

## УТВЕРЖДЕНО

Рабочей группы по вопросам  
разработки оценочных материалов  
в 2021 году для проведения  
демонстрационного экзамена по  
стандартам  
Ворлдскиллс Россия по  
образовательным программам  
среднего  
профессионального образования

Протокол от 03.12.2021г.

№ ПР-03.12.2021-1

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

<b>Номер компетенции</b>	35
<b>Наименование компетенции</b>	Ресторанный сервис

## Оглавление

1. Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....	4
Инструкция по охране труда для участников .....	5
1. Общие требования охраны труда.....	5
2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ .....	7
3. Требования охраны труда во время выполнения работ .....	8
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	10
5. Требование охраны труда по окончании работ.....	11
Инструкция по охране труда для экспертов.....	12
1. Общие требования охраны труда.....	12
2. Требования охраны труда перед началом работы .....	13
3. Требования охраны труда во время работы.....	14
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	16
5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы .....	17
2. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022.....	19
Паспорт комплекта оценочной документации.....	19
1. Описание .....	19
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта .....	21
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	25
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную .....	26
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии) .....	26
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.....	27
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	28
8. Необходимые приложения .....	31

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный) .....	32
Образец задания .....	34
3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022.....	39
Паспорт комплекта оценочной документации.....	39
1. Описание .....	39
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта .....	41
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	45
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную .....	46
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии) .....	46
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.....	47
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	48
8. Необходимые приложения .....	51
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный) .....	52
Образец задания .....	54

# **1. Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности.

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении 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.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение 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.

# Инструкция по охране труда для участников

## 1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий по компетенции «Ресторанный сервис» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте не моложе 16 лет;

- прошедшие инструктаж по охране труда «Инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений и оборудования;
- 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. 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, не ровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов.

Психологические:

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

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

- удобная классическая обувь (для девушек: закрытый носок, каблук не выше 3 см);
- костюм (форма официанта/бармена), жилет или фартук (с учетом требований задания);
- перчатки.

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

	ОТКРЫТЫЙ ОГОНЬ
	ОГнетушитель
	ГАЗОВЫЙ БАЛОН
	ВЫХОД
	ЗАПАСНОЙ ВЫХОД
	АПТЕЧКА

1.6. Участник для выполнения экзаменационного задания использует оборудование/инструмент, в соответствии с инфраструктурным листом самостоятельно.

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

В помещениях (комната экспертов, экзаменационная площадка, комната участников) находятся аптечки первой помощи, укомплектованные изделиями медицинского назначения, соответствующее содержимое необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае невозможности выполнения заданий экзамена (отстранения участника от дальнейшего участия) ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

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

1.8. 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 работ

2.1. В подготовительный день С-1 и каждый последующий день сдачи экзамена все участники должны ознакомиться с инструкцией по охране труда и технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинских кабинетов, питьевой воды,

2.2. В подготовительный день С-1 ознакомится с рабочими местами в соответствии с Техническим описанием компетенции. Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав протокол прохождения инструктажа о знакомстве с рабочими местами и оборудованием, по форме определенной Союзом «Ворлдскиллс Россия» по компетенции.

2.3. Подготовить рабочее место, инструмент, оборудование, разрешенное к самостоятельному использованию:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
Кофемашина профессиональная полуавтомат	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,</li> <li>- проверить исправность электророзетки;</li> <li>- проверить исправность блокировочных устройств;</li> <li>- не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла;</li> <li>- следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе.</li> </ul>
Кофемолки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,</li> <li>- проверить исправность электророзетки;</li> </ul>
Льдогенератор	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,</li> <li>- проверить исправность электророзетки;</li> </ul>

2.4. Инструмент и оборудование, не разрешенные к самостоятельному использованию, к выполнению экзаменационных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать

посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.5. 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.

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

2.7. 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.

2.8. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свое рабочее место, убрать с рабочего места все лишнее.

2.9. 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 выполнению экзаменационного задания не приступать

### **3. Требования охраны труда во время выполнения работ**

3.1 При выполнении экзаменационного задания участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования

<b>Наименование инструмента/оборудования</b>	<b>Требования безопасности</b>
--	--------------------------------

Кофемашина профессиональная полуавтомат	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не загромождать рабочее место;</li> <li>- включать и выключать сухими руками;</li> <li>- предупреждать о пуске оборудования;</li> <li>- не передвигать включенную в сеть;</li> <li>- не эксплуатировать при не исправности гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,</li> <li>- не эксплуатировать при не исправности электророзетки;</li> <li>- не эксплуатировать при не исправности блокировочных устройств;</li> <li>- не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла;</li> <li>- при работе следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе.</li> </ul>
Кофемолки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- включать и выключать сухими руками;</li> <li>- не передвигать включенным в сеть;</li> <li>- не эксплуатировать при не исправности гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,</li> <li>- не эксплуатировать при не исправности электророзетки.</li> </ul>
Льдогенератор	<ul style="list-style-type: none"> <li>- включать и выключать сухими руками;</li> <li>- не передвигать включенным в сеть;</li> <li>- не эксплуатировать при не исправности гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,</li> <li>- не эксплуатировать при не исправности электророзетки.</li> </ul>

### 3.2 При выполнении экзаменационного задания:

- 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 экзаменационное задание только исправным инструментом, оборудованием;

3.3 При не исправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение экзаменационного задания и сообщить об этом главному 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 погасить пламя в 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, облиться 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 возникновении опасности 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**

5.1 После окончания работ участник обязан:

Привести в порядок рабочее место. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место. Отключить инструмент и оборудование от сети. Инструмент убрать в специально предназначенное для его хранения место. 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 демонстрационного экзамена по 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 и технике безопасности, 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 экзаменационных заданий, 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 экзаменационных заданий 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 и не ровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов;

Психологические:

-чрезмерное напряжение внимания.

