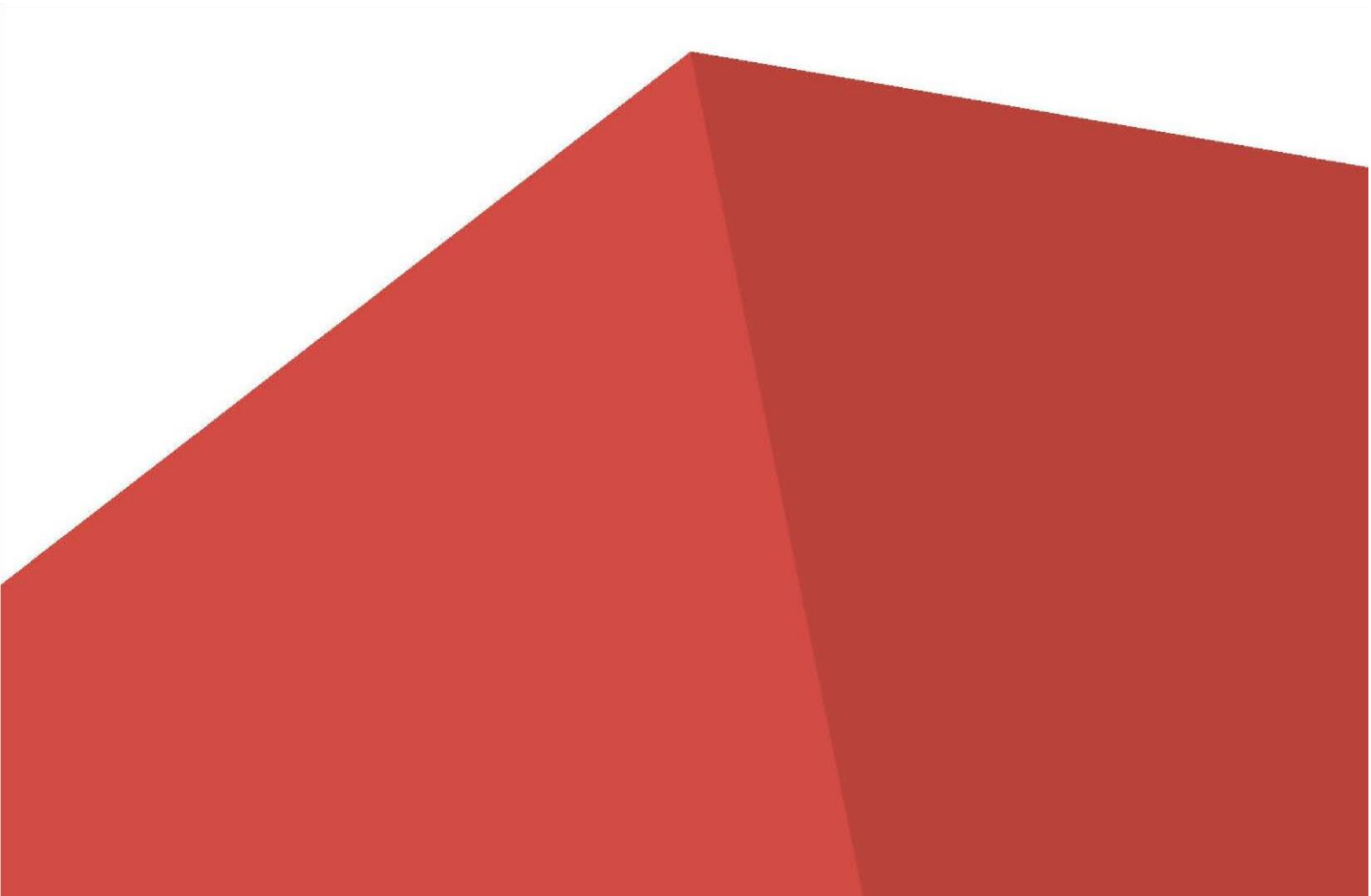




УТВЕРЖДЕНО
Правлением Союза
(Протокол №43 от 15.11.2018 г.)

ОДОБРЕНО
Решением Экспертного совета
при Союзе «Агентство развития
профессиональных сообществ
и рабочих кадров
«Молодые профессионалы
(Ворлдскиллс Россия)»
(Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС» В 2019
ГОДУ**



СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1	20
1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1	21
1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» (образец).....	25
1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	30
1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	33
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3	34
2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3	35
2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» (образец).....	38
2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	43
2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	46
3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2	47
3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2	48
3.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» (образец)	51
3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	56
3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	59
4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1	60
4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1	61
4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» (образец).....	64
4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	69

4.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	72
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	73
ПРИЛОЖЕНИЯ	74

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к Оценочным материалам для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис»
(далее – Оценочные материалы)

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД):

- КОД № 2.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 75 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис» и продолжительностью 12 часов.

- КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

- КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

- КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

Каждый КОД содержит:

- Паспорт КОД с указанием:
 - а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис», проверяемых в рамках КОД;
 - б) обобщенной оценочной ведомости;
 - в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;
 - г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);

Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Инфраструктурный лист;

План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
для проведения демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции:
«Ресторанный сервис»**

Инструктаж по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположение санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.
2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.
3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. *Механизм начисления штрафных баллов за нарушения требований охраны труда.*
4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории проведения экзамена.
5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.
6. Основные требования санитарии и личной гигиены.
7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.
8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.
9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

Программа инструктажа по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда

Для участников до 14 лет

1.1. К выполнению экзаменационного задания, под непосредственным руководством экспертов компетенции «Ресторанный сервис» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте до 14 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Для участников от 14 до 17 лет

1.1. К участию в экзамене, под непосредственным руководством экспертов Компетенции «Ресторанный сервис» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 17 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий в Компетенции «Ресторанный сервис» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет;

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование разрешенное к выполнению экзаменационного задания;

1.3. Участник возрастной группы 10-17 для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

Наименование инструмента и оборудования	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Холодильник барный маленький	Кофемашина профессиональная полуавтомат
Ледогенератор (кубикового льда)	Коробок спичек или зажигалки
Мельница для льда	Свеча , подсвечник
Миксер	Газовая переносная плита
Блендер	Баллон газовый портативный
Айсбакет	
Совок для льда	
Щипцы для льда	
Ведро для охлаждения бутылок	
Лоток для фруктов	
Нож для масла	
Приборы закусочные (нож+вилка)	
Приборы основные	
Приборы десертные	
Приборы для раскладки (вилка +ложка)	
Нож 8-10 см	
Нож 10-12 см	
Нож 14-20 см	
Нарзанник	
Шейкер	
Барная ложка	
Стрейнер	
джигер	
Мадлер	
Прорезиненный поднос	
Декантер	
Гейзеры	
Ведро для шампанского	

1.4. Участник возрастной группы 18+ для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

Наименование оборудования и инструмента	
использует самостоятельно	выполняет экзаменационное задание совместно с экспертом
Холодильник барный маленький	
Ледогенератор (кубикового льда)	
Мельница для льда	

Миксер	
Блендер	
Айсбакет	
Совок для льда	
Щипцы для льда	
Ведро для охлаждения бутылок	
Лоток для фруктов	
Нож для масла	
Приборы закусочные (нож+вилка)	
Приборы основные	
Приборы десертные	
Приборы для раскладки (вилка +ложка)	
Нож 8-10 см	
Нож 10-12 см	
Нож 14-20 см	
Нарзанник	
Шейкер	
Барная ложка	
Стрейнер	
джигер	
Мадлер	
Прорезиненный поднос	
Декантер	
Гейзеры	
Ведро для шампанского	
Кофемашина профессиональная полуавтомат	
Коробок спичек или зажигалки	
Свеча , подсвечник	
Газовая переносная плита	
Баллон газовый портативный	

1.5. При выполнении экзаменационного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- повышенная температура поверхности оборудования, блюд и напитков;
- повышенная напряженность в электрической цепи;
- возможная опасность травмирования при использовании стеклянной посуды;
- не достаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и не ровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- физическая перегрузка (рабочая поза).

1.6. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- удобная классическая обувь(для девушек: каблук не выше 3 см), ;
- костюм;
- перчатки;
- фартук.

1.7. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- W 19 Газовый баллон



- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- EC 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить



-

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт-компатриот. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.9. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения экзаменационного задания

Перед началом выполнения экзаменационного задания участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

2.2. Подготовить рабочее место:

- разместить инструмент и расходные материалы в инструментальный шкаф;
- произвести подключение и настройку оборудования;

2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
Кофемашина профессиональная полуавтомат	- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки; - исправность блокировочных устройств; - не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла; - следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе.
Газовая переносная плита	- проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей газовой плиты, они должны быть установлены в положении «0».
Баллон газовый портативный	- проверить наличие и целостности корпуса баллона.
Миксер	- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.
Блендер	- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению экзаменационных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей экзаменационного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению экзаменационного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к экзаменационному заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения экзаменационного задания

3.1. При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Кофемашина профессиональная полуавтомат	- не загромождать рабочее место; - включать и выключать сухими руками; - предупреждать о пуске оборудования; - не передвигать включенную в сеть; Работать: - при исправности гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - при исправности исправность электророзетки; - при исправности блокировочных устройств; - не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла; - при работе следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе.
Газовая переносная плита	- при наличии и целостность ручек пакетных переключателей газовой плиты, они должны быть установлены в положении «0».
Баллон газовый портативный	- проверить наличие и целостности корпуса баллона.
Миксер	- включать и выключать сухими руками; - не передвигать включенную в сеть; - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.
Блендер	- включать и выключать сухими руками; - предупреждать о пуске оборудования; - не передвигать включенную в сеть; - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.

3.2. При выполнении экзаменационных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять экзаменационные задания только исправным инструментом;

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение экзаменационного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение экзаменационного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- 5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Ресторанный сервис» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на экзаменационной площадке Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения экзаменационного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдении за выполнением экзаменационного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- повышенная температура поверхности оборудования, блюд и напитков;
- повышенная напряженность в электрической цепи;
- возможная опасность травмирования при использовании стеклянной посуды;
- не достаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и не ровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания.

1.5. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:



1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Ресторанный сервис» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания участниками экзамена, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками, и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 18 лет.

2.3. Ежедневно, перед началом работ на экзаменационной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.5. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.2. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

3.3. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

3.4. При выполнении модулей экзаменационного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

3.5. Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;

- запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.6. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.7. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;
- пользоваться любой документацией кроме предусмотренной экзаменационным заданием.

