

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Общие положения ..... 3**  
**Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы..... 6**

### **Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.01 Официант бармен разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант бармен, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Разработана законодательными и нормативно-правовыми документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №731);;
4. Приказом Министерства образования от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н "Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68146);

**Цель государственной итоговой аттестации** – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант бармен и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 «Официант бармен» и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в ОО СПО.

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

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

#### **Задачи государственной итоговой аттестации:**

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.01 Официант бармен

присваивается квалификация: *официант, бармен, буфетчик*

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих* и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии 43.01.01 Официант бармен

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

## Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
ВД 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ВД.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Таблица 2

## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание профессиональной компетенции
<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>	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.
<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
	ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
	ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта

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

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### **3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации**

#### **3.1. Вид государственной итоговой аттестации**

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.01 Официант, бармен, сдают ГИА в форме выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить уровень сформированности профессиональных компетенций выпускника, готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.01 Официант, бармен присваивается квалификация: официант бармен буфетчик.

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

Согласно ФГОС, в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен на защиту ВКР – 1 недели (с «21» июня по «28» июня).

### 3.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с 17.06 по 28.06 (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 и локальными нормативными актами)

### 3.4 Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание выпускной квалификационной работы (*выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа*), порядок оценки результатов выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа (*выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа*) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускной квалификационной работы предполагает написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускных квалификационных работ, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);
- Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);
- Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Приказ о закреплении тем ВКР, назначении руководителей и консультантов по ним;
- Производственные характеристики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- ВКР выпускников;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению ВКР обучающихся (на каждого обучающегося);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим ВКР по профессии;

Приказ об утверждении председателя государственной экзаменационных комиссии, состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

### **3.5. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа с ОВЗ**

3.6.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом VII Приказа Минобрнауки РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.6.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

3.6.3. 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, прочесть 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).

3.6.4. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

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 ГИА 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)

3.6.5. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА, подают письменное заявление 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.

### 3.6 Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Показатели			
Оценки « 2 - 5»			
«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.



Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

### 3.7. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

3.7.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

3.7.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

3.7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

3.7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов Оператора, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

3.7.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

3.7.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

3.7.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

3.7.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

3.7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

3.7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

**Приложения:**  
Предлагаемые темы ВКР

№ п/п	Темы письменной экзаменационной работы	Темы выпускной практической квалификационной работы	Профессиональный модуль	ПК	ОК
1.	Организация обслуживания в ресторане банкета-чая на 16 человек с подачей напитка OLD FASHIONED	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
2.	Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 16 гостей подачей смешанного напитка ESPRESSO MARTINI	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с полным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
3.	Организация обслуживания свадебного банкета с частичным обслуживанием официантами на 60 человек с подачей смешанного напитка SPRITZ VENEZIANO	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
4.	Организация обслуживания завтрака по типу «шведский стол» на 100 человек с подачей смешанного напитка NEGRONI	Исполнительная сервировка стола по меню с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
5.	Организация обслуживания в ресторане банкета-коктейля на 120 человек с подачей смешанного	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- с приготовлением и подачей горячих	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.

	напитка LONG ISLAND ICED TEA	напитков (кофе по жеребьевке)	приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 7. ОК 8. ОК 9
6.	Организация обслуживания завтрака в отеле по типу «шведский стол» на 80 человек с подачей смешанного напитка AMERICANO	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
7.	Организация обслуживания в кафе банкета – фуршет на 40 человек с подачей смешанного напитка TEQUILA SUNRISE	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
8.	Организация обслуживания в санатории банкета ужина по типу «шведский стол» на 60 человек с подачей смешанного напитка MANHATTAN	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
9.	Организация обслуживания в кафе банкета -чая на 24 человека с подачей горячего напитка кофе по Ирландски	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
10.	Организация обслуживания в восточном ресторане банкета-чая на 12 человек с подачей напитка CLOVER CLUB	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
11.	Организация обслуживания в ресторане банкета	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с полным	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.	ОК 1. ОК 2. ОК 3.

	за столом с полным обслуживанием официантами на 16 человек с подачей смешанного напитка DAIQUIRI	обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
12.	Организация обслуживания в кафе банкета-фуршета на 60 человек с подачей коктейля BLOODY MARY	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
13.	Организация обслуживания в баре банкета-коктейля на 80 человек подачей смешанного напитка MAI-TAI	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
14.	Организация обслуживания в кафе банкета - коктейля на 40 человек с подачей слоистого коктейля B52	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
15.	Организация обслуживания в ресторане банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 12 человека с подачей смешанного напитка SINGAPORE SLING	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с полным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
16.	Организация обслуживания свадебного банкета на 100 человек с подачей смешанного напитка COSMOPOLITAN	Исполнительная сервировка стола по меню с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.

			смешанных напитков и простых закусок»		ОК 9
17.	Организация обслуживания в чайной банкета-чая на 12 человека с подачей смешанного напитка PINA COLADA	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
18.	Организация обслуживания в ресторане банкета - коктейля на 50 человек с подачей аперитива STINGER	Исполнительная сервировка стола по меню банкета-коктейля с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
19	Организация обслуживания в суши баре банкета-фуршета на 80 человек с подачей смешанного напитка KIR	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
20	Организация обслуживания в кафе банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 30 человек с подачей смешанного напитка DRY MARTINI	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
21	Организация обслуживания в отеле ресторана банкета-фуршета на 100 человек с подачей освежающего напитка DERBY	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
22	Организация обслуживания в кафе банкета-	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.	ОК 1. ОК 2. ОК 3.

	чая на 26 человека с подачей смешанного напитка RUSSIAN SPRING PUNCH	приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
23	Организация обслуживания в пиццерии банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 50 человек с подачей смешанного напитка SCREWDRIVER	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
24	Организация обслуживания в шашлычной банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 человек с подачей смешанного напитка MOSCOW MULE	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
25	Организация обслуживания в баре банкета-фуршета на 50 человек с подачей смешанного напитка HEMINGWAY SPECIAL	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9