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

	ОТКРЫТЫЙ ОГОНЬ
	ОГНЕТУШИТЕЛЬ
	ГАЗОВЫЙ БАЛОН
	ВЫХОД
	ЗАПАСНОЙ ВЫХОД
	АПТЕЧКА

1.6 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.

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

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1 В подготовительный день С-1 и последующие дни экзамена, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов с инструкцией по

технике безопасности, с планами эвакуации, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинских кабинетов, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты.

2.2 Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания участникам, 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 16 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 (если предусмотрены требованиями);
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 16 лет, участники старше 16 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.4 Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места.

2.5 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 дня должно быть не более 6 часов.

3.3 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.

3.4 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;

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

3.6 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.

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

### 3.7 Эксперту запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
- 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 Эксперт должен- передвигаться по 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 также 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.

4.5 При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться погасить пламя с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

4.6 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.

4.7 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.

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

4.9 При возникновении опасности взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов экзаменационной площадки, взять 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 работы**

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 заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

## 2. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022

### Паспорт комплекта оценочной документации

#### 1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	35
2	Название компетенции	Ресторанный сервис
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022 (1 год)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	68,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	7:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	Да
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА, Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Да
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Участники находятся в ЦПДЭ, эксперты работают удаленно
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	-

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

## 2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;</li> <li>• Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;</li> <li>• Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;</li> <li>• Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания;</li> <li>• Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;</li> <li>• Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;</li> <li>• Этику в отрасли общественного питания;</li> <li>• Важность эффективного взаимодействия между отделами.</li> </ul> Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>• Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> <li>• Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;</li> <li>• Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>• Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;</li> <li>• Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;</li> <li>• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;</li> <li>• Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;</li> <li>• Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;</li> <li>• Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.</li> </ul>	4,2
2	Навыки обслуживания и общения с гостями	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность общего впечатления от посещения;</li> <li>• Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;</li> <li>• Роль официанта в увеличении объемов продаж.</li> </ul> Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;</li> <li>• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;</li> <li>• Точно записать заказы гостей;</li> <li>• Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения</li> </ul>	10,25

1	2	3	4
		<p>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;• 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.</p>	
3	Подготовка к обслуживанию (сервировка)	<p>Специалист должен знать и понимать:• Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:• Столовые приборы;• Посуду;• Стекланную посуду;• Столовое белье;• Мебель. Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;• Важность презентации и внешнего вида ресторана;• Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;• Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию. Специалист должен уметь:• Сервировать стол и подготовить украшения для него;• Обеспечить чистоту и порядок в помещении;• Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы;• Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;• Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;• Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;• Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;• Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;• Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;• Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.</p>	10,30
4	Общественное питание	<p>Специалист должен знать и понимать:• Стили и техники сервировки еды и напитков;• Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;• Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;• Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;• Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса. Специалист должен уметь:• Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания. Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда. Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:• «Bistro service». • «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя). • «Banquet service». • Сервировка еды с тележки. • Сервировка еды со специального столика — Gueridon. • Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:• Ассорти блюд. • Мясную нарезку.</p>	6,75

1	2	3	4
		<p>Филетирование рыбы. • Подготовку и нарезку фруктов. • Подачу различных сыров. • Приготовление салатов и салатных заправок. • Фламбирование блюд (мяса или десертов). • Продемонстрировать правильные горение и процедуру. • Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя. • Протирать стол при необходимости между переменах блюд. • Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню. • Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах. • Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов.</p>	
5	Сервировка напитков	<p>Специалист должен знать и понимать: • 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. Специалист должен уметь: • 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 безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов; • 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 печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</p>	13,60
6	Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков	<p>Специалист должен знать и понимать: • 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. Специалист должен уметь: • Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков. • Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков. • 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</p>	13,50

1	2	3	4
		и сидр. • Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения. • Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: • За столом; • Прием с напитками. • Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: • Взболтанные; • Взбитые; • Слоистые; • Смешанные; • Смешанные путем совместного растирания ингредиентов; • Безалкогольные. • Распознать на вид и запаха ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров; • Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.	
7	Сервировка вин	<p>Специалист должен знать и понимать: • Процесс изготовления вин; • Подробную информацию о винах, включая: • Сорт винограда; • Производство; • Страну и регион происхождения; • Урожай; • Характеристики; • Сочетаемость блюд и вин. • Способы хранения вин; • Метод подготовки вина к сервировке; • Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин; • Методы сервировки разных сортов вин; • Сервировка вин к различным блюдам. Специалист должен уметь: • Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин; • Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду; • Растолковать информацию на этикетке винной бутылки; • Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино; • Продемонстрировать вино гостю; • Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой; • Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости; • Предложить вино для дегустации; • Разлить вино за столом с соблюдением этикета; • Подать вино оптимальной температуры и состояния; • Подавать напитки на приемах, например, шампанское.</p>	9,40

\*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	3
2	1	2	3
3	1	3	3
4	1	4	3
5	1	5	3
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	9
12	1	12	9
13	1	13	9
14	1	14	9
15	1	15	9
16	1	16	12
17	1	17	12
18	1	18	12
19	1	19	12
20	1	20	12
21	1	21	12
22	1	22	12
23	1	23	12
24	1	24	12
25	1	25	12

#### 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

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

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Мобильные телефоны
2	
3	
4	
5	

