



**Комплект оценочной документации № 1.2 для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
WorldSkills Россия по компетенции  
№ 35 «Ресторанный сервис»  
(далее – Демонстрационный экзамен)**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» .....	10
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 35 «Ресторанный сервис».....	17
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 35 «Ресторанный сервис».....	18
Приложения .....	20

## Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 35 «Ресторанный сервис»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3 часа 50 минут.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой	2,3
2.	Навыки обслуживания и общения с гостями	5,25
3.	Подготовка к обслуживанию (сервировка)	3,0
4.	Общественное питание	3,95
5.	Сервировка напитков	10,3
6.	Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков	13,2
7.	Сервировка вин	5,6

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	Организация и управление работой
	Специалист должен знать: <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></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Этику в отрасли общественного питания;</li> <li>• Важность эффективного взаимодействия между отделами.</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <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>
2.	Навыки обслуживания и общения с гостями
	<p>Специалист должен знать:</p> <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>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Попригветствовать 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 был сервирован правильно;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;</li> <li>• Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;</li> <li>• Принести счет, провести платеж и проводить гостей.</li> </ul>
3.	Подготовка к обслуживанию (сервировка)
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовые приборы;</li> <li>• Посуду;</li> <li>• Стекланную посуду;</li> <li>• Столовое белье;</li> <li>• Мебель.</li> </ul> </li> <li>• Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;</li> <li>• Важность презентации и внешнего вида ресторана;</li> <li>• Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;</li> <li>• Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервировать стол и подготовить украшения для него;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечить чистоту и порядок в помещении;</li> <li>• Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;</li> <li>• Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;</li> <li>• Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;</li> <li>• Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;</li> <li>• Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.</li> </ul>
4.	Общественное питание
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стили и техники сервировки еды и напитков;</li> <li>• Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;</li> <li>• Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;</li> <li>• Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;</li> <li>• Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.</li> <li>• Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Bistro service».</li> <li>• «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).</li> <li>• «Banquet service».</li> <li>• Сервировка еды с тележки.</li> <li>• Сервировка еды со специального столика — Gueridon.</li> </ul> </li> <li>• Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.</li> <li>• Протирать стол при необходимости между переменами блюд.</li> <li>• Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.</li> <li>• Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.</li> </ul>
5.	Сервировка напитков
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;</li> <li>• Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;</li> <li>• Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;</li> <li>• Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;</li> <li>• Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;</li> <li>• Необходимые дополнения к напиткам;</li> <li>• Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;</li> <li>• Технику и стили сервировки напитков;</li> <li>• Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;</li> <li>• Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;</li> <li>• Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;</li> <li>• Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;</li> <li>• Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;</li> <li>• Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</li> </ul>
6.	Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.</li> <li>• Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.</li> <li>• Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.</li> <li>• Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.</li> <li>• Методы сервировки напитков по разным сценариям.</li> <li>• Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.</li> <li>• Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.</li> <li>• Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.</li> <li>• Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• За столом;</li> <li>• Прием с напитками.</li> </ul> </li> <li>• Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Взболтанные;</li> <li>• Взбитые;</li> <li>• Слоистые;</li> <li>• Смешанные;</li> <li>• Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;</li> <li>• Безалкогольные.</li> </ul> </li> <li>• Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;</li> <li>• Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.</li> </ul>
7.	Сервировка вин
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процесс изготовления вин;</li> <li>• Подробную информацию о винах, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сорт винограда;</li> <li>• Производство;</li> <li>• Страну и регион происхождения;</li> <li>• Урожай;</li> <li>• Характеристики;</li> </ul> </li> <li>• Сочетаемость блюд и вин.</li> <li>• Способы хранения вин;</li> <li>• Метод подготовки вина к сервировке;</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;</li> <li>• Методы сервировки разных сортов вин;</li> <li>• Сервировка вин к различным блюдам.</li> </ul>
	Специалист должен уметь:

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;</li><li>• Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;</li><li>• Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;</li><li>• Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;</li><li>• Продемонстрировать вино гостю;</li><li>• Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;</li><li>• Разлить вино за столом с соблюдением этикета;</li><li>• Подать вино оптимальной температуры и состояния;</li><li>• Подавать напитки на приемах, например, шампанское.</li></ul> |
|---|

