



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА
ПО ПРОФЕССИИ**

По реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.01 «Официант бармен »
2022/2023 учебный год

г. Симферополь, 2023

Оценочные материалы программы государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.01 «Официант бармен»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798 (ред. от 09.04.2015).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 1 от «31» августа 2023г.

Председатель ЦМК Николаенко А.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ Е.Ш.Булаш

«31» августа 2023г.

Согласовано

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

« ___ » _____ 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА-

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для профессии 43.01.01 Официант бармен

К области профессиональной деятельности выпускника относится реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

Обучающийся по профессии «Официант, бармен» готовится к следующим видам деятельности:

- ✓ Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
- ✓ Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

1.2 Применяемые материалы

Общие компетенции

Выпускник по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции

Выпускник по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание профессиональной компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
	ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
	ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
	ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
	ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
	ПК 2.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
	ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
	ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
	ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.3 Перечень результатов, демонстрирующих на ГИА

Оцениваемые виды ПД и компетенции по ним		Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий	
Демонстрационный экзамен			
№ п/п	Модуль задания	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> • выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; • встречи, приветствия, размещения гостей организаций

		<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>общественного питания за столом, подачи меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> • приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; • рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; • подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; • расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; • подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; • обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; • обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; • применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; • осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; • осуществлять приём заказа на блюда и напитки; • обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; • консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; • осуществлять подачу
--	--	---	--

		<p>блюд и напитков гостям различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; • предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; • соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; • соблюдать личную гигиену; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды, типы и классы организаций общественного питания; • основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; • материально-техническую и информационную базу обслуживания; • правила личной подготовки официанта к обслуживанию; • виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; • способы расстановки мебели в торговом зале; • правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; • методы организации труда официантов; • правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; • правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; • способы подачи блюд; • правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; • правила и технику уборки использованной посуды; • порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> • кулинарную характеристику блюд; • правила сочетаемости напитков и блюд; • требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; • правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара. Буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ПК 2.4. Вести учётно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка бара, буфета к обслуживанию; • встречи гостей бара и приема заказа; • обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; • приготовления и подачи горячих напитков; • приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; • приготовления и подачи простых закусок; • принятия и оформления платежей; • оформления отчетно-финансовых документов; • подготовки бара, буфета к закрытию; • подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать бар, буфет к обслуживанию; • обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных; • принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; • готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления 	

		<p>и оформления;</p> <ul style="list-style-type: none"> • эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; • готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; • соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; • производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; • осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; • оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; • соблюдать правила профессионального этикета; • соблюдать правила личной гигиены; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды и классификации баров; • планировочные решения баров, буфетов; • материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; • правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; • характеристика алкогольных и безалкогольных напитков; • правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; • виды и методы обслуживания в баре, буфете; • технология приготовления смешанных и горячих напитков; • технология приготовления простых закусок; • правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; • сроки и условия хранения
--	--	---

			<p>различных групп товаров и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила личной подготовки бармена к обслуживанию; • правила охраны труда; • правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
--	--	--	---

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1 Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится по усмотрению образовательной организации в виде демонстрационного экзамена .

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

2.2. Порядок проведения процедуры

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии официант бармен«»

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ВКР выставляется единая оценка.

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания

Формулировка типового практического задания (приводится наименование задания для оценки результатов освоения программы СПО):

- состав операций (задач), выполняемых в ходе выполнения задания;
- исходные данные в текстовом и/или графическом виде.

Условия выполнения практического задания:

Практические задания демонстрационного экзамена выполняются с учетом установленных регламентов. Для проведения демонстрационного экзамена в качестве экспертов приглашаются представители работодателей, образовательных организаций, имеющие удостоверение эксперта.

В период демонстрационного экзамена организуется прямая видеотрансляция процесса сдачи демонстрационного экзамена в сети Интернет.

Формулировка типового теоретического задания (в случае наличия)

- тестовое задание;
- примеры теоретических вопросов.
- Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена
- Порядок оценки

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий оценивания	Баллы
1	2	3	4
1	Модуль 1:	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - обслуживание массовых банкетных мероприятий; - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; - организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; - использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. 	50
2	Модуль 2:	<ul style="list-style-type: none"> выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию; - обслуживание потребителей бара, буфета; - эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; - изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции; - изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков. 	50
Итог	-		100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

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

Таблица 1. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	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%
Перевод в баллы	0-6,65	6,66- 13,31	13,32- 23,30	23,31-33,30

Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (приналичии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	мобильные телефоны
2	еда
3	шпаргалки
4	личные вещи