3.8. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.9. При нахождении на экзаменационной площадке Эксперту:

- передвигаться по экзаменационной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги;

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а так же сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Выполнение экзаменационного задания продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов и экзаменационной площадки, взять те с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.Требование охраны труда по окончании выполнения экзаменационного задания

После окончания экзаменационного дня Эксперт обязан:

5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.



1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Ресторанный сервис»

1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1

КОД 2.1. по компетенции «Ресторанный сервис»

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по 43.01.01 официант, бармен (официант, бармен, буфетчик), 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (менеджер)

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

	Раздел WSSS
1	Организация рабочего процесса
2	Навыки обслуживания и общения с гостями
3	Подготовка к обслуживанию (сервировка)
4	Обслуживание/сервис блюд/ами
5	Сервис напитков
6	Сервис алкогольных и безалкогольных напитков
7	Сервировка вин

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 75.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
Модуль А – Бар / Бариста				
A1	Классические коктейли и "гостевые" коктейли	2,40	7,15	9,55
A2	Навыки бара и сервиса	2,00	0,00	2,00
A3	Бар - униформа	0,40	1,20	1,60
A4	Социальные навыки	2,00	0,00	2,00
A5	Бар - Skills test	1,50	0,00	1,50
A6	Бариста	3,25	3,00	6,25
A7	Irish Coffee	0,80	1,30	2,10
Модуль В – Ресторан				
B1	Ресторан/Fine Dining - Mise en Place (MEP)	0,90	1,40	2,30
B2	Ресторан/Fine Dining - униформа	0,40	1,20	1,60
B3	Социальные навыки	3,50	0,00	3,50
B4	Идентификация Вина	0,00	1,20	1,20
B5	Сервис белого вина	0,00	1,40	1,40
B6	Декантация красного вина	0,40	1,70	2,10
B7	Ресторан/Fine Dining - процедура обслуживания	10,90	0,00	10,90
B8	Ресторан - Основные навыки сервиса	2,00	0,00	2,00
Модуль D - Кафе				
D1	Кафе/Casual Dining - униформа	1,00	1,20	2,20
D2	Кафе/Casual Dining - Mise en Place (MEP)	1,00	3,00	4,00
D3	Кафе/Casual Dining - Работа с текстилем	3,20	1,60	4,80

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
D4	Кафе/Casual Dining - Skills Test	2,00	0,00	2,00
D5	Кафе/Casual Dining - социальные навыки	3,50	0,00	3,50
D6	Кафе/Casual Dining - навыки обслуживания	4,00	0,00	4,00
D7	Сервис напитков и идентификация	2,00	2,50	4,50
Итого =		47,15	27,85	75

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

Количество постов-рабочих мест \ Количество студентов	1	2	3	4	5	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

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» - 6 чел.

3.2. Дополнительное количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

1 эксперт на 6 участников.

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Ресторанный сервис» - 5.

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

Отсутствует.

Инфраструктурный лист для КОД № 2.1 – приложение №1

**1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам
Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис»
(образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки
- Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 12 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная.

2. ЗАДАНИЕ

Содержанием экзаменационного задания является Ресторанный сервис. Участники экзамена получают инструкции по выполнению задания. Экзаменационное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Экзамен включает в себя работу в зале ресторана, приготовление коктейлей за барной стойкой, приготовление кофе на кофе –машине. Окончательные аспекты критериев оценки уточняются экспертами. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других экзаменуемых, такой участник может быть отстранен от экзамена.

Время и детали экзаменационного задания в зависимости от экзаменационных условий могут быть изменены экспертами.

Экзаменационное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит последовательно.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль 1: Ресторан.	C1 07.30-12.00	4 часа
2	Модуль 2: Бар/ Бариста.	C1 12.30-18.00	4 часа
3	Модуль 3: Кафе	C2 07.30-12.00	4 часа

Модуль 1: Ресторан

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале ресторана, подготовиться к встрече и обслуживанию гостей и соответственно произвести встречу и обслуживание гостей разными курсами.

Участнику необходимо:

1.Познакомиться с вином (4 красного; 4 белого)

Красные:

Шардоне (Chardonnay), Грюнер Фельтлинер (Grüner Veltliner), Рислинг (Riesling), Совиньон блан (Sauvignon Blanc),

Белые:

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Пино Нуар (Pinot Noir, Pinot Nero), Пинотаж (Pinotage), Сира/Шираз (Syrah, Shiraz)

2. МЕР "Ресторан" - 4 гостя (1 квадратный стол)

- Закуска (Коктейль из креветок)

- Суп (Консому)

- Основное блюдо (Филетирование «Паровая рыба»), гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный

- Десерт (Сырная тарелка 3-4 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; полу твердый; твердый сыр; гарнир: мед, орех Пекан, орех Кешью

3. Встреча и обслуживание гостей:

- Закуска подача с кухни;
- Суп - guéri-don;
- Основное блюдо - guéri-don; гарнир и соус - Silver Service;
- Десерт (Сырная тарелка)

Напитки:

Вода газ (в стекле)
Вода б/газ (в стекле)
Белое вино
Красное вино – Декантация
Кофе + молоко - Silver Service
4. Идентификация вина (3 красного; 3 белого)

Модуль 2: Бар/Бариста

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

1. Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food
2. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
3. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов
4. Mise en place – подготовка к работе с гостями
5. Встреча гостей.
6. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)
7. Сервис finger food
8. Skill Test – Irish Coffee – 2 порции

Участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине и выполняет skill test:

1. Mise en place skill test – закуска
2. Skill test – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции
3. Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).
4. Уборка рабочего места
5. Mise en place – подготовка к работе с гостями
6. Встреча гостей
7. Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молока
Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато
+ подача кондимента (печенье/выпечка/шоколад)
Уборка рабочего места

Модуль 3: Кафе

1. Идентификация крепкого алкоголя (10 видов из списка)
 2. Table box – стол коробка
 3. Складывание салфеток – 10 способов, не повторяясь
 4. МЕР "Кафе" - 4 гостя (2 стола X 2 гостя)
- Закуска
- Основное блюдо
5. МЕР "Skill Test" – Филетирование копченого лосося
 6. Skill Test (2 порции) Филетирование копченого лосося
 7. Финальная подготовка
 8. Встреча гостей и обслуживание:
Закуска (4 порций)
Основное блюдо + гарнир
2 порции – Курица (бедро)
2 порции – Свинина (стейк)
Напитка:
Вода газ
Вода б/газ
Spite/Fanta/Coca Cola
Белое вино (по бокалам)
Красное вино (по бокалам)

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 75.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Ресторан	18,1	6,9	25
В	Бар/Бариста	12,35	12,65	25
Д	Кафе	16,70	8,30	25
Итого =		47,15	27,85	75

1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С -1	9:00-11:00	- заверение у экспертов и распечатка Ведомостей оценки с актуальными критериями для выполнения оценки; - распределение ролей между экспертами.
	11:00-13:00	- инструктаж экспертов по ТБ и ОТ; - проверка и подготовка экзаменационных участков к началу работы.
	13:00-14:00	Обед
	14:00-17:00	- регистрация и проверка паспортов участников; - объяснения и подробный инструктаж по Экзаменационному заданию; - инструктаж участников по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ; - жеребьевка экзаменационных мест; - ознакомление с экзаменационными местами и тестирование оборудования; - подготовка экзаменационных участков к началу работы;
	17:00-18:00	- подписание протокола жеребьевки; - подписание протоколов ознакомления с экзаменационным заданием, рабочими местами и оборудованием

План работы участников и экспертов день С 1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С1	15 мин	Общение участник /эксперт-компатриот
	15 мин	Знакомство с вином (4 красного; 4 белого)
	60 мин	МЕР "Ресторан" - 4 гостя
		-Закуска (Коктейль из креветок / Лосось копченый) -Суп (Консоте) -Основное блюдо, гарнир и соус (Транширование «курица»)

	-Десерт (Сырная тарелка)	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Финальная подготовка	
5 мин	Встреча гостей	
90 мин	Обслуживание: • Закуска подача с кухни; • Суп - guéri-don; • Основное блюдо - guéri-don; гарнир и соус - Silver Service; • Десерт (Сырная тарелка) Уборка рабочего места	Напитка: Вода газ Вода б/газ Белое вино Красное вино – Декантация Кофе + молоко - Silver Service
15 мин	Идентификация вино	
30 мин	Обед	
25 мин	Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food, классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)	
5 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	
5 мин	Встреча гостей	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)	
10 мин	Сервис finger food	
5 мин	Уборка рабочего места	
15 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Skill Test – Irish Coffee – 2 порции	
10 мин	Mise en place - бариста	
15 мин	Mise en place skill test – закуска	
15 мин	Skill test – закуска «Коктейль из креветок»	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Уборка рабочего места	
20 мин	Приготовление фантазийного кофе (Mystery box)	
	Уборка рабочего места	
10 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	

	5 мин	Встреча гостей
	30 мин	Приготовление 4 порций кофе – 2 порции должны быть с использованием молока и 2 порции без молока Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато Уборка рабочего места

План работы участников и экспертов день С 2:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ	
С2	15 мин	Общение участник /эксперт-компатриот	
	15 мин	Идентификация крепкого алкоголя (10 видов из списка)	
	10 мин	Table box – стол коробка	
	10 мин	Складывание салфеток – 10 способов, не повторяясь	
	40 мин	МЕР "Кафе" - 4 гостя - Закуска - Основное блюдо МЕР "Skill Test" – Филетирование копченого лосося	
	25 мин	Skill Test (2 порции) Филетирование копченого лосося	
	10 мин	Финальная подготовка	
	60 мин	Обслуживание: • Закуска (6 порций) • Основное блюдо + гарнир 2 порции – Курица (бедро) 2 порции – Свинина (стейк)	Напитка: Вода газ Вода б/газ Spite/Fanta/Coca Cola Белое вино (по бокалам) Красное вино (по бокалам)
	10 мин	Уборка рабочего места	

*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.

[illegible]



**2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Ресторанный сервис»**

2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3

КОД 1.3. по компетенции «Ресторанный сервис»

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по 43.01.01 официант, бармен (официант, бармен, буфетчик), 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (менеджер).