## 2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

## 3. Форма участия:

Индивидуальная

## 4. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК ДА

## 5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 43,60.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Модуль 1 Бар/Бариста (организация обслуживания гостей в баре)	А Модуль 1 Бар/Бариста (организация обслуживания гостей в баре)	2ч.20 мин.	1,2,5,6,7	12,7	15,9	28,6
2.	Модуль 2 Банкет (Welcome service) (организация обслуживания гостей на фуршете)	В Модуль 2 Банкет (Welcome service) (организация обслуживания гостей на фуршете)	1ч.30мин.	1,2,3,4,6, 7	8,5	6,5	15,0
<b>Итого</b>					<b>21,2</b>	<b>22,4</b>	<b>43,6</b>



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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» - 3 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	3-5	5-10	11-15	16-20	21-25
От 1 до 5	3	6	6	12	12
От 6 до 10	3	6	6	12	12
От 11 до 15	3	6	6	12	12
От 16 до 20	3	6	6	12	12
От 21 до 25	3	6	6	12	12

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

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.2 по компетенции  
№ 35 «Ресторанный сервис»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 3 ч.50 мин.

### 1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

### 2. Форма участия:

Индивидуальная

### 3. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК ДА

### 4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Модуль 1 Бар/Бариста (организация обслуживания гостей в баре)	А Модуль 1 Бар/Бариста (организация обслуживания гостей в баре)	2ч.20 мин.	1,2,5,6,7	12,7	15,9	28,6
2.	Модуль 2 Банкет (Welcome service) (организация обслуживания гостей на фуршете)	В Модуль 2 Банкет (Welcome service) (организация обслуживания гостей на фуршете)	1ч.30мин.	1,2,3,4,6, 7	8,5	6,5	15,0
<b>Итого</b>					<b>21,2</b>	<b>22,4</b>	<b>43,6</b>

## Модули с описанием работ

### Модуль 1: Бар/Бариста (организация обслуживания гостей в баре)

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:

<b>WHISKEY SOUR</b>			
	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>МЕТОД</b>	<b>УКРАШЕНИЕ</b>
	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 вишней мараскино, по желанию – цедра апельсина.
<b>МАННАТТАН</b>			
	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>МЕТОД</b>	<b>УКРАШЕНИЕ</b>
	50 мл Ржаной виски 20 мл Красный сладкий вермут 1 dash Angostura Bitters	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 кофе-машине:

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).

## **Модуль 2: Банкет (Welcome service) (организация обслуживания гостей на фуршете)**

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).

## **5. Необходимые приложения**

Приложение 1. Перечень ингредиентов, напитков, коктейлей.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции  
№ 35 «Ресторанный сервис»**

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	09:00 – 09:30	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
		Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	09:30 – 09:50	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:50 – 10:10	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:10 – 10:30	Проветривание, санитарная обработка
	10:30 – 11:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	11:00 – 11:20	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:20 – 12:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:00	Проверка главным экспертом документации подготовительного дня.
День 1	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:30 – 10:50	Выполнение модуля 1 Бар/Бариста (организация обслуживания гостей в баре)
	10:50 – 11:00	Проветривание, санитарная обработка
	11:00 – 12:30	Выполнение модуля 2 Банкет (Welcome service) (организация обслуживания гостей на фуршете)
	12:30 – 13:30	Обед/Проветривание, санитарная обработка
	13:30 – 14:10	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	14:10 – 15:20	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

<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.



