Методические рекомендации для обучающихся

по образовательным программам среднего профессионального образования

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.01 Официант, бармен
Наименование квалификации (наименование направленности)	Официант + Бармен + Буфетчик

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 №731
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный (инвариантная часть)
Шифр КИМ:	КИМ 43.01.01-1-2027

Спецификация КИМ определяет, что демонстрационный экзамен включает:

- для проведения промежуточной аттестации (ПА) – 1 задание;

- для проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена базового уровня (ГИА ДЭ БУ) – 4 задания.

Таблица 1 – Информация о заданиях ДЭ

Структура/основные разделы	**№ задания**			
	1	**2**	**3**	**4**
Что оценивается	Повседневное обслуживание официантом потребителей общественного питания	Работа за барной стойкой по приготовлению смешанных холодных напитков	Работа за барной стойкой по приготовлению смешанных горячих напитков	Работа в зале: открытая кухня

Структура/основные разделы	№ задания			
	1	2	3	4
Вид(ы) деятельности подлежащие оценке	Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	Обслуживание потребителей организаций общественного питания. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.
Время выполнения заданий	90 минут	40 минут	20 минут	60 минут
Оцениваемый процесс / итоговый продукт	Оценивается совокупность «процесса и продукта» - комплексная оценка, включающая как ход выполнения, так и готовый результат.	Оценивается совокупность «процесса и продукта» - комплексная оценка, включающая как ход выполнения, так и готовый результат.	Оценивается совокупность «процесса и продукта» - комплексная оценка, включающая как ход выполнения, так и готовый результат.	Оценивается совокупность «процесса и продукта» - комплексная оценка, включающая как ход выполнения, так и готовый результат.
Что нужно сделать	1. Подготовить рабочее место – сделав (Стол-коробку). 2. Сложить полотняные салфетки. 3. Произвести предварительную сервировку в соответствии с определенным видом сервировки. 4. Встретить, принять заказ с учетом ограничений блюд, обслужить и проводить	1. Подготовить рабочее место. 2. Встретить и разместить гостей. 3. Приготовить и подать двум гостям два разных напитка двумя разными способами. 4. Убрать рабочее место.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить и подать двум гостям два разных напитка из кофейной линейки. 3. Убрать рабочее место.	1. Подготовить рабочее место. 2. Встретить и разместить гостей. 3. Довести до готовности холодное блюдо и подать гостям. 4. Убрать рабочее место.

Структура/основные разделы	№ задания			
	1	2	3	4
	гостей.			
Ключевые правила / формат выполнения	Принятие заказа у гостей и его передача на кухню осуществляются в рукописном виде (в блокноте официанта).	Соблюдать рецептуру, технологию приготовления и посуду смешанных холодных напитков.	Соблюдать рецептуру и посуду кофейных напитков.	Соблюдать технологию приготовления и оформления холодного блюда.
Необходимые оборудование, инструменты и расходные материалы	1. Столы, стулья и стеллаж. 2. Текстиль. 3. Столовая посуда, приборы и бокалы. 4. Готовые блюда.	1. Барная стойка и стулья. 2. Стеллаж. 3. Барный инвентарь и посуда. 4. Холодильник и льдогенератор. 5. Ингредиенты для приготовления напитков.	1. Барная стойка и стулья. 2. Стол под кофемашину, кофемашина, кофемолка и холодильник. 3. Посуда. 4. Ингредиенты для приготовления горячих напитков.	1. Стол и стеллаж. 2. Текстиль. 3. Столовая посуда и приборы. 4. Ингредиенты для холодного блюда.
Возможные (типичные) ошибки	1. Работа с текстилем осуществляется с ошибками. 2. Некорректно выполняется сервировка стола. 3. Во время обслуживания гостей отсутствует сервис.	1. В работе за барной стойкой допускаются ошибки. 2. Отсутствует взаимодействие с гостями.	1. Некорректная работа с кофейным оборудованием. 2. Отсутствует взаимодействие с гостями.	1. Организация рабочего места осуществляется с ошибками. 2. Отсутствует интерактив во время выполнения задания.
Вариативность задания	1. Формы салфеток. 2. Вид предварительной сервировки. 3. Меню.	Вид напитка.	Виды напитков.	Вид продукта.