

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Верхнотуринский механический техникум»

ФОС ГИА рассмотрен
предметно-цикловой комиссией
социально – экономического профиля
Председатель предметно-цикловой
комиссии профессионального цикла

М.П. О.В. Пицало

Протокол № 3
от « 18 » 10 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР

И.В. Краев
« 25 » октября 2023 г.

Согласовано:

ООО "Меркурий"
заместитель директора
Идикова Н.А.

ФИО, должность председателя ГЭК

« 25 » октября 2023 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Фонд оценочных средств для
государственной итоговой аттестации
разработан в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности 43.02.01
Организация обслуживания в общественном
питании

Разработчики: А.А. Посаженникова, О.В. Торговичева преподаватели ГАПОУ СО
«Верхнетиуринский механический техникум»

Экспертиза фонда оценочных средств пройдена

Эксперт:

Методист ГАПОУ СО «Верхнетиуринский
механический техникум»

 (О.В. Пицало)
«18» октября 2023 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее -ФОС) для проведения государственной итоговой аттестации (далее -ГИА) оценивает всю совокупность компетенций, которая установлена федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования (далее -ФГОС СПО) для программы подготовки специалистов среднего звена/квалифицированных рабочих по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Фонд оценочных средств для проведения ГИА содержит: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы; описание критериев оценивания компетенций; материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

1.2. Результаты, подлежащие проверке на ГИА

1.2.2. Дипломная работа

В результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания
- Организация обслуживания в организациях общественного питания
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В результате выполнения и защиты дипломной работы осуществляется комплексная проверка общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2.1. Оценочная спецификация для выполнения и защиты ДР

Проверяемые компетенции	Основные показатели оценки результатов	Шкала оценки	Кем проверяются
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	определять вид, тип и класс организации общественного питания	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными	принимать рациональные управленческие решения;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	определять численность работников, занятых	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК

требованиями.	обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;		
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	анализировать эффективность обслуживания потребителей.	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	собирать и анализировать информацию о ценах;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 1. Понимать и социальную	Актуальность и практическая значимость темы ВКР указаны в ПЗ	0-2	консультант, рецензент Члены ГЭК

значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет устойчивый интерес к результату дипломной работы	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Цели и задачи ВКР полностью соответствуют заданию	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	Точно выполняет рекомендации консультанта по ВКР	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	По заданию дипломной работы приняты ответственные решения	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	В процессе защиты ВКР проявляются нестандартные подходы к решаемой проблеме	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Список используемой литературы при подготовке ВКР содержит разнообразные источники, в том числе интернет-ресурсы	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	Доклад на защите ВКР подтверждает эффективность выполнения профессиональной задачи	0-2	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Пояснительная записка оформлена в соответствии с требованиями	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	Рецензия оформлена в соответствии с требованиями	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Содержание доклада на защите ВКР заслуживает внимания членов комиссии	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	Ведет убедительный диалог с членами комиссии	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за результат выполнения задания	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Представляет доказательства профессионального и личностного развития	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	Планирует дальнейшее трудоустройство по полученной специальности	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Грамотное использование профессиональной терминологии	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
	Знание соответствий между терминами и понятиями в профессиональной деятельности	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Соблюдает требования нормативных правовых документов	0-1	консультант, рецензент Члены ГЭК

2. Содержание заданий для ГИА

2.2. Дипломная работа

2.2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМАТИКИ ДР

Тематика ДР определяется с учетом области и объекта профессиональной деятельности, а также содержания профессиональных модулей, которые выносятся на ГИА:

- Организация питания в организациях общественного питания
- Организация обслуживания в организациях общественного питания
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Перечень тем ДР

• Организация проведения банкета «Юбилей», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения детского «Дня рождения» методом кейтеринг, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения банкета «День рождения», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Организация проведения банкета по случаю бракосочетания, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения взрослого «Дня рождения», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Анализ конкурентоспособности современного предприятия питания на примере кафе «Солянка»
• Организация проведения взрослого «Дня рождения», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Организация проведения и банкет - коктейля «Юбилей», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Организация проведения мероприятия «Выпускной вечер» из детского сада, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения банкета «Новый год», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения детского мероприятия, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Организация проведения банкета «В честь открытия фирмы», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания «Солянка»
• Организация проведения банкета по случаю выхода на пенсию, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения банкета по случаю Дня города, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Организация проведения детского «Дня рождения», в соответствии с

инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения взрослого «Дня рождения», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Оценка и анализ классификации и требования к персоналу в организациях общественного питания на примере кафе «Солянка»
• Организация проведения банкета по случаю бракосочетания, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Организация проведения банкета «Выпускной вечер», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения банкета «Юбилей предприятия», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»
• Организация проведения банкета «Юбилей школы», в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Солянка»
• Организация проведения банкета по случаю Первого сентября, в соответствии с инфраструктурой предприятия общественного питания кафе «Империя»

2.2. ЗАДАНИЕ НА ВКР

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Верхнетуринский механический техникум»

Утверждаю заведующий
филиалом ГАПОУ СО
«Верхнетуринский механический
техникум»

Н.А. Фахрисламова
«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту (ке) _____

1. Тема выпускной квалификационной работы: _____

2. Срок сдачи законченной выпускной квалификационной работы «__» _____ 20__ г.

3. Исходные данные _____

4. Перечень подлежащих разработке задач/вопросов по разделам и подразделам _____

5. Перечень графического материала: _____

Консультант ВКР _____

(дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.)

Руководитель _____ (подпись)

Задание принял к исполнению «__» _____ 20__ г.

_____ (подпись студента)

2.2.3. Лист нормоконтроля

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО «Верхнетуринский механический техникум

Дипломной работы студента _____,
группы _____, специальность _____

Тема ДР _____

№	Объект	Параметры	Соответствует/не соответствует
1	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Оформление листов	Соответственно ГОСТу, на листе формата А-4 рамка должна составлять 210x297 мм. Отступы от края листа при таком размере будут равны: Слева - 30 мм, справа – 20 мм, сверху – 20 мм, снизу - 15 мм	
3	Размер шрифта	12 (таблицы, рисунки), 14 кегель (основной текст)	
4	Название шрифта	Times New Roman	
5	Межстрочный интервал	1,5 строки	
6	Абзац	1,25	
7	Общий объем работы	40-60 страниц печатного текста	
8	Объем введения	1-3 страницы	
9	Объем основной части	35-60 страниц	
10	Объем заключения	1-3 страниц	
11	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, в основной надписи. Номера страниц на Титульном листе, Задании, и отдельном листе с надписью Приложение не проставляются (нумерация страниц – автоматическая), но включается в общую нумерацию.	

12	Последовательность структурных частей работы	Титульный лист, Задание на дипломную работу, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список использованных источников, Приложение.	
13	Оформление структурных частей работы	Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится	
14	Структура основной части	выдержана	
15	Количество использованной	20 – 30 библиографических, справочных и литературных источников, интернет-ресурсов	

Нормоконтроль выполнил

_____/ФИО/

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Студент:

_____/ФИО/

«__» _____ 2024 г.

2.2.4. Листа отзыва
Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Верхнетуринский механический техникум»

ОТЗЫВ НА ДР
(оценочный лист прикладывается)

	(тема ДР)
Студента _____	
Обучающегося (йся) по специальности _____	
Основное содержание работы _____	
Актуальность ДР _____	
Степень достижения целей и глубина проработанности разделов ДР согласно критериям оценивания _____	

Новизна и значимость практических предложений и рекомендаций, сформулированных в ДР _____	
Соответствие оформления ДР _____	

Недостатки ВКР _____	

Оценка _____	
Рекомендации к защите ДР _____	
Дата _____	
ФИО консультанта _____	
ФИО руководителя _____	
(подпись)	

**Оценочный лист
выполнения ДР**

ФИО обучающегося _____

Тема ДР _____

	Основные показатели оценки результатов	Шкала оценки	Баллы
1.	производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа	0-1	
2.	определять вид, тип и класс организации общественного питания	0-1	
3.	принимать рациональные управленческие решения;	0-1	
4.	определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;	0-1	
5.	составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;	0-1	
6.	выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;	0-1	
7.	анализировать эффективность обслуживания потребителей.	0-1	
8.	выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;	0-1	
9.	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	0-1	
10.	определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);	0-1	
11.	выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;	0-1	
12.	участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;	0-1	
13.	собирать и анализировать информацию о ценах;	0-1	
14.	разрабатывать укрепление продукции и услуг общественного питания;	0-1	
15.	Актуальность и практическая значимость темы ВКР указаны в ПЗ	0-2	
16.	Проявляет устойчивый интерес к результату дипломной работы	0-1	
17.	Цели и задачи ВКР полностью соответствуют заданию	0-1	
18.	Точно выполняет рекомендации консультанта по ВКР	0-1	