**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 35 «Ресторанный сервис»**

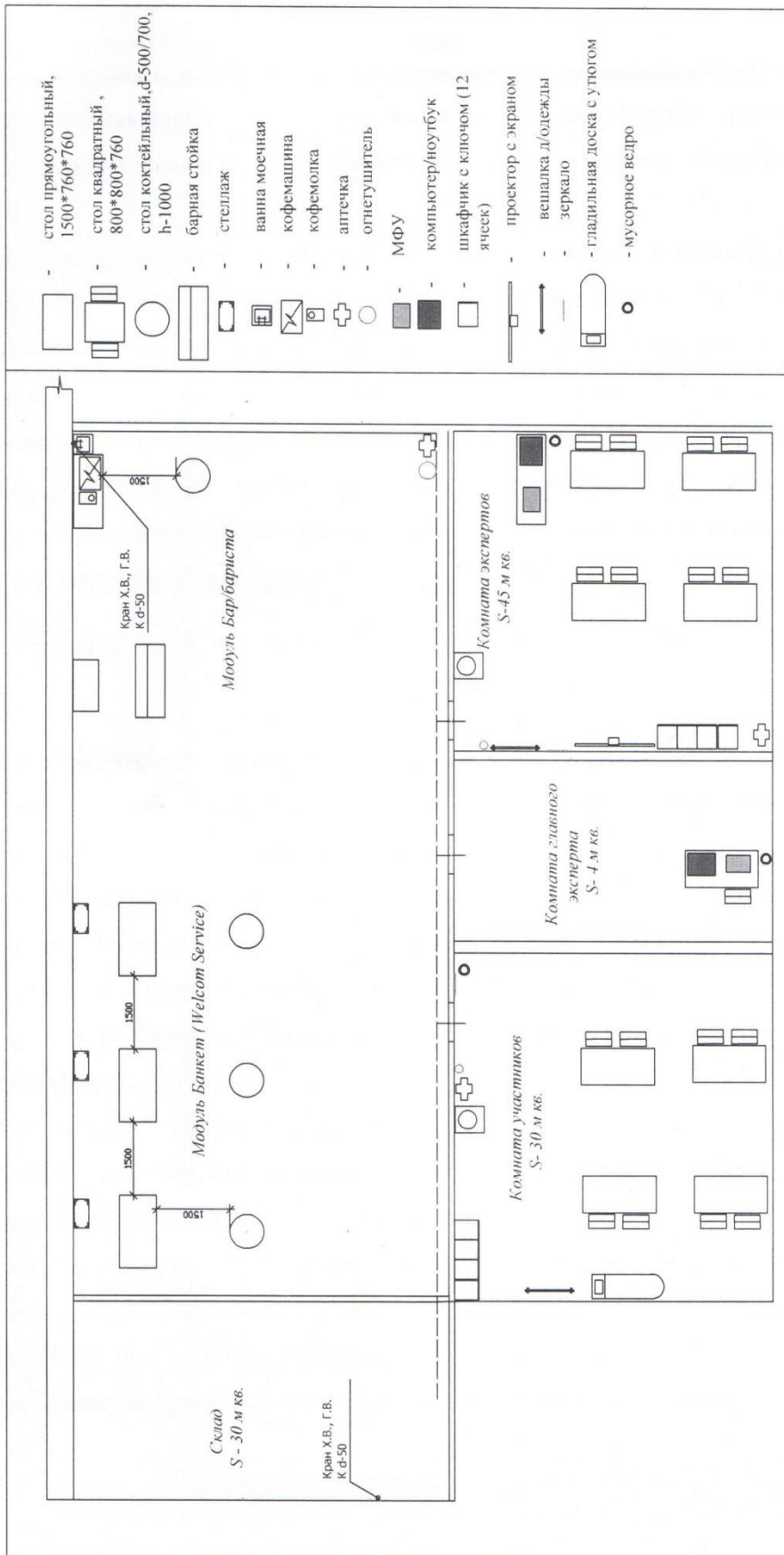
Номер компетенции: 35

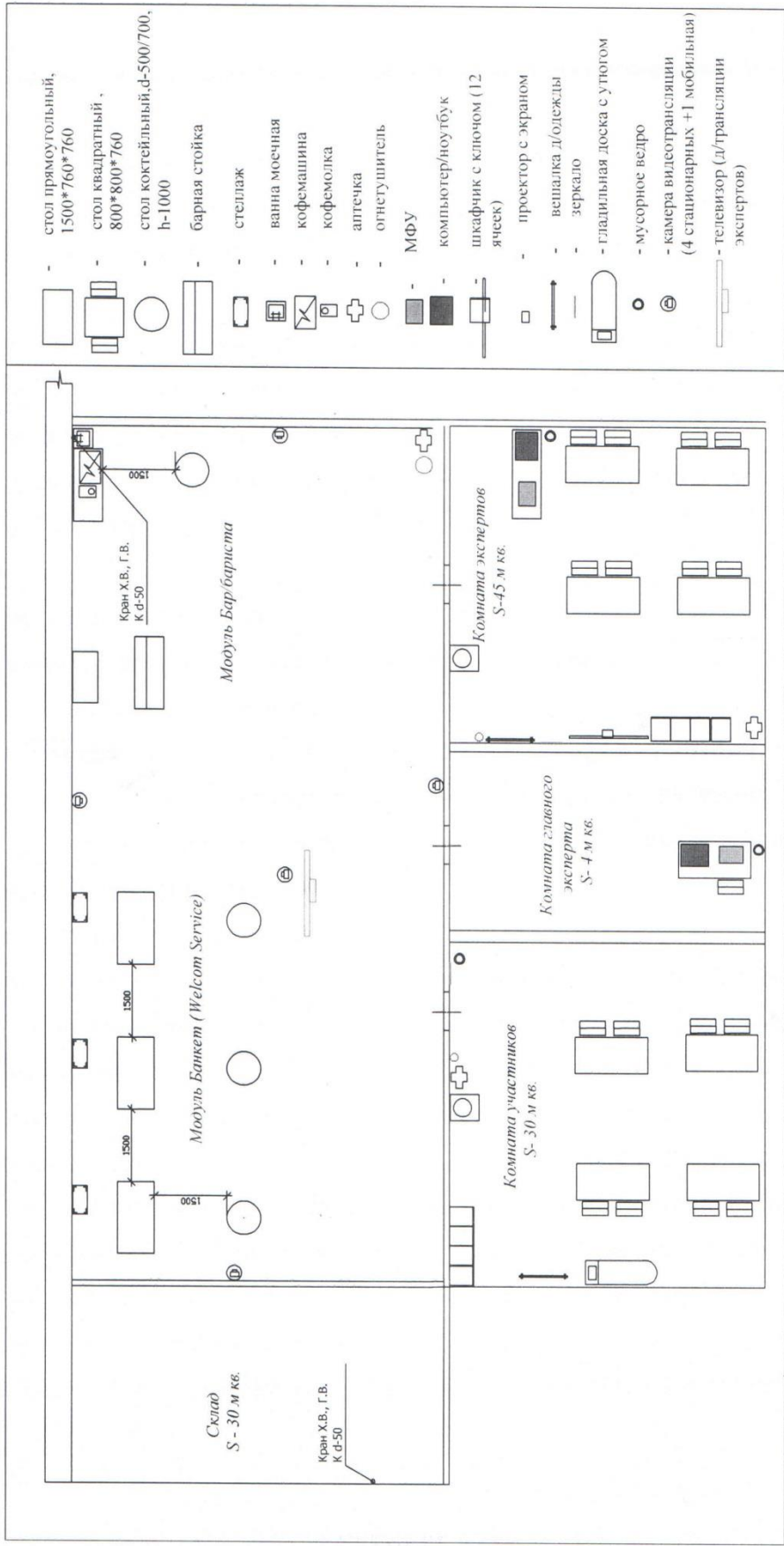
Название компетенции:

Ресторанный сервис

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

План застройки площадки:





## **Приложения**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена в дистанционном / распределенном формате для КОД №1.2.

## Приложение 1

### 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, Orange Curacao, Kahlua, Grand Marnier, Dom Benedictine, Amaretto, Malibu, Drambuie, Frangelico, Tia Maria


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.


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


<b>BOULEVARDIER</b>			
	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>МЕТОД</b>	<b>УКРАШЕНИЕ</b>
	45 мл Бурбон или Ржаной виски 30 мл Биттер Campari 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.


<b>NEGRONI</b>			
	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>МЕТОД</b>	<b>УКРАШЕНИЕ</b>
	30 мл Джин 30 мл Биттер Campari 30 мл Красный сладкий вермут	Налить все ингредиенты в охлажденный олд фэшн, наполненный льдом. Хорошо перемешать.	Украсить половиной слайса апельсина.

<b>JOHN COLLINS</b>			
	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>МЕТОД</b>	<b>УКРАШЕНИЕ</b>
	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 вишней мараскино.


COSMOPOLITAN			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	40 мл Vodka Citron 15 мл Cointreau 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 вишней мараскино, по желанию – цедрой апельсина.

LEMON DROP MARTINI			
	ИНГРЕДИЕНТЫ	МЕТОД	УКРАШЕНИЕ
	30 мл Vodka Citron 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 охлаждённый бокал со льдом. Налить вино сверху.	Украсить цедрой лимона или апельсина с вишней.



## Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в распределенном формате

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №35 «Ресторанный сервис» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.2, в распределенном формате работы во время экзамена.

