

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Наименование квалификации	<i>Менеджер</i>
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом <i>Минобрнауки РФ</i> от 07.05.2014г. № 465.
Код комплекта оценочной документации	КОД 43.02.01-2023

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования¹:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников,

¹ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	4 академических часа
---	-----------------------------

Требования к содержанию²

№ п/п	Модуль задания ³ (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1	Модуль 1. Организация питания в организациях общественного питания.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Соблюдать действующее законодательство и	<i>уметь:</i> Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды

² В соответствии с ФГОС СПО.

³ Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

		<p>обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания.</p> <p>Осуществлять консультирование потребителей.</p> <p>Знать требования к обслуживающему персоналу.</p>
2	<p>Модуль 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>этапов процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки к обслуживанию в ООП разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>Осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>Осуществлять производственный</p>

			<p>контроль продукции в организациях общественного питания;</p> <p>Осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием методов и приемов приготовления напитков;</p> <p>Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>требований к обслуживающему персоналу;</p> <p>Осуществлять консультирование потребителей.</p>
3	Модуль 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>Применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p>

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания⁴	Баллы
1	2	3	4
1	Модуль 1. Организация питания в организациях общественного питания	<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	35,00
2	Модуль 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.	<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	60,00
3	Модуль 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	5,00
Итого			100,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции и начинается с отглагольного существительного.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Стол обеденный	Четырехместный обеденный, прямоугольный
2	Подсобный стол	Высота стандартная поверхность ровная
3	Стеллаж для посуды	Сервант для посуды и приборов
4	Стул	Стандартный с 4 ножками
5	Стойка барная	С контактной и рабочей поверхностью
6	Ледогенератор	Для приготовления пищевого льда
7	Компьютер	Стационарный или ноутбук
8	Принтер А4 лазерный/цветной	Печать, копирование, сканирование

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Барный органайзер	Пластик
2	Джиггер	Металл
3	Мерный стакан	Стекло / Пластик
4	Совок для льда	Металл / Пластик
5	Мельница для льда	Металл / Пластик
6	Ведерко для льда	Металл / Пластик
7	Шипцы для льда	Металл
8	Барный коврик	Резиновый
9	Доска разделочная барная	Пластик
10	Шейкер	Бостонский или классический
11	Смесительный стакан	Стекло
12	Стрейнер	Металл
13	Мадлер	Металл / Пластик

14	Барная ложка	Металл
15	Пинцет барный	Металл
16	Нож барный	Металл / Пластик
17	Сквицер	Металл / Пластик
18	Рокс (олд фешенд)	Стекло
19	Хайбол	Стекло
20	Коктейльная рюмка	Стекло
21	Скатерть	Для обеденного стола
22	Скатерть	Для подсобного стола
23	Салфетки текстильные	Ресторанные с евроуглом
24	Ручник для полировки посуды	Вафельное полотно
25	Тарелка пирожковая	Фарфоровая из одной коллекции
26	Тарелка основная	Фарфоровая из одной коллекции
27	Нож столовый	Металл из одной коллекции
28	Нож закусочный	Металл из одной коллекции
29	Нож рыбный	Металл из одной коллекции
30	Нож десертный	Металл из одной коллекции
31	Вилка столовая	Металл из одной коллекции
32	Вилка закусочная	Металл из одной коллекции
33	Вилка рыбная	Металл из одной коллекции
34	Вилка десертная	Металл из одной коллекции
35	Ложка столовая	Металл из одной коллекции
36	Ложка десертная	Металл из одной коллекции
37	Ложка чайная	Металл из одной коллекции
38	Кувшин для декантации вина	Стекло
39	Подсвечник	Металл/фарфор/стекло
40	Вазочка для цветка	Фарфор/стекло
41	Минаж (соль/перец)	Стекло или металл или фарфор
42	Нарзанник	Штопор для вина
43	Бокал для воды	Стекло из одной коллекции
44	Бокал для белого вина	Стекло из одной коллекции
45	Бокал для красного вина	Стекло из одной коллекции

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Салфетки бумажные	Квадратные, белые, 100% целлюлоза
2	Мешки одноразовые для мусора	100 литров
3	Средства для мытья посуды	жидкое для мойки всех видов посуды, столовых приборов,
4	Трубочки коктейльные	пластик
5	Свеча	Воск/парафин
6	Спички	Дерево
7	Бумага А4	80 г/м ² , 500 л.
8	Ручка шариковая	Синяя. 0,5мм
9	Планшеты для бумаг	Формат А4
10	Губки для посуды	Поролон с абразивом

11	Вино красное для декантации	Бутылка стекло, пробка натуральная
12	Сироп «Клубника»	Сироп для напитков
13	Сироп «Карамель »	Сироп для напитков
14	Сироп « Кленовый»	Сироп для напитков
15	Сироп «Лемонграсс»	Сироп для напитков
16	Сироп «Мохито»	Сироп для напитков
17	Пюре «Малина»	Пастеризованное для десертов
18	Морс	Ягодный
19	Сок апельсиновый	Пакетированный
20	Газированная вода	Питьевая, бутилированная
21	Лайм	Натуральный, свежий
22	Лимон	Натуральный, свежий
23	Клубника	Натуральный, свежий
24	Банановые чипсы	Дольки сушеных бананов, круглой или овальной формы

1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Приточная, естественная.
2.	Полы	Выполнены из материалов допускающих влажную уборку и дезинфекцию. Не допускается скольжение.
3.	Освещение	Искусственное.
4.	Электричество	220в
5.	Водоснабжение	-
6.	Отходы	-
7.	Температура	Минимальная и максимальная температура воздуха в помещении 18-24°С

1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

1.5. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

1. При выполнении 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 конкурсные задания только исправным инструментом;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

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

3. После окончания работ каждый 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 хранения место.
- Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

1.6. Образец задания

<p>Модуль 1. Организация питания в организациях общественного питания.</p>
<p>Задание модуля 1:</p> <p><i>Подобрать и подготовить необходимое оборудование, столовое белье, приборы, стекло, фарфор для подготовки зала ресторана к обслуживанию, в том числе и для специальных форм обслуживания.</i></p> <p><i>Подобрать и подготовить необходимое оборудование и ингредиенты для приготовления напитков.</i></p> <p><i>Продемонстрировать умения складывания различных форм гостевых салфеток, подходящих для разных видов мероприятий; комментировать свои действия вовремя и/или после выполнения работы, осуществить устную презентацию сформированной композиции.</i></p>
<p>Модуль 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>
<p><i>Выполнить предварительную сервировку стола в зале ресторана по меню с учетом особенности подготовки к обслуживанию в ООП разных типов и классов.</i></p> <p><i>Продемонстрировать умение владеть специальным видом обслуживания соблюдая ТО и ТБ и навыки коммуникации.</i></p> <p><i>Продемонстрировать умения приготовления коктейлей различными методами.</i></p> <p><i>Продемонстрировать знания требований к обслуживающему персоналу стартов внешнего вида.</i></p> <p><i>Продемонстрировать навыки коммуникации во время работы в баре.</i></p>
<p>Модуль 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.</p>
<p><i>Демонстрация умения рекомендовать и рекламировать реализуемый коктейль с использованием маркетинговой тактики.</i></p>

План застройки площадки