## 6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Бар/Бариста	А. Бар/Бариста	2:20:00	1,2,5,6,7	12,70	15,90	28,60
2	Welcome	В. Welcome	1:30:00	1,2,3,4,6,7	8,50	6,50	15,00
3	Кафе	С. Кафе	3:10:00	1,2,3,4,5,6,7	10,90	13,50	24,40
<b>Итого</b>	-	-	7:00:00	-	32,10	35,90	68,00

## 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена<sup>1</sup>

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена

День (выберете из выпадающ его списка)	Начало меропр иятия (укажит е в формате ЧЧ:ММ )	Оконча ние меропр иятия (укажит е в формате ЧЧ:ММ )	Длитель ность меропр иятия (расчет произво дится автомат ически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при распределен ном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределен ного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанцион ного формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанцион ного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовит ельный (С- 1)	08:00:00	08:30	0:30:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена. Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов			
Подготовит ельный (С- 1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Проведение регистрации линейных экспертов, распределение ролей, проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности. Подписание протоколов.	Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов.			

<sup>1</sup> Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности. Заполнение и загрузка документации экспертной группой. Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по электронной почте.</p>			
	09:00:00	10:30:00	1:30:00	Брифинг с экспертами	Обсуждение заданий ДЭ, критериев оценки.			
	10:30:00	12:00:00	1:30:00	<p>Регистрация участников на площадке ЦПДЭ (очно). Проверка личности, проведение инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией. Ознакомление участников с заданием и правилами.</p>		<p>Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности, распределение рабочих мест, (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение</p>		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
						Протоколов. Разбор возникших вопросов.		
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Проведение проверки рабочих мест участников. Инструктаж по охране труда и технике безопасности	Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов	Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов		
	08:30:00	10:50:00	2:20:00	Выполнение модуля "Бар/Бариста "	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ	Выполнение модуля "Бар/Бариста "		
	10:50:00	12:20:00	1:30:00	Выполнение модуля "Welcome"	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ	Выполнение модуля "Welcome"		
	12:20:00	12:50:00	0:30:00	Обеденный перерыв	Обеденный перерыв	Обеденный перерыв		
	12:50:00	16:00:00	3:10:00	Выполнение модуля "кафе"	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ	Выполнение модуля "кафе"		
	16:00:00	16:30:00	0:30:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Работа линейных экспертов по заполнению форм и оценочных ведомостей			
	16:00:00	16:30:00	0:30:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола	Работа линейных экспертов по подведению итогов, внесению главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола			

## **8. Необходимые приложения**

**Приложение 2.** Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

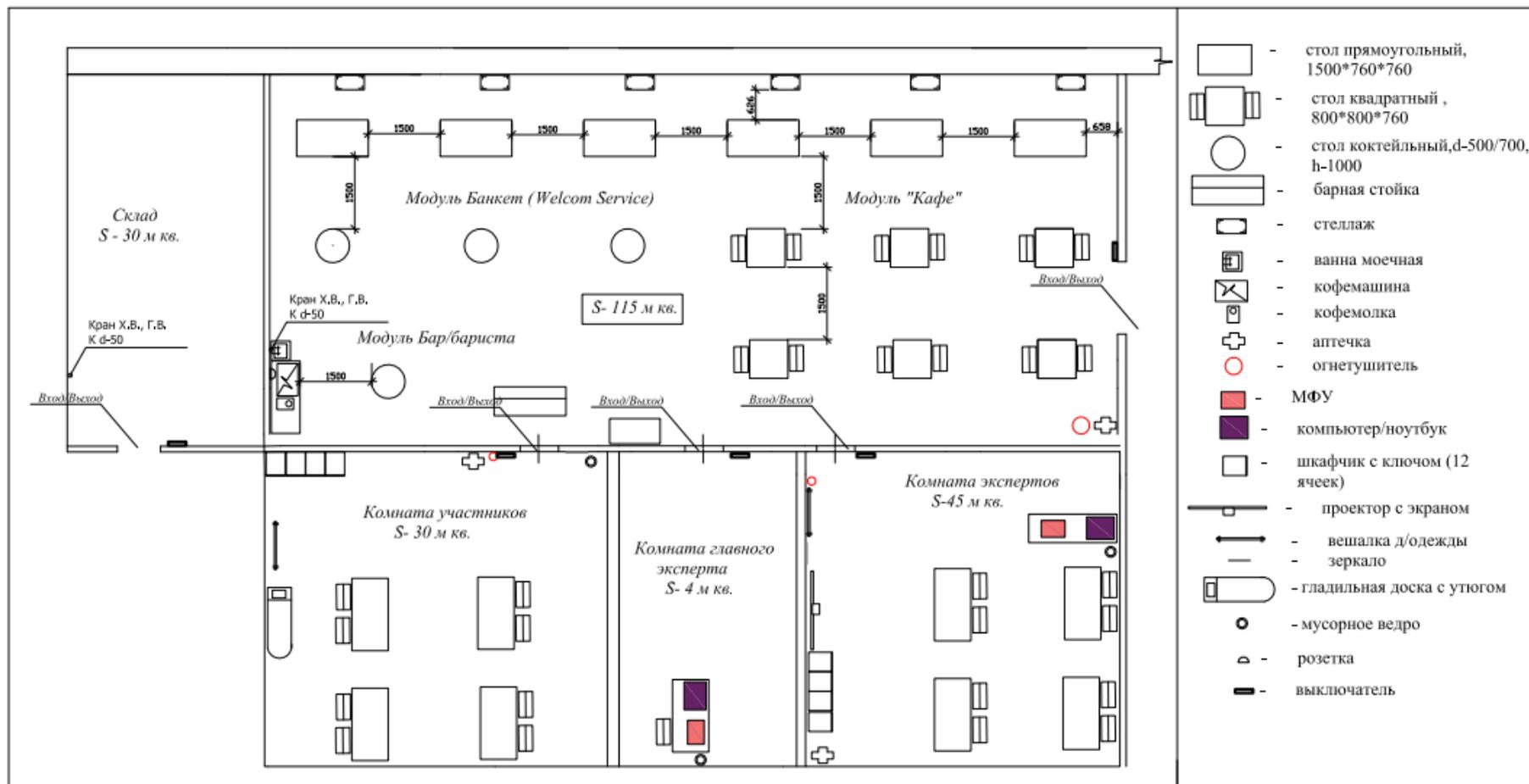
**Приложение 5.** План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

