



**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №1.1  
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО  
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ № 35 «РЕСТОРАННЫЙ  
СЕРВИС»  
(ДАЛЕЕ – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции №35 «Ресторанный сервис» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции №35 «Ресторанный сервис» .....	16
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД №1.1 по компетенции №35 «Ресторанный сервис» .....	22
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции №35 «Ресторанный сервис» .....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ .....	24

## **Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции №35 «Ресторанный сервис»**

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №35 «Ресторанный сервис» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 4 часа.

КОД № 1.1 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

---

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции №35 «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации (Таблица 1).**

**Таблица 1.**

<b>№</b>	<b>Раздел Спецификации стандарта компетенции</b>	<b>Наименование раздела WSSS</b>	<b>Важность</b>
1.	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;</li><li>• Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;</li><li>• Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;</li><li>• Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания;</li></ul>	1,40

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• Этику в отрасли общественного питания;</li> <li>• Важность эффективного взаимодействия между отделами.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>• Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> <li>• Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;</li> <li>• Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>• Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;</li> <li>• Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;</li> <li>• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;</li> <li>• Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>проблемы по мере их поступления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;</li> <li>• Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.</li> </ul>	
2.	Навыки обслуживания и общения с гостями	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность общего впечатления от посещения;</li> <li>• Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;</li> <li>• Роль официанта в увеличении объемов продаж.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;</li> <li>• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;</li> <li>• Точно записать заказы гостей;</li> <li>• Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;</li> <li>• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;</li> <li>• Всегда проявлять вежливость и обходительность;</li> <li>• Проявлять внимание без назойливости;</li> <li>• Уточнить у гостей, все ли в порядке;</li> <li>• Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;</li> </ul>	3,00

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;</li> <li>• Принести счет, провести платеж и проводить гостей.</li> </ul>	
5.	Сервировка напитков	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;</li> <li>• Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;</li> <li>• Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;</li> <li>• Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;</li> <li>• Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;</li> <li>• Необходимые дополнения к напиткам;</li> <li>• Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;</li> <li>• Технику и стили сервировки напитков;</li> <li>• Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;</li> <li>• Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;</li> <li>• Приготовить алкогольный и</li> </ul>	9,20

		<p>безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить и сервировать разные чаи;</li> <li>• Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;</li> <li>• Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;</li> <li>• Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;</li> <li>• Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</li> </ul>	
б.	Сервис алкогольных и безалкогольных напитков	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.</li> <li>• Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.</li> <li>• Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.</li> <li>• Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.</li> <li>• Методы сервировки напитков по разным сценариям.</li> <li>• Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.</li> <li>• Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и</li> </ul>	13,40

		<p>безалкогольных напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.</li> <li>• Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.</li> <li>• Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.</li> <li>• Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• За столом;</li> <li>• Прием с напитками.</li> </ul> </li> <li>• Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Взболтанные;</li> <li>• Взбитые;</li> <li>• Слоистые;</li> <li>• Смешанные;</li> <li>• Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;</li> <li>• Безалкогольные.</li> </ul> </li> <li>• Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;</li> <li>• Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.</li> </ul>	
--	--	--	--

## 2. Форма участия:

Индивидуальная

### 3. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 27,00.

Таблица 2.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Бар/Бариста	1	1,2,5,6	11,70	15,30	<b>27,00</b>
<b>Итого =</b>				<b>11,70</b>	<b>15,30</b>	<b>27,00</b>

### 4. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.

4.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции №35 «Ресторанный сервис» - 6 чел. Дополнительное количество экспертов: главный эксперт, технический эксперт.

4.2. Минимальное количество рабочих мест составляет 2.

4.3. Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников, осуществляется по схеме согласно Таблице 3.

Таблица 3.

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	2	3	4	6	8	10
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				12		
От 21 до 25					12	
От 26 и более						12

**5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке  
(при наличии)**

Отсутствует.

Таблица

Таблица соответствия

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции №35 «Ресторанный сервис» по КОД № 1.1 профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Уровень аттестации (промежуточная/ ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/ критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
Комплект оценочной документации №1.1, продолжительность 4 часа, максимально возможный балл – 27,00						
<b>Промежуточная</b> <b>Для ППСЗ</b> Согласно <a href="#">(приложение к</a> настоящему ФГОС СПО). 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	<b>Менеджер:</b> 4.3.1 Организация питания в организациях общественного питания. 4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания. 4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного	<b>Менеджер:</b> ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа. ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)	<b>3 уровень</b> Обслуживание потребителя и организаций питания под руководством официанта/бармена	КОД 1.1

		<p>питания.</p> <p>4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(приложение к ФГОС СПО).</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного</p>			
--	--	---	--	--	--	--