19.	По заданию дипломной работы приняты ответственные решения	0-1	
20.	В процессе защиты ВКР проявляются нестандартные подходы к решаемой проблеме	0-1	
21.	Список используемой литературы при подготовке ВКР содержит разнообразные источники, в том числе интернет-ресурсы	0-1	
22.	Доклад на защите ВКР подтверждает эффективность выполнения профессиональной задачи	0-2	
23.	Пояснительная записка оформлена в соответствии с требованиями	0-1	
24.	Рецензия оформлена в соответствии с требованиями	0-1	
25.	Содержание доклада на защите ВКР заслуживает внимания членов комиссии	0-1	
26.	Ведет убедительный диалог с членами комиссии	0-1	
27.	Берет на себя ответственность за результат выполнения задания	0-1	
28.	Представляет доказательства профессионального и личностного развития	0-1	
29.	Планирует дальнейшее трудоустройство по полученной специальности	0-1	
30.	Грамотное использование профессиональной терминологии	0-1	
31.	Знание соответствий между терминами и понятиями в профессиональной деятельности	0-1	
32.	Соблюдает требования нормативных правовых документов	0-1	

Перевод баллов в оценку: «5»- 91-100% от общего количества баллов;
«4» -81- 90%от общего количества баллов;
«3» -70-80% от общего количества баллов;

п/п	ОИФ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
		производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа	определять вид, тип и класс организации общественного питания	принимать рациональные управленческие решения;	определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;	составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей;	выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы;	анализировать эффективность обслуживания потребителей;	выбирать и определять показатели качества обслуживания;	разрабатывать и представлять предложения по повышению подбора вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и	определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную	выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;	участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка;	собирать и анализировать маркетинговую информацию;	собирать и анализировать информацию о ценах;	разрабатывать, по/купление продукции и услуг общественного питания;	Актуальность и практическая значимость темы ВКР указаны в ПЗ	Проявляет устойчивый интерес к результатам дипломной работы	Цели и задачи ВКР полностью соответствуют заданию	Точно выполняет рекомендации консультанта по ВКР	По заданию дипломной работы приняты ответственные решения	В процессе защиты ВКР проявляются нестандартные подходы к	Список используемой литературы при подготовке ВКР соответствует разнообразным источникам, в том числе интернет-ресурсы	Доказана на защите ВКР подтверждает эффективность выполнения профессиональной задачи	Пояснительная записка оформлена в соответствии с требованиями	Рецензия оформлена в соответствии с требованиями	Содержание записки на защите ВКР заслуживает внимания членов комиссии	Берет на себя ответственность за результаты выполнения задания	Представляет доказательства профессионального и личностного	Планирует дальнейшее трудоустройство по полученной специальности	Грамотное использование профессиональной терминологии	Знание соответствий между терминами и понятиями в профессиональной деятельности	Соблюдает требования нормативных правовых документов	Общий балл	Оценка

9. СВОДНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ГИА

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Верхнетуринский механический техникум»

Свердловской области «Верхнетуринский механический техникум»
Наименование ОПОП СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

СВОДНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ГИА

[illegible]

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Верхнетурунский механический техникум»

ОПОП СПО:

ПРОТОКОЛ № _____

ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

« _____ » _____ 20 ____ г.

По рассмотрению результатов защиты дипломной работы студента группы № ____:

На тему: _____

Присутствовали:

Председатель ГЭК:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

В ГЭК представлены следующие материалы:

1. Ведомость о сданных студентом _____ экзаменах и зачетах и о выполнении им требований учебного плана.
2. Дипломная работа на _____ страницах;
3. Отзыв руководителя прилагается;
4. Рецензия прилагается.

Постановили:

Признать, что студент _____ выполнил и защитил дипломную работу с оценкой _____

Присвоить _____ квалификацию (и)

Председатель ГЭК: _____

Зам. председателя: _____

Члены комиссии: _____

Секретарь ГЭК: _____ /

/

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Верхнетуринский механический техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ**

ОПОП СПО _____

2023г.