



**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.

№	Раздел Спецификации стандарта компетенции	Наименование раздела WSSS	Важность
1.	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;• 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;	1,40

	<ul style="list-style-type: none">• 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	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>проблемы по мере их поступления;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост; • Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов. 	
2.	Навыки обслуживания и общения с гостями	<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; • 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; 	3,00

		<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
5.	Сервировка напитков	<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 стеклянной посуды, в которой сервируют напитки; • Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков; • Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.; • Необходимые дополнения к напиткам; • Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков; • Технику и стили сервировки напитков; • Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков; • Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.; • Приготовить алкогольный и 	9,20

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

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

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	27,00
Итого =				11,70	15,30	27,00

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						
Промежуточная Для ППСЗ Согласно (приложение к 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	Менеджер: 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	Менеджер: 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)	3 уровень Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	КОД 1.1

		<p>питания. 4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. 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. ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей. ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. 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>			
ГИА для ППКР	100114.01 ОФИЦИАНТ,	4.3.1. Обслуживание потребителей	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в	Профессиональный стандарт	3 уровень Обслуживан	КОД 1.1

<p>(Согласно 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>4 уровень 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	27,00
				Итого =	11,70	15,30	27,00

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

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



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



					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»**

Подготовительный день	Время	Мероприятие
	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
День 1	Время	Мероприятие
	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

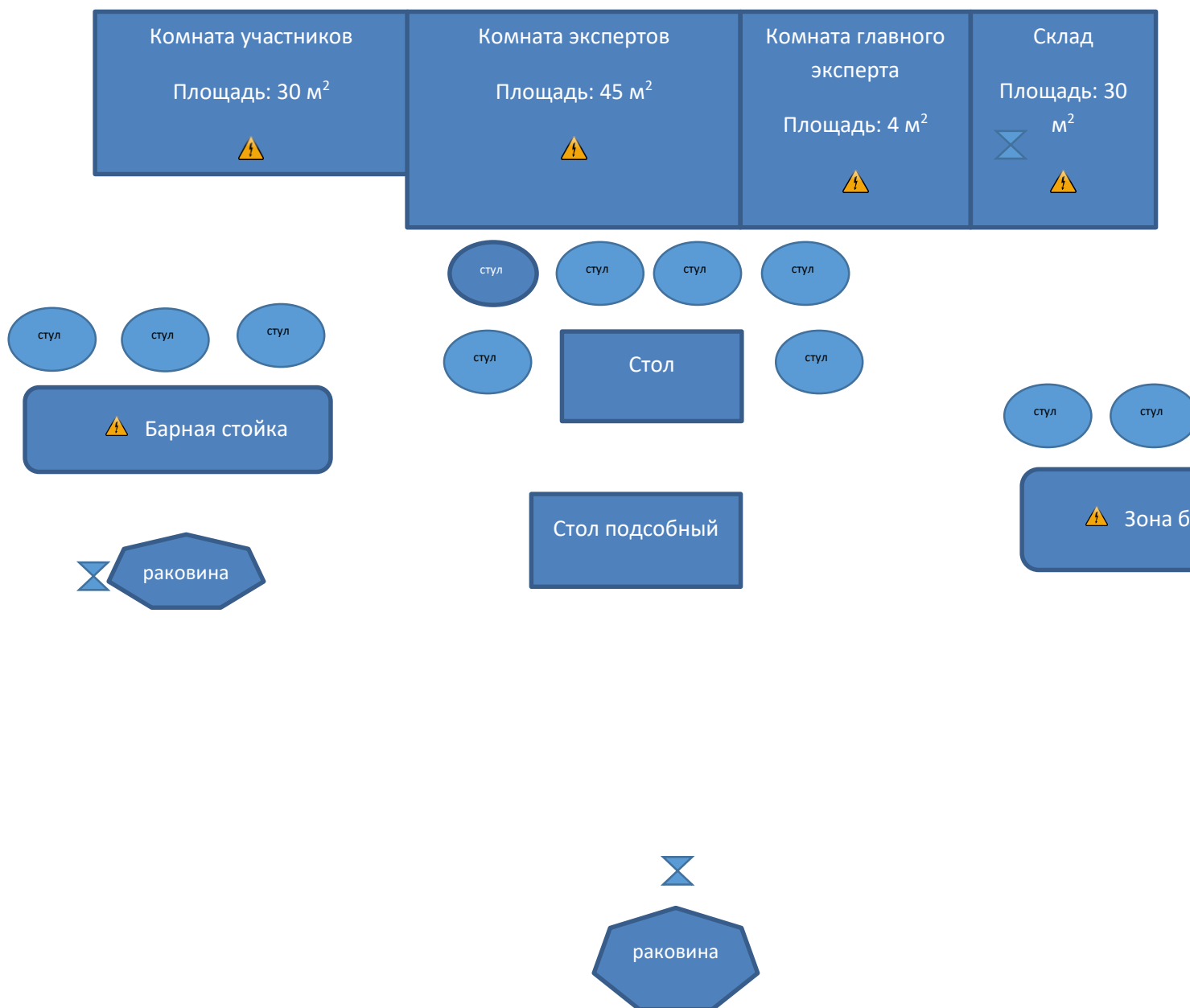
Номер компетенции: 35

Площадь экзаменационной площадки: 70 м²

Общая площадь: 179 м²

 - электричество (розетки),

 - подвод воды и слива



ПРИЛОЖЕНИЕ

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1