**Приложение 6.** Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

## План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: очный

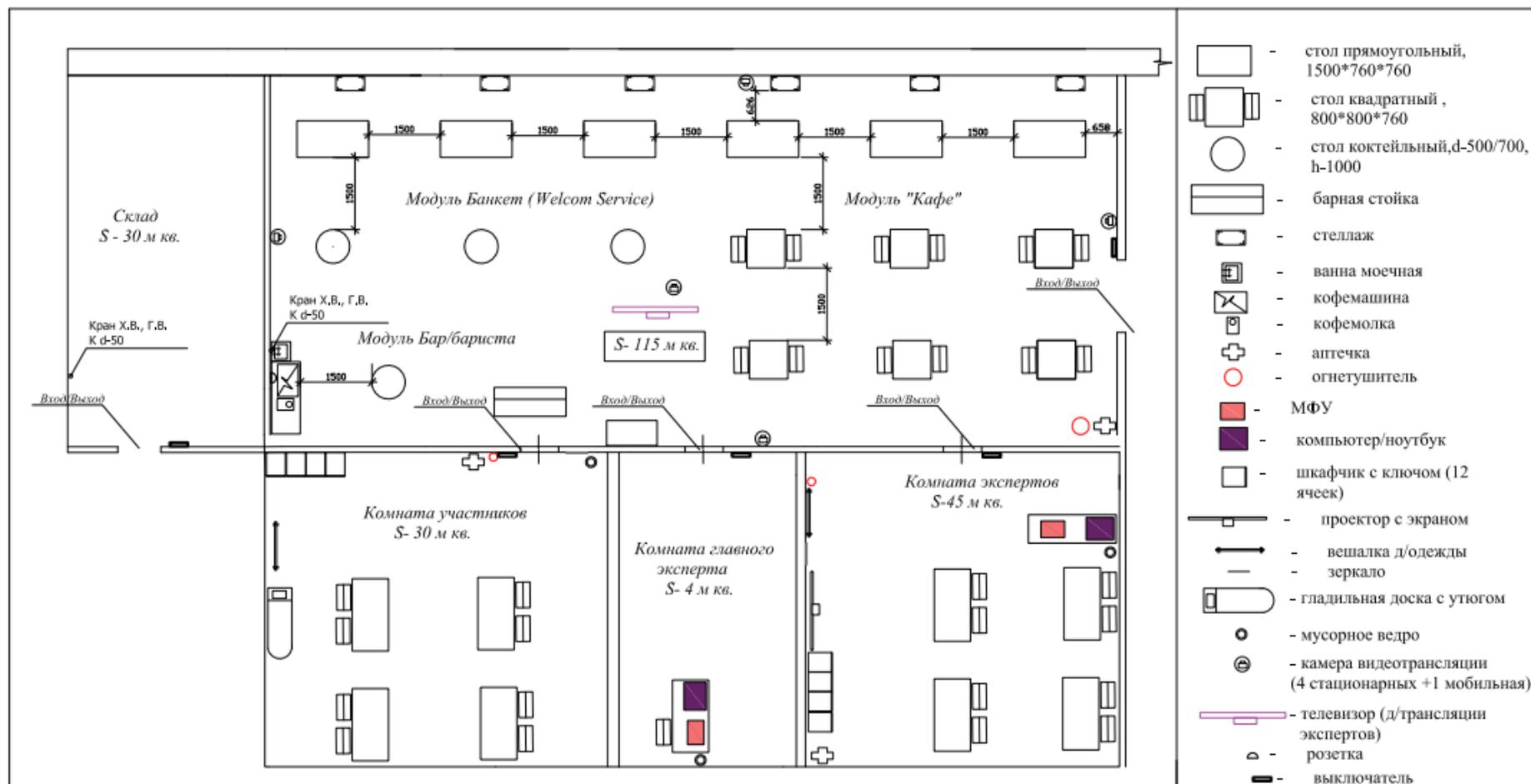
Общая площадь площадки: 115м<sup>2</sup>



## План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (распределенный)

Формат проведения ДЭ: распределенный

Общая площадь площадки: 115 м<sup>2</sup>



## Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

### Описание задания

#### Описание модуля 1:

##### Модуль 1: Бар/Бариста

Участнику необходимо выполнить работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой.

1. Mise en place – подготовка рабочего места для приготовления классических коктейлей (Фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения + приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом (жеребьевка осуществляется на экзаменационной площадке – компоненты из перечня продуктов, используемых в модуле).

#### ОБРАЗЕЦ:

WHISKEY SOUR			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Бурбон 25 мл Сок лимона 20 мл Сахарный сироп 20 мл Яичный белок (По желанию)	Налить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Смешать. Перелить в коблер/коктейльный бокал. Если подача «на лед», перелить напиток в олд фэшэнд, наполненный льдом.	Украсить половиной слайса апельсина и коктейльной вишней, по желанию – цедра апельсина.
MANHATTAN			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	50 мл Ржаной виски 20 мл Красный сладкий вермут 1 dash Angostura Bitters (или аналог)	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить коктейльной вишней.