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

	Раздел WSSS
1	Организация рабочего процесса
2	Навыки обслуживания и общения с гостями
3	Подготовка к обслуживанию (сервировка)
4	Обслуживание/сервис блюд/ами
5	Сервис напитков
6	Сервис алкогольных и безалкогольных напитков
7	Сервировка вин

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
Модуль А - Бар / Бариста				
A1	Классические коктейли и "гостевые" коктейли	2,40	7,15	9,55
A2	Навыки бара и сервиса	2,00	0,00	2,00
A3	Бар - униформа	0,40	1,20	1,60
A4	Социальные навыки	2,00	0,00	2,00
A5	Бар - Skills test	1,50	0,00	1,50
A6	Бариста	3,25	3,00	6,25
A7	Irish Coffee	0,80	1,30	2,10
Модуль С – Банкет				
C1	Банкет - Mise en Place (MEP)	1,00	1,90	2,30
C2	Банкет - униформа	0,40	1,20	1,60
C3	Банкет - Skills test	2,50	0,10	3,50
C4	Социальные навыки	3,50	0,00	1,20
C5	Банкет - навыки обслуживания	4,80	0,00	1,40
C6	Банкет - Основные навыки сервиса	1,50	0,00	2,10
C7	Сервис К/Б вина, идентификация	1,50	2,50	10,90
C8	Фуршет	0,60	1,00	
C9	Обслуживание Фуршет/ Фруктовая тарелка	2,50	0,00	2,00
Итого =		30,65	19,35	50

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

Количество постов-рабочих мест \ Количество студентов	1	2	3	4	5	10
От 1 до 5	6					

От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	
От 26 и более						6

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» - 6 чел.

3.2. Дополнительное количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

1 эксперт на 6 участников.

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Ресторанный сервис» - 5.

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

Отсутствует.

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3 – приложение №2



2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 8 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная.

2. ЗАДАНИЕ

Содержанием экзаменационного задания является Ресторанный сервис. Участники экзамена получают инструкции по выполнению задания. Экзаменационное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Экзамен включает в себя работу в зале ресторана, приготовление коктейлей за барной стойкой, приготовление кофе на кофе –машине. Окончательные аспекты критериев оценки уточняются экспертами. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других экзаменуемых, такой участник может быть отстранен от экзамена.

Время и детали экзаменационного задания в зависимости от экзаменационных условий могут быть изменены экспертами.

Экзаменационное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит последовательно.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль 1: Банкет.	С1 07.30-12.40	4 часа
2	Модуль 2: Бар/ Бариста.	С1 13.30-18.00	4 часа

Модуль 1: Банкет

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале ресторана, подготовиться к встрече и обслуживанию гостей и соответственно произвести встречу и обслуживание гостей разными курсами.

Участнику необходимо:

1. Идентификация ликеров (10 видов из списка)
2. МЕР "Банкет" - 6 гостя (круглый стол)
3. МЕР "Skill Test"
4. Skill Test (2 порции) – Фламбе Ананас
5. Финальная подготовка
6. Встреча гостей и обслуживание

Закуска (подача с кухни)

Основное блюдо/гарнир - Silver Service;

Десерт (Торт) – guéridon

Напитка:

Вода газ

Вода б/газ

Белое вино

Красное вино

7. Уборка рабочего места
8. МЕР "Skill Test" – Фруктовая тарелка
9. Skill Test – Фруктовая тарелка (2 порции)
10. МЕР «Welcome service» - шампанское + канапе
11. Встреча гостей и обслуживание - шампанское + канапе

Модуль 2: Бар/Бариста

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

9. Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food
10. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
11. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов
12. Mise en place – подготовка к работе с гостями
13. Встреча гостей.
14. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)
15. Сервис finger food
16. Skill Test – Irish Coffee – 2 порции

Участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине и выполняет skill test:

8. Mise en place skill test – закуска
9. Skill test – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции
10. Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).
11. Уборка рабочего места
12. Mise en place – подготовка к работе с гостями
13. Встреча гостей
14. Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молока
Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато
+ подача кондiments (печенье/выпечка/шоколад)
Уборка рабочего места

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
С	Банкет	18,30	6,7	25
В	Бар/Бариста	12,35	12,65	25
Итого =		30,65	19,35	50

2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С -1	9:00-11:00	- заверение у экспертов и распечатка Ведомостей оценки с актуальными критериями для выполнения оценки; - распределение ролей между экспертами.
	11:00-13:00	- инструктаж экспертов по ТБ и ОТ; - проверка и подготовка экзаменационных участков к началу работы.
	13:00-14:00	Обед
	14:00-17:00	- регистрация и проверка паспортов участников; - объяснения и подробный инструктаж по Экзаменационному заданию; - инструктаж участников по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ; - жеребьевка экзаменационных мест; - ознакомление с экзаменационными местами и тестирование оборудования; - подготовка экзаменационных участков к началу работы;
	17:00-18:00	- подписание протокола жеребьевки; - подписание протоколов ознакомления с экзаменационным заданием, рабочими местами и оборудованием

План работы участников и экспертов день С 1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С1	15 мин	Идентификация ликеров (10 видов из списка)
	60 мин	МЕР "Банкет" - 6 гостей
	10 мин	МЕР "Skill Test"
	10 мин	Skill Test (2 порции) – Фламбе Ананас
	10 мин	Финальная подготовка
	10 мин	Встреча гостей

60 мин	Обслуживание: • Закуска (подача с кухни) • Основное блюдо/гарнир - Silver Service; • Десерт (Торт) - guéridon	Напитка: Вода газ Вода б/газ Белое вино Красное вино
10 мин	МЕР "Skill Test" – Фруктовая тарелка	
20 мин	Skill Test – Фруктовая тарелка (2 порции)	
10 мин	МЕР «Welcome service» - шампанское + канапе	
20 мин	Встреча гостей и обслуживание - шампанское + канапе	
30 мин	Обед	
25 мин	Mise en place для всех заданий (бар), МЕР for finger food, классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)	
5 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	
5 мин	Встреча гостей	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)	
10 мин	Сервис finger food	
5 мин	Уборка рабочего места	
15 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Skill Test – Irish Coffee – 2 порции	
10 мин	Mise en place - бариста	
15 мин	Mise en place skill test – закуска	
15 мин	Skill test – закуска «Коктейль из креветок»	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Уборка рабочего места	
20 мин	Приготовление фантазийного кофе (Mystery box) Уборка рабочего места	
10 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	
5 мин	Встреча гостей	
30 мин	Приготовление 4 порций кофе – 2 порции должны быть с использованием молоком и 2 порции без молока Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато	

*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.