			<p>питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p>5.4.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>			
<b>ГИА для ПКР</b>	100114.01 ОФИЦИАНТ,	4.3.1. Обслуживание потребителей	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в	Профессиональный стандарт	<b>3 уровень</b> Обслуживан	КОД 1.1

<p><b>(Согласно</b> Приложение к ФГОС СПО по профессии 100114.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН</p>	<p>БАРМЕН</p>	<p>организаций общественного питания. 4.3.2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>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. ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета. ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 2.4. Вести учетно- отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)</p>	<p>ие потребителе й организаций питания под руководство м официанта/б армена</p> <p><b>4 уровень</b> Обслуживан ие потребителе й организаций питания блюдами и напитками</p>	
---	---------------	--	---	--	--	--

			<p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p> <p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>			
--	--	--	--	--	--	--



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.1 по компетенции №35  
«Ресторанный сервис»  
(образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
3. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 4 ч.

## 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

## 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнении модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Бар/Бариста	1	4 часа	1,2,5,6	11,70	15,30	<b>27,00</b>
				<b>Итого =</b>	<b>11,70</b>	<b>15,30</b>	<b>27,00</b>

### Модули с описанием работ

#### Модуль 1. «Бар/Бариста»

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой, и участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине:

##### БАР

1. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) – 15 мин.

2. Приготовление классических коктейлей NEGRONI и SPRITZ VENEZIANO – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (технологическая карта прилагается). Skill Test украшение (декор) для коктейлей (2 разных экземпляра) – 25 мин.

3. Украшение коктейлей – необходимо оформить декором 2 разных бокала с 2 разными по цвету жидкостями (Список компонентов для декора прилагается) – 30 мин.

## БАРИСТА

1. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной – 15 мин.
2. Приготовление 2 порций кофе, 1 порция с использованием молока, 1 порция без использования молока – 20 мин.
3. Уборка рабочего места.
4. Знакомство с напитками для идентификации – 20 мин
5. Идентификация 10 алкогольных напитков – 15 мин

## **3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ**

### Список продуктов для задания «Украшение для коктейлей» и «Идентификация алкогольных напитков»:

1. Лимон
2. Лайм
3. Апельсин
4. Ананас
5. Яблоко
6. Груша
7. Манго
8. Клубника
9. Виноград (черный/зеленый)
10. Банан
11. Огурец
12. Оливки
13. Маслины
14. Сельдерей
15. Коктейльная вишня
16. Розмарин свежий
17. Мята свежая
18. Гвоздика
19. Корица, кора
20. Виски Шотландский
21. Бурбон
22. Бренди
23. Ром темный
24. Текила золотая
25. Текила серебряная
26. Водка

27. Джин

28. Граппа

29. Ром светлый

<b>Наименование напитка:</b> SPRITZ VENEZIANO				
Аперитив				
<b>Оборудование:</b> Барная ложка, джиггер, пинцет барный, нож, доска барная, щипцы или савок для льда.				
<b>Время приготовления:</b> 2 мин.				
<b>Метод приготовления:</b> В бокале				
<b>Бокал:</b> Олд фешен				
<b>Украшение:</b> долька апельсина				
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.
Просекко вино	60			
Апероль	40			
Вода газированная	20			1 сп л.
Долька апельсина				1шт
<b>Технология приготовления и оформления:</b> Охладить льдом бокал олд фешен. Влить на лед просекко, апероль. Осторожно перемешать барной ложкой. Сверху влить воду. Украсить апельсином в бокале.				



<b>Наименование напитка:</b> NEGRONI				
Аперитив				
<b>Оборудование:</b> Барная ложка, джиггер, пинцет барный, нож, доска барная, щипцы или савок для льда.				
<b>Время приготовления:</b> 2 мин.				
<b>Метод приготовления:</b> В бокале				
<b>Бокал:</b> Олд фешен				
<b>Украшение:</b> долька апельсина				
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.
Джин	30			
Кампари битер	30			
<b>Технология приготовления и оформления:</b>				



					Охладить льдом бокал олд фешен. Влить на лед джин, битер, вермут. Осторожно перемешать барной ложкой. Украсить апельсином в бокале.
Вермут rosso	30				
Долька апельсина				1 шт.	