3. Skill Test украшение (декор) для коктейлей (2 разных экземпляра).

Участнику необходимо выполнить работы по приготовлению кофейных напитков на кофемашине:

1. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей;
2. Встреча гостей (4 гостя);
3. Приготовление 4 порций кофе – по желанию гостей (эспрессо/американо/лунго/капучино/латте макиато) + подача кондимента (печенье/выпечка/шоколад);
4. Уборка рабочего места;
5. Skill Test Идентификация специй (10 позиций).

## **Описание модуля 2:**

### Модуль 2: Welcome

Участнику необходимо выполнить работы по предварительной подготовке к встрече гостей и обслуживанию фуршета.

1. Skill test. Оформление фруктовых тарелок (работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры).
2. МЕР «Фуршет» подготовка рабочего места к обслуживанию фуршета для 4 гостей за одним столом (прямоугольный или круглый).
3. Встреча гостей и обслуживание фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки).

## **Описание модуля 3:**

### Модуль 3: Кафе

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

1. Работа с текстилем:  
Сложение table box (1 стол из 2 скатертей);  
Складывание полотняных салфеток (10 разных способов).
2. Skill Test Декантация вина.

3. МЕР "Кафе" – 4 гостя (2 стола) подготовка рабочего места к обслуживанию, предварительная сервировка гостевых столов с учетом меню. Закуска (выбор из меню); Основное блюдо (Выбор из меню); Десерт (Выбор из меню); Напитки (алкогольные + безалкогольные + горячие – выбор из меню).
4. Встреча и обслуживание гостей в кафе:  
Закуска – подача с кухни;  
Основное блюдо – подача с кухни;  
Десерт – подача с кухни;  
Напитки:
  - Вода газ (в стекле);
  - Вода б/газ (в стекле);
  - Белое вино;
  - Красное вино;
  - Кофе + молоко;
  - Чай черный и зеленый.
5. Skill Test идентифицировать крепкие алкогольные напитки и ликеры (10 позиций).

#### ОБРАЗЕЦ:

TequilaSilver, Grappa, RumSilver, Cointreau (или аналог), TiaMaria (или аналог), TequilaGold, Brandy, RumGold, DomBenedictine (или аналог), Frangelico (или аналог).

### Необходимые приложения

«Перечень ингредиентов, напитков, коктейлей»

**Фруктовая тарелка:** яблоко, апельсин, банан, киви, ананас.

#### Классические коктейли:

Negroni; Dry Martini; Manhattan; Boulevardier; John Collins; Cosmopolitan; Gin fizz; Whiskey Sour; Lemon drop martini; New York Sour.

#### Ингредиенты для украшений:

Лимон, Лайм, Апельсин, Ананас, Яблоко, Груша, Манго, Клубника, Виноград (черный/зеленый), Банан, Огурец, Оливки, Маслины, Сельдерей, Коктейльная

вишня, Розмарин свежий, Мята свежая, Гвоздика, Корица кора, Бадьян (не молотый), Кардамон (не молотый).

### Специи:

Бадьян; Кардамон; Мускатный орех; Гвоздика; Корица; Перец черный; Перец кайенский; Паприка; Имбирь; Ваниль (ванильный сахар)

### Крепкоалкогольные напитки и ликеры:

Tequila Silver, Grappa, Rum Silver, Gin, Tequila Gold, Brandy, Rum Gold, Scotch, Bourbon, Irish Whiskey.

Ликеры: Cointreau (или аналог), Orange Curacao (или аналог), Kahlua (или аналог), Grand Marnier (или аналог), Dom Benedictine (или аналог), Amaretto, Malibu (или аналог), Drambuie (или аналог), Frangelico (или аналог), Tia Maria (или аналог).

DRY MARTINI			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	60 мл Джин 10 мл Сухой вермут	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Выдавить масла цедры лимона над напитком или украсить оливкой.

MANHATTAN			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	50 мл Ржаной виски 20 мл Красный сладкий вермут 1 dash Angostura Bitters(илианалог)	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить коктейльной вишней.

BOULEVARDIER			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Бурбон или Ржаной виски 30 мл Биттер Campari(или аналог) 30 мл Красный сладкий вермут	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить цедрой апельсина, по желанию – цедрой лимона.

NEGRONI			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	30 мл Джин 30 мл Биттер Campari(или аналог) 30 мл Красный сладкий вермут	Налить все ингредиенты в охлажденный олд фэшн, наполненный льдом. Хорошо перемешать.	Украсить половиной слайса апельсина.

JOHN COLLINS			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Джин 30 мл Сок лимона 15 мл Сахарный сироп 60 мл Содовая (Газированная вода)	Налить все ингредиенты в хайбол, наполненный льдом. Хорошо перемешать.	Украсить слайсом лимона и коктейльной вишней.

COSMOPOLITAN			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	40 мл Vodka Citron (или аналог) 15 мл Cointreau (или аналог) 15 мл Сок лайма 30 мл Клюквенный морс	Добавить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Выполнить смешивание и перелить напиток в коктейльный бокал.	Украсить цедрой лимона.

GIN FIZZ			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Джин 30 мл Сок лимона 10 мл Сахарный сироп Splash Содовая (Газированная вода)	Смешать в шейкере все ингредиенты кроме содовой. Перелить напиток в хайбол (тумблер). Наполнить содовой. <u>Примечание:</u> Подавать без льда.	Украсить слайсом лимона, по желанию, цедрой лимона.