[illegible]



3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Ресторанный сервис»

3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2

КОД 1.2. по компетенции «Ресторанный сервис»

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по 43.01.01 официант, бармен (официант, бармен, буфетчик), 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (менеджер).

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

	Раздел WSSS
1	Организация рабочего процесса
2	Навыки обслуживания и общения с гостями
3	Подготовка к обслуживанию (сервировка)
4	Обслуживание/сервис блюд/ами
5	Сервис напитков
6	Сервис алкогольных и безалкогольных напитков
7	Сервировка вин

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
Модуль А - Бар / Бариста				
A1	Классические коктейли и "гостевые" коктейли	2,40	7,15	9,55
A2	Навыки бара и сервиса	2,00	0,00	2,00
A3	Бар - униформа	0,40	1,20	1,60
A4	Социальные навыки	2,00	0,00	2,00
A5	Бар - Skills test	1,50	0,00	1,50
A6	Бариста	3,25	3,00	6,25
A7	Irish Coffee	0,80	1,30	2,10
Модуль D - Кафе				
D1	Кафе/Casual Dining - униформа	1,00	1,20	2,20
D2	Кафе/Casual Dining - Mise en Place (MEP)	1,00	3,00	4,00
D3	Кафе/Casual Dining - Работа с текстилем	3,20	1,60	4,80
D4	Кафе/Casual Dining - Skills Test	2,00	0,00	2,00
D5	Кафе/Casual Dining - социальные навыки	3,50	0,00	3,50
D6	Кафе/Casual Dining - навыки обслуживания	4,00	0,00	4,00
D7	Сервис напитков и идентификация	2,00	2,50	4,50
Итого =		29,05	20,95	50

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

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

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» - 6 чел.

3.2. Дополнительное количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

1 эксперт на 6 участников.

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Ресторанный сервис» - 5.

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

Отсутствует.

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2 – приложение №3



3.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 8 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная.

2. ЗАДАНИЕ

Содержанием экзаменационного задания является Ресторанный сервис. Участники экзамена получают инструкции по выполнению задания. Экзаменационное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Экзамен включает в себя работу в зале ресторана, приготовление коктейлей за барной стойкой, приготовление кофе на кофе –машине. Окончательные аспекты критериев оценки уточняются экспертами. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других экзаменуемых, такой участник может быть отстранен от экзамена.

Время и детали экзаменационного задания в зависимости от экзаменационных условий могут быть изменены экспертами.

Экзаменационное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит последовательно.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль 1: Кафе.	C2 07.30- 12.00	4 часа
2	Модуль 2: Бар/ Бариста.	C1 13.30- 18.00	4 часа

Модуль 1: Кафе

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале ресторана, подготовиться к встрече и обслуживанию гостей и соответственно произвести встречу и обслуживание гостей разными курсами.

9. Идентификация крепкого алкоголя (10 видов из списка)

10. Table box – стол коробка

11. Складывание салфеток – 10 способов, не повторяясь

12. МЕР "Кафе" - 4 гостя (2 стола X 2 гостя)

- Закуска

- Основное блюдо

13. МЕР "Skill Test" – Филетирование копченого лосося

14. Skill Test (2 порции) Филетирование копченого лосося

15. Финальная подготовка

16. Встреча гостей и обслуживание:

Закуска (4 порций)

Основное блюдо + гарнир

2 порции – Курица (бедро)

2 порции – Свинина (стейк)

Напитка:

Вода газ

Вода б/газ

Spite/Fanta/Coca Cola

Белое вино (по бокалам)

Красное вино (по бокалам)

Модуль 2: Бар/Бариста

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

17. Mise en place для всех заданий (бар), МЕР for finger food

18. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
19. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов
20. Mise en place – подготовка к работе с гостями
21. Встреча гостей.
22. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)
23. Сервис finger food
24. Skill Test – Irish Coffee – 2 порции

Участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине и выполняет skill test:

15. Mise en place skill test – закуска
16. Skill test – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции
17. Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).
18. Уборка рабочего места
19. Mise en place – подготовка к работе с гостями
20. Встреча гостей
21. Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молока
Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато
+ подача кондимента (печенье/выпечка/шоколад)
Уборка рабочего места

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
D	Кафе	16,15	8,30	25
B	Бар/Бариста	12,35	12,65	25
Итого =		28,50	20,95	50