**Примерный план работы Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД №1.1 по компетенции  
№35 «Ресторанный сервис»**

<b>Подготовительный день</b>	<b>Время</b>	<b>Мероприятие</b>
	9:00 – 9:30	Прибытие на площадку, инструктаж по ТБ и ОТ
	9:30 – 12:00	Жеребьевка рабочих мест, ознакомление участников с площадкой и рабочими местами
	12:00 – 14:00	Работа с экспертами, подписание необходимых протоколов
	14:00 – 15:00	Обед
	15:00 – 17:00	Итоговая проверка готовности площадки к экзамену
<b>День 1</b>	<b>Время</b>	<b>Мероприятие</b>
	9:00 – 9:30	Прибытие на площадку, инструктаж по ТБ и ОТ
	9:30 – 12:20	Выполнение заданий модуля «Бар/Бариста»
	12:20 – 13:20	Обед
	13:20 – 14:20	Выполнение заданий модуля «Бар/Бариста»
	14:20 – 14:50	Подведение итогов

\*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

# План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции №35 «Ресторанный сервис»

Компетенция: Ресторанный сервис

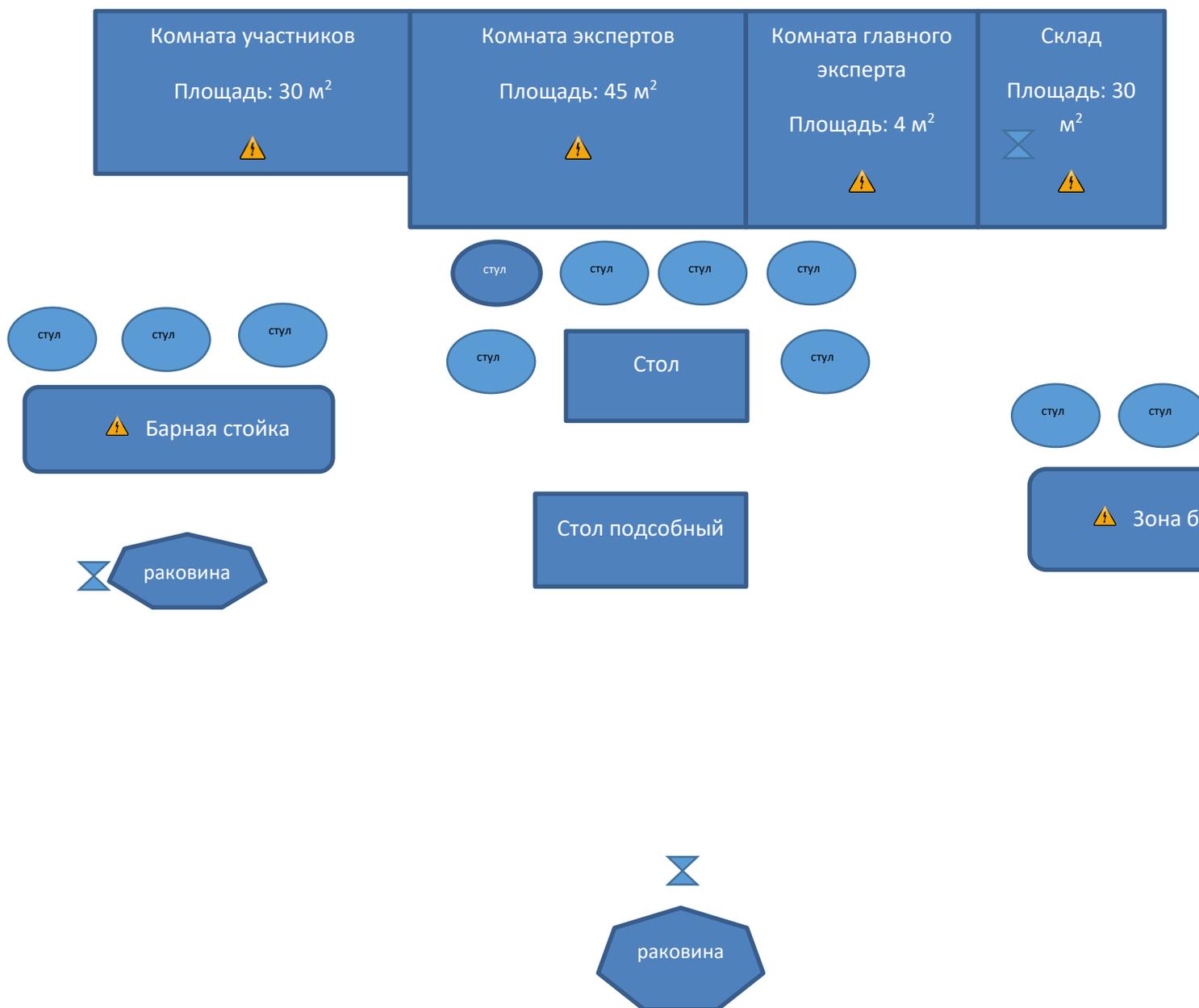
Номер компетенции: 35

Площадь экзаменационной площадки: 70 м<sup>2</sup>

Общая площадь: 179 м<sup>2</sup>

 - электричество (розетки),

 - подвод воды и слива



## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1