WHISKEY SOUR			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Бурбон 25 мл Сок лимона 20 мл Сахарный сироп 20 мл Яичный белок (По желанию)	Налить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Смешать. Перелить в коблер/коктейльный бокал. Если подача «на лед», перелить напиток в олд фэшн, наполненный льдом.	Украсить половиной слайса апельсина и коктейльной вишней, по желанию – цедрой апельсина.

LEMON DROP MARTINI			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	30 мл Vodka Citron (или аналог) 20 мл Ликер Triple Sec 15 мл Сок лимона	Налить все ингредиенты в шейкер, хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить бокал соленой каемкой вокруг бокала.

NEW YORK SOUR			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	60 мл Ржаной виски или Бурбон 22,5 мл Сахарный сироп 30 мл Сок лимона Несколько капель яичного белка 15 мл Красное вино (Shiraz или Malbec)	Налить все ингредиенты в шейкер. Энергично взболтать со льдом. Перелить в охлажденный бокал со льдом. Налить вино сверху.	Украсить цедрой лимона или апельсина с вишней.

### 3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022

#### Паспорт комплекта оценочной документации

##### 1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	35
2	Название компетенции	Ресторанный сервис
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022 (1 год)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	43,60
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	3:50:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	Да
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Да
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Участники находятся в ЦПДЭ, эксперты работают удаленно
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	-

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Информация о разработанном КОД</b>
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

## 2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;</li> <li>• Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;</li> <li>• Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;</li> <li>• Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;</li> <li>• Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;</li> <li>• Этику в отрасли общественного питания;</li> <li>• Важность эффективного взаимодействия между отделами.</li> </ul> Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>• Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> <li>• Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;</li> <li>• Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>• Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;</li> <li>• Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;</li> <li>• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;</li> <li>• Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;</li> <li>• Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;</li> </ul>	2,3
2	Навыки обслуживания и общения с гостями	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность общего впечатления от посещения;</li> <li>• Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;</li> <li>• Роль официанта в увеличении объемов продаж.</li> </ul> Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;</li> <li>• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;</li> <li>• Точно записать заказы гостей;</li> <li>• Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;</li> <li>• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;</li> <li>• Всегда проявлять вежливость и обходительность;</li> <li>• Проявлять внимание без назойливости;</li> <li>• Уточнить у гостей, все ли в порядке;</li> <li>• Проследить, чтобы стол</li> </ul>	5,25

1	2	3	4
		<p>был сервирован правильно;• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;• 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.</p>	
3	Подготовка к обслуживанию (сервировка)	<p>Специалист должен знать и понимать:• Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:• Столовые приборы;• Посуду;• Стеклянную посуду;• Столовое белье;• Мебель. Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;• Важность презентации и внешнего вида ресторана;• Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;• Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию. Специалист должен уметь:• Сервировать стол и подготовить украшения для него;• Обеспечить чистоту и порядок в помещении;• Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;• Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;• Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;• Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;• Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;• Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.</p>	3,00
4	Общественное питание	<p>Специалист должен знать и понимать:• Стили и техники сервировки еды и напитков;• Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;• Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;• Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;• Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса. Специалист должен уметь:• Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания. Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда. Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:• «Bistro service». «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя). «Banquet service». Подготовку и нарезку фруктов. Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя. Протирать стол при необходимости между переменах блюд. Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню. Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.</p>	3,95
5	Сервировка напитков	<p>Специалист должен знать и понимать:• Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;• Способы</p>	10,30

1	2	3	4
		<p>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. Специалист должен уметь:• 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 безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;• 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 печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</p>	
6	Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков	<p>Специалист должен знать и понимать:• 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.Специалист должен уметь:• Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.• Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков.• 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:• За столом;• Прием с напитками.• Приготовить и сервировать разные коктейли, включая:• 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.</p>	13,20
7	Сервировка вин	<p>Специалист должен знать и понимать:• Процесс изготовления вин;• Подробную информацию о винах, включая:• Сорт винограда;• Производство;• Страну и регион происхождения;• Урожай;• Характеристики;• Сочетаемость блюд и вин.• Способы хранения</p>	5,60

1	2	3	4
		<p>вин;• Метод подготовки вина к сервировке;• Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;• Методы сервировки разных сортов вин;• Сервировка вин к различным блюдам. Специалист должен уметь;• Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;• Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;• Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;• Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;• Продемонстрировать вино гостю;• Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;• Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости;• Предложить вино для дегустации;• Разлить вино за столом с соблюдением этикета;• Подать вино оптимальной температуры и состояния;• Подавать напитки на приемах, например, шампанское.</p>	

\*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	3
2	1	2	3
3	1	3	3
4	1	4	3
5	1	5	3
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	9
12	1	12	9
13	1	13	9
14	1	14	9
15	1	15	9
16	1	16	12
17	1	17	12
18	1	18	12
19	1	19	12
20	1	20	12
21	1	21	12
22	1	22	12
23	1	23	12
24	1	24	12
25	1	25	12

#### 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

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

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Мобильные телефоны
2	
3	
4	
5	

## 6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Бар/Бариста	Бар/Бариста	2:20:00	1,2,5,6,7	12,70	15,90	28,60
2	Welcome	Welcome	1:30:00	1,2,3,4,6,7	8,50	6,50	15,00
<b>Итого</b>	-	-	3:50:00	-	21,20	22,40	43,60

## 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена<sup>2</sup>

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена

День (выберете из выпадающ его списка)	Начало меропр иятия (укажит е в формате ЧЧ:ММ )	Оконча ние меропр иятия (укажит е в формате ЧЧ:ММ )	Длитель ность меропр иятия (расчет произво дится автомат ически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при распределен ном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределен ного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанцион ного формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанцион ного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовит ельный (С- 1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена. Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов			
Подготовит ельный (С- 1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Проведение регистрации линейных экспертов, распределение ролей, проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности. Подписание протоколов.	Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов.			