3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

С -1	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	9:00-11:00	- заверение у экспертов и распечатка Ведомостей оценки с актуальными критериями для выполнения оценки; - распределение ролей между экспертами.
	11:00-13:00	- инструктаж экспертов по ТБ и ОТ; - проверка и подготовка экзаменационных участков к началу работы.
	13:00-14:00	Обед
	14:00-17:00	- регистрация и проверка паспортов участников; - объяснения и подробный инструктаж по Экзаменационному заданию; - инструктаж участников по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ; - жеребьевка экзаменационных мест; - ознакомление с экзаменационными местами и тестирование оборудования; - подготовка экзаменационных участков к началу работы;
	17:00-18:00	- подписание протокола жеребьевки; - подписание протоколов ознакомления с экзаменационным заданием, рабочими местами и оборудованием

План работы участников и экспертов день С 1:

С1	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	15 мин	Общение участник /эксперт-компатриот
	15 мин	Идентификация крепкого алкоголя (10 видов из списка)
	10 мин	Table box – стол коробка
	10 мин	Складывание салфеток – 10 способов, не повторяясь
	40 мин	МЕР "Кафе" - 4 гостя - Закуска

	- Основное блюдо MEP "Skill Test" – Филетирование копченого лосося	
25 мин	Skill Test (2 порции) Филетирование копченого лосося	
10 мин	Финальная подготовка	
60 мин	Обслуживание: • Закуска (6 порций) • Основное блюдо + гарнир 2 порции – Курица (бедро) 2 порции – Свинина (стейк)	Напитка: Вода газ Вода б/газ Spite/Fanta/Coca Cola Белое вино (по бокалам) Красное вино (по бокалам)
10 мин	Уборка рабочего места	
30 мин	Обед	
25 мин	Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food, классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)	
5 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	
5 мин	Встреча гостей	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)	
10 мин	Сервис finger food	
5 мин	Уборка рабочего места	
15 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Skill Test – Irish Coffee – 2 порции	
10 мин	Mise en place - бариста	
15 мин	Mise en place skill test – закуска	
15 мин	Skill test – закуска «Коктейль из креветок»	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Уборка рабочего места	
20 мин	Приготовление фантазийного кофе (Mystery box) Уборка рабочего места	
10 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	
5 мин	Встреча гостей	

	30 мин	Приготовление 4 порций кофе – 2 порции должны быть с использованием молоком и 2 порции без молока Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато Уборка рабочего места
--	--------	--

*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.

[illegible]



**4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Ресторанный сервис»**

4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1

КОД 1.1. по компетенции «Ресторанный сервис»

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по 43.01.01 официант, бармен (официант, бармен, буфетчик), 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (менеджер).

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

	Раздел WSSS
1	Организация рабочего процесса
2	Навыки обслуживания и общения с гостями
3	Подготовка к обслуживанию (сервировка)
4	Обслуживание/сервис блюд/ами
5	Сервис напитков
6	Сервис алкогольных и безалкогольных напитков
7	Сервировка вин

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективн ая	Общ ая
Модуль А - Бар / Бариста				
A1	Классические коктейли и "гостевые" коктейли	2,40	7,15	9,55
A2	Навыки бара и сервиса	2,00	0,00	2,00
A3	Бар - униформа	0,40	1,20	1,60
A4	Социальные навыки	2,00	0,00	2,00
A5	Бар - Skills test	1,50	0,00	1,50
A6	Бариста	3,25	3,00	6,25
A7	Irish Coffee	0,80	1,30	2,10
Модуль В – Ресторан				
B1	Ресторан/Fine Dining - Mise en Place (MEP)	0,90	1,40	2,30
B2	Ресторан/Fine Dining - униформа	0,40	1,20	1,60
B3	Социальные навыки	3,50	0,00	3,50
B4	Идентификация Вина	0,00	1,20	1,20
B5	Сервис белого вина	0,00	1,40	1,40
B6	Декантация красного вина	0,40	1,70	2,10
B7	Ресторан/Fine Dining - процедура обслуживания	10,90	0,00	10,90
B8	Ресторан - Основные навыки сервиса	2,00	0,00	2,00
Итого =		30,45	19,55	50

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

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

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» - 6 чел.

3.2. Дополнительное количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

1 эксперт на 6 участников.

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Ресторанный сервис» - 5.

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

Отсутствует.

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1 – приложение №4



4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 8 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная.

2. ЗАДАНИЕ

Содержанием экзаменационного задания является Ресторанный сервис. Участники экзамена получают инструкции по выполнению задания. Экзаменационное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Экзамен включает в себя работу в зале ресторана, приготовление коктейлей за барной стойкой, приготовление кофе на кофе –машине. Окончательные аспекты критериев оценки уточняются экспертами. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других экзаменуемых, такой участник может быть отстранен от экзамена.

Время и детали экзаменационного задания в зависимости от экзаменационных условий могут быть изменены экспертами.

Экзаменационное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит последовательно.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль 1: Ресторан.	C1 07.30-12.00	4 часа
2	Модуль 2: Бар/ Бариста.	C1 12.30-18.00	4 часа

Модуль 1: Ресторан

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале ресторана, подготовиться к встрече и обслуживанию гостей и соответственно произвести встречу и обслуживание гостей разными курсами.

