать обоснованные выводы и разработать предложения;
- дает общую оценку содержания ВКР с описанием ее отдельных направлений по разделам, оригинальности проектных решений, логики переходов от раздела к разделу, обоснованности выводов и предложений и т.д.;
- характеризует дисциплинированность обучающегося в соблюдении общего графика выполнения ВКР, а также соблюдение им сроков представления отдельных разделов в соответствии с заданием на ВКР;
- детально описывает положительные стороны работы и формулирует недостатки, замечания по ее содержанию и оформлению, рекомендации по возможной доработке ВКР;
- оценивает целесообразность внедрения предложений, полученный эффект, дает свои рекомендации по расширению области внедрения на предприятия общественного питания и в учебном процессе;
- делает заключение о подготовленности обучающегося к самостоятельной работе и возможности присвоения ему квалификации специальность 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» - «специалист по туризму и гостеприимству».

Отзыв руководителя ВКР обязательно подписывается им с точным указанием места работы, должности, ученой степени и звания, даты выдачи.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполнение квалификационной работы рецензируется специалистами по тематике ВКР из работников

государственных органов власти, работников сферы услуг, работников научно-исследовательских институтов и преподавателей образовательной организации не являющимся руководителем ВКР.

Рецензент ВКР определяется не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР (Приложение 16).

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее чем за день до защиты работы.

После рецензирования никакие исправления в ВКР не допускаются. Свое несогласие с рецензией обучающийся может высказать на защите ВКР. В случае если заведующий отделением, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, вопрос об этом рассматривается на заседании отделения с участием руководителя и автора ВКР. Протокол заседания отделения передается через заведующего отделением на утверждение директору техникума.

Обучающийся, получив положительный отзыв о ВКР от руководителя, рекомендацию комиссии по предзащите, рецензию внешнего рецензента и разрешение заведующего отделением о допуске к защите должен подготовить доклад (до 10 мин.), в котором четко, кратко изложить основные положения ВКР. При этом для большей наглядности целесообразно подготовить иллюстрированный материал, согласованный с руководителем. К защите ВКР готовиться надо основательно и серьезно.

Обучающийся должен не только написать высококачественную работу, но и уметь защитить ее, так как иногда высокая оценка руководителя и рецензента снижается из-за низкого уровня защиты. Успешная защита

основана на хорошо подготовленном докладе. В нем следует отметить тему ВКР, ее актуальность, личный вклад обучающихся; чем он руководствовался при исследовании темы; что являлось предметом исследования; какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы; какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы основные выводы, практическую, экономическую и социальную целесообразность предложений.

Общая схема доклада, его содержание определяется обучающимся совместно с научным руководителем. Доклад должен быть увязан с иллюстративным материалом. На все представленные государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) графические материалы необходимо ссылаться в ходе доклада. Краткий доклад должен быть подготовлен письменно, но выступает на защите следует, не зачитывая текст.

Цифровые данные в докладе приводятся только в том случае, если они необходимы для доказательства или иллюстрации того или иного вывода.

Доклад должен быть кратким, содержательным и точным, формулировки обоснованными и лаконичными, содержать выводы и предложения.

Защита дипломной работы проводится на заседании ГЭК. В ее состав должны входить высококвалифицированные преподаватели и специалисты. Председатель ГЭК должен быть специалистом по профилю данной специальности, как правило имеющим ученое звание и степень, и приглашается со стороны. Состав комиссии утверждается приказом директора техникума.

На заседании могут присутствовать руководители дипломных работ, рецензенты, а также студенты и все заинтересованные лица.

Расписание работы ГЭК утверждается председателем до начала защиты дипломных работ. Списки обучающихся, допущенных к защите, представляются в ГЭК.

Явка студента-дипломника на защиту в установленный срок строго обязательна.

Задачи ГЭК – выявление подготовленности обучающегося к профессиональной деятельности и принятие решения о том, можно ли обучающемуся выдать соответствующий диплом. Поэтому при защите обучающемуся важно показать не только то, как работали отрасль или организация, но и то, что сделано им самим при изучении проблемы.

По окончании доклада обучающемуся председатель и присутствующие члены комиссии задают вопросы по теме ВКР. По содержанию доклада и ответом на вопросы комиссия судит о широте кругозора дипломника, его эрудиции, умении публично выступать, и аргументировано отстаивать свою точку зрения.

После ответов обучающегося на вопросы зачитывается отзыв руководителя, в котором отмечаются актуальность и особенности данной работы, ее положительные и отрицательные стороны, отношение обучающегося к своим обязанностям.

Затем зачитывается внешняя рецензия и предоставляется заключительное слово дипломнику.

Оценивается ВКР по 5-балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

После окончания публичной защиты проводится закрытое заседание ГЭК, на котором открытым голосованием, простым большинством голосов определяется оценка. При равном числе голосов мнение председателя является решающим. Определяется общая оценка работы дипломника с учетом его теоретической подготовки, качества выполнения и оформления ВКР. ГЭК отмечает новизну и актуальность темы, степень научной проработки, применения ЭВМ, практическую значимость результатов ВКР.

В ходе защиты ведется протокол заседания ГЭК, в который вносятся все заданные вопросы, ответы, особые мнения и решение комиссии о выдаче диплома. Протокол подписывается председателем и членами ГЭК, участвовавшими в заседании.

В тот же день после оформления протокола заседания ГЭК обучающемуся объявляются результаты защиты ВКР.

Обучающемуся, не защитившему ВКР в установленный срок по уважительной причине, подтвержденной документально, может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГЭК, но не более чем на 1 год.

После защиты ВКР со всеми материалами должна быть сдана в архив.