<sup>2</sup> Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности. Заполнение и загрузка документации экспертной группой. Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по электронной почте.</p>			
	09:00:00	10:30:00	1:30:00	Брифинг с экспертами	Обсуждение заданий ДЭ, критериев оценки.			
	10:30:00	12:00:00	1:30:00	<p>Регистрация участников на площадке ЦПДЭ (очно). Проверка личности, проведение инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией. Ознакомление участников с заданием и правилами.</p>		<p>Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности, распределение рабочих мест, (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение</p>		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
						Протоколов. Разбор возникших вопросов.		
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Проведение проверки рабочих мест участников. Инструктаж по охране труда и технике безопасности	Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов	Прослушивание инструктажей по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов		
	08:30:00	10:50:00	2:20:00	Выполнение модуля "Бар/Бариста "	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ	Выполнение модуля "Бар/Бариста "		
	10:50:00	12:20:00	1:30:00	Выполнение модуля "Welcome"	Наблюдение и оценка работы участников ДЭ	Выполнение модуля "Welcome"		
	12:20:00	12:50:00	0:30:00	Обеденный перерыв	Обеденный перерыв	Обеденный перерыв		
	12:50:00	13:20:00	0:30:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Работа линейных экспертов по заполнению форм и оценочных ведомостей			
	13:20:00	13:50:00	0:30:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола	Работа линейных экспертов по подведению итогов, внесению главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола			

## **8. Необходимые приложения**

**Приложение 2.** Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

**Приложение 5.** План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

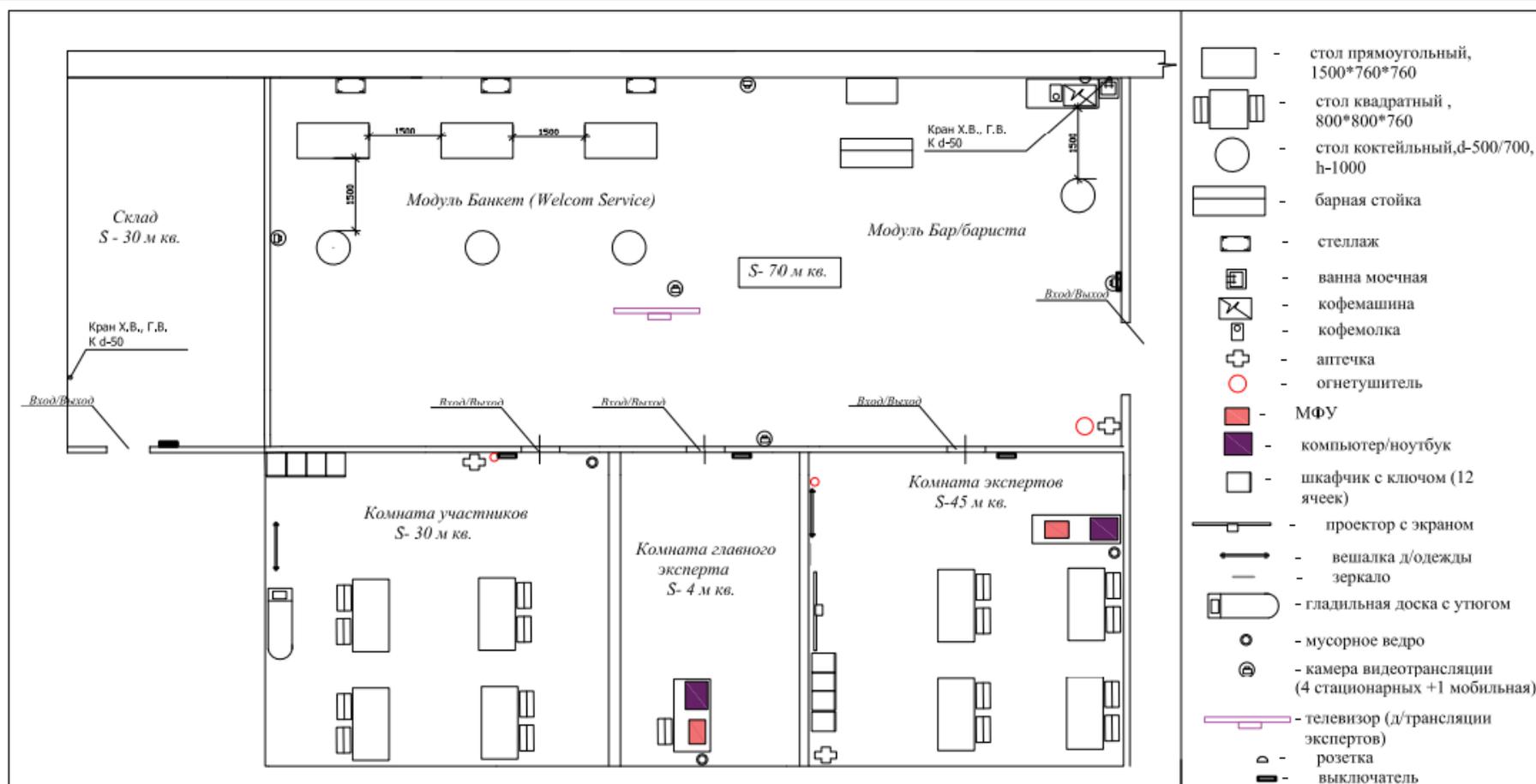
**Приложение 6.** Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).



## План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (распределенный)

Формат проведения ДЭ: распределенный

Общая площадь площадки: 70 м<sup>2</sup>



## Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

### Описание задания

#### Описание модуля 1:

Модуль 1: Бар/Бариста

Участнику необходимо выполнить работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой.