Участнику необходимо:

1.Познакомиться с вином (4 красного; 4 белого)

Красные:

Шардоне (Chardonnay), Грюнер Фельтлинер (Grüner Veltliner), Рислинг (Riesling), Совиньон блан (Sauvignon Blanc),

Белые:

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Пино Нуар (Pinot Noir, Pinot Nero), Пинотаж (Pinotage), Сира/Шираз (Syrah, Shiraz)

2. МЕР "Ресторан" - 4 гостя (1 квадратный стол)

- Закуска (Коктейль из креветок)

- Суп (Консоме)

- Основное блюдо (Филетирование «Паровая рыба»), гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный

- Десерт (Сырная тарелка 3-4 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; полу твердый; твердый сыр; гарнир: мед, орех Пекан, орех Кешью

3. Встреча и обслуживание гостей:

- Закуска подача с кухни;
- Суп - guéri-don;
- Основное блюдо - guéri-don; гарнир и соус - Silver Service;
- Десерт (Сырная тарелка)

Напитки:

Вода газ (в стекле)
Вода б/газ (в стекле)
Белое вино
Красное вино – Декантация
Кофе + молоко - Silver Service
4. Идентификация вина (3 красного; 3 белого)

Модуль 2: Бар/Бариста

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

25. Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food
26. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
27. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов
28. Mise en place – подготовка к работе с гостями
29. Встреча гостей.
30. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)
31. Сервис finger food
32. Skill Test – Irish Coffee – 2 порции

Участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофемашине и выполняет skill test:

22. Mise en place skill test – закуска
23. Skill test – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции
24. Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).
25. Уборка рабочего места
26. Mise en place – подготовка к работе с гостями
27. Встреча гостей
28. Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молока
Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато

+ подача кондiments (печенье/выпечка/шоколад)
Уборка рабочего места

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Ресторан	18,1	6,9	25
В	Бар/Бариста	12,35	12,65	25
Итого =		30,45	19,55	50

4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

С -1	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	9:00-11:00	- заверение у экспертов и распечатка Ведомостей оценки с актуальными критериями для выполнения оценки; - распределение ролей между экспертами.
	11:00-13:00	- инструктаж экспертов по ТБ и ОТ; - проверка и подготовка экзаменационных участков к началу работы.
	13:00-14:00	Обед
	14:00-17:00	- регистрация и проверка паспортов участников; - объяснения и подробный инструктаж по Экзаменационному заданию; - инструктаж участников по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ; - жеребьевка экзаменационных мест; - ознакомление с экзаменационными местами и тестирование оборудования; - подготовка экзаменационных участков к началу работы;
	17:00-18:00	- подписание протокола жеребьевки; - подписание протоколов ознакомления с экзаменационным заданием, рабочими местами и оборудованием

План работы участников и экспертов день С 1:

С1	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	15 мин	Общение участник /эксперт-компатриот
	15 мин	Знакомство с вином (4 красного; 4 белого)
	60 мин	МЕР "Ресторан" - 4 гостя -Закуска (Коктейль из креветок / Лосось копченый) -Суп (Консоме) -Основное блюдо, гарнир и соус (Транширование «курица»)

	-Десерт (Сырная тарелка)	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Финальная подготовка	
5 мин	Встреча гостей	
90 мин	Обслуживание: • Закуска подача с кухни; • Суп - guéri-don; • Основное блюдо - guéri-don; гарнир и соус - Silver Service; • Десерт (Сырная тарелка) Уборка рабочего места	Напитка: Вода газ Вода б/газ Белое вино Красное вино – Декантация Кофе + молоко - Silver Service
15 мин	Идентификация вино	
30 мин	Обед	
25 мин	Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food, классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)	
5 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	
5 мин	Встреча гостей	
20 мин	Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)	
10 мин	Сервис finger food	
5 мин	Уборка рабочего места	
15 мин	Экспертная оценка	
20 мин	Skill Test – Irish Coffee – 2 порции	
10 мин	Mise en place - бариста	
15 мин	Mise en place skill test – закуска	
15 мин	Skill test – закуска «Коктейль из креветок»	
5 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Уборка рабочего места	
20 мин	Приготовление фантазийного кофе (Mystery box)	
	Уборка рабочего места	
10 мин	Экспертная оценка	
10 мин	Mise en place – подготовка к работе с гостями	

	5 мин	Встреча гостей
	30 мин	Приготовление 4 порций кофе – 2 порции должны быть с использованием молоком и 2 порции без молока Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато Уборка рабочего места

*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.

[illegible]

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация, принявшая решение о проведении демонстрационного экзамена (далее – организация), из комплектов оценочной документации, содержащихся в настоящих Оценочных материалах, выбирает один КОД, о чем уведомляет Союз не позднее, чем за три месяца до даты проведения.

Выбирая КОД в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, организация соглашается с:

- а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;
- б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;
- в) перечнем знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;
- г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

В соответствии с выбранным КОД образовательная организация, проводящая демонстрационный экзамен в рамках промежуточной или государственной итоговой аттестации, корректирует образовательные программы по соответствующим профессиям, специальностям и направлениям подготовки, разрабатывает регламентирующие документы и организует подготовку к демонстрационному экзамену. При этом, выбранный КОД утверждается образовательной организацией в качестве требований к проведению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена без внесения в него каких-либо изменений.

Не допускается внесение изменений в утвержденные КОД, исключение элементов или их дополнение, включая оценочную схему.

При выявлении на площадках проведения демонстрационного экзамена любых случаев внесения изменений в утвержденные КОД, Союз оставляет за собой право аннулировать результаты демонстрационного экзамена с последующим лишением статуса центра проведения демонстрационного экзамена и применением мер взыскания в отношении членов экспертной группы в рамках своих полномочий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 – Инфраструктурный лист для КОД № 2.1

Приложение №2 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.3

Приложение №3 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.2

Приложение №4 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.1