1. Mise en place – подготовка рабочего места для приготовления классических коктейлей (Фрукты, лед, все для украшений).
2. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения + приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом (жеребьевка осуществляется на экзаменационной площадке – компоненты из перечня продуктов, используемых в модуле).

ОБРАЗЕЦ:

WHISKEY SOUR			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Бурбон 25 мл Сок лимона 20 мл Сахарный сироп 20 мл Яичный белок (По желанию)	Налить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Смешать. Перелить в коблер/коктейльный бокал. Если подача «на лед», перелить напиток в олд фэшэнд, наполненный льдом.	Украсить половиной слайса апельсина и коктейльной вишней, по желанию – цедра апельсина.
MANHATTAN			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	50 мл Ржаной виски 20 мл Красный сладкий вермут 1 dash Angostura Bitters(или аналог).	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить коктейльной вишней.

3. Skill Test украшение (декор) для коктейлей (2 разных экземпляра).

Участнику необходимо выполнить работы по приготовлению кофейных напитков на кофемашине:

1. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей;
2. Встреча гостей (4 гостя);
3. Приготовление 4 порций кофе – по желанию гостей (эспрессо/американо/лунго/капучино/латте макиато) + подача кондiments (печенье/выпечка/шоколад);
4. Уборка рабочего места;
5. Skill Test Идентификация специй (10 позиций).

## **Описание модуля 2:**

### Модуль 2: Welcome

Участнику необходимо выполнить работы по предварительной подготовке к встрече гостей и обслуживанию фуршета.

1. Skill test. Оформление фруктовых тарелок (работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры).
2. МЕР «Фуршет» подготовка рабочего места к обслуживанию фуршета для 4 гостей за одним столом (прямоугольный или круглый).
3. Встреча гостей и обслуживание фуршета (игристое вино + канапе + фруктовые тарелки).

## **Необходимые приложения**

«Перечень ингредиентов, напитков, коктейлей»

**Фруктовая тарелка:** яблоко, апельсин, банан, киви, ананас.

### **Классические коктейли:**

Negroni; Dry Martini; Manhattan; Boulevardier; John Collins; Cosmopolitan; Gin fizz; Whiskey Sour; Lemon drop martini; New York Sour.

## Ингредиенты для украшений:

Лимон, Лайм, Апельсин, Ананас, Яблоко, Груша, Манго, Клубника, Виноград (черный/зеленый), Банан, Огурец, Оливки, Маслины, Сельдерей, Коктейльная вишня, Розмарин свежий, Мята свежая, Гвоздика, Корица кора, Бадьян (не молотый), Кардамон (не молотый).

## Специи:

Бадьян, Кардамон, Мускатный орех, Гвоздика, Корица, Перец черный, Перец кайенский, Паприка, Имбирь, Ваниль (ванильный сахар).

DRY MARTINI			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	60 мл Джин 10 мл Сухой вермут	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Выдавить масла цедры лимона над напитком или украсить оливкой.

МАННАТТАН			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	50 мл Ржаной виски 20 мл Красный сладкий вермут 1 dash Angostura Bitters(или аналог).	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить коктейльной вишней.

BOULEVARDIER			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Бурбон или Ржаной виски 30 мл Биттер Campari (или аналог). 30 мл Красный сладкий вермут	Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить цедрой апельсина, по желанию – цедрой лимона.

NEGRONI			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	30 мл Джин 30 мл Биттер Campari (или аналог). 30 мл Красный сладкий вермут	Налить все ингредиенты в охлажденный олд фэшн, наполненный льдом. Хорошо перемешать.	Украсить половиной слайса апельсина.

JOHN COLLINS			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Джин 30 мл Сок лимона 15 мл Сахарный сироп 60 мл Содовая (Газированная вода)	Налить все ингредиенты в хайбол, наполненный льдом. Хорошо перемешать.	Украсить слайсом лимона и коктейльной вишней.

COSMOPOLITAN			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	40 мл VodkaCitron (или аналог) 15 мл Cointreau (или аналог). 15 мл Сок лайма 30 мл Клюквенный морс	Добавить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Выполнить смешивание и перелить напиток в коктейльный бокал.	Украсить цедрой лимона.

GIN FIZZ			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Джин 30 мл Сок лимона 10 мл Сахарный сироп Splash Содовая (Газированная вода)	Смешать в шейкере все ингредиенты кроме содовой. Перелить напиток в хайбол (гумблер). Наполнить содовой. <u>Примечание:</u> Подавать без льда.	Украсить слайсом лимона, по желанию, цедрой лимона.

WHISKEY SOUR			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	45 мл Бурбон 25 мл Сок лимона 20 мл Сахарный сироп 20 мл Яичный белок (По желанию)	Налить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Смешать. Перелить в коблер/коктейльный бокал. Если подача «на лед», перелить напиток в олд фэшн, наполненный льдом.	Украсить половиной слайса апельсина и коктейльной вишней, по желанию – цедрой апельсина.

LEMON DROP MARTINI			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	30 мл VodkaCitron (или аналог) 20 мл Ликер TripleSec 15 мл Сок лимона	Налить все ингредиенты в шейкер, хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.	Украсить бокал соленой каемкой вокруг бокала.

NEW YORK SOUR			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	0 мл Ржаной виски или Бурбон 22,5 мл Сахарный сироп 30 мл Сок лимона Несколько капель яичного белка 15 мл Красное вино (Shiraz или Malbec)	Налить все ингредиенты в шейкер. Энергично взболтать со льдом. Перелить в охлажденный бокал со льдом. Налить вино сверху.	Украсить цедрой лимона или апельсина с вишней.