### 1. Технические средства, применяемые для организации и проведения демонстрационного экзамена

<b>Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена</b>	<i>Трансляция ведется непрерывно, в течение всего времени выполнения экзаменационного задания участниками, видеоохват всей площадки проведения демонстрационного экзамена, 4 стационарные камеры, одна камера передвижная</i>
<b>Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена</b>	Прямая трансляция с записью
<b>Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого</b>	<i>Участник находится на экзаменационной площадке ЦПДЭ Видеоохват всей площадки проведения демонстрационного экзамена, 4 стационарные камеры, одна камера передвижная для съемки детальной работы</i>
<b>Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого</b>	Прямая трансляция с записью
<b>Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам</b>	<i>Участникам передача заданий осуществляется очно, экспертам по электронной почте, пояснения и обсуждение в формате видеоконференции</i>
<b>Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена</b>	<i>Прямая трансляция с записью, фото выполненного задания, где применимо.</i>
<b>Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ</b>	<i>Электронная почта, микрософт офис, интернет, google meet или zoom, непрерывная видеотрансляция</i>
<b>Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ</b>	<i>Техническая поддержка на площадке ЦПДЭ</i>

## 2. Особый план проведения демонстрационного экзамена (ПРИМЕР)

День	Примерное время	Мероприятие	
		Действия экспертов	Действия участников экзамена
	Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе		
Подготовительный день С-1 <sup>1</sup>	09:00 – 10:30	<b>Работа с экспертами ДЭ</b>	
		1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ).	к работе не привлекаются
		2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных.	
		3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	
		1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом	
		2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе. Проведение главным экспертом инструктажа Экспертной группы по охране труда и технике безопасности 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой. Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов, например Zoom/Google meet.	
3. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки Подтверждение Главным экспертом готовности			
4.1 Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по			

<sup>1</sup> Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена

		<p>электронной почте</p> <p>Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов - электронная почта.</p> <p>5. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов, например Zoom/Google meet.</p> <p>6. Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по электронной почте</p> <p>7. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работ участников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.2. по компетенции «Ресторанный сервис»</p> <p>8. Подписание экспертами протокола блокировки критериев оценки: Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по электронной почте</p>	
<b>Работа с участниками ДЭ</b>			
	10:30 – 12:00	<p>Регистрация участников демонстрационного экзамена на площадке ЦПДЭ (очно) Приветственное слово главного эксперта. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости). Проведение главным экспертом инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией. Ознакомление участников с заданием и правилами. Ответы</p>	<p>Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Распределение рабочих мест, (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов. Разбор возникших вопросов.</p>

		главного эксперта на вопросы участников	
	12:00	Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день»	к работе не привлекаются
День 1	08:00 – 08:30	Произведение техническим администратором площадки подключения связи с линейными экспертами ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс) Проведение главным экспертом и линейными экспертами проверки рабочих мест участников. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по электронной почте.	Ознакомление с заданием и правилами. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:30 – 12:30	Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт через выбранный ресурс, например Zoom/Google meet. Линейные эксперты наблюдают за участниками ДЭ (через выбранный ресурс например Zoom/Google meet)	Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.1. по компетенции «Ресторанный сервис»
	12:30 – 13:30	Обеденный перерыв	Обеденный перерыв
	13:30 – 14:10	1. Работа линейных экспертов по просмотру заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов 2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости 3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника	к работе не привлекаются
	14:10 – 15:20	1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола 2. Подписание протокола о блокировке оценок	к работе не привлекаются

		<p>2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, Подписанные документы линейными экспертами сканируются, высылаются главному эксперту по электронной почте.</p>	
--	--	--	--

### 3. Детализация инфраструктурного листа и обустройства рабочих мест участников экзамена и экспертов (ПРИМЕР)

<b>Оснащение рабочего места участника экзамена</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Оснащение рабочего места участника в соответствии с требованиями ИЛ к очному проведению ДЭ.</li><li>2. Видеокамеры для распределенного формата проведения, съемка и трансляция работы участников.</li><li>3. Телевизор для распределенного формата проведения, связь линейных экспертов с участниками.</li></ol>
<b>Оснащение рабочего места главного эксперта</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Оснащение рабочего места главного эксперта в соответствии с требованиями ИЛ к очному проведению ДЭ.</li></ol>
<b>Оснащение рабочих мест членов экспертной группы</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Стол</li><li>2. Стул</li><li>3. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог).</li><li>4. Наушники с микрофоном</li><li>5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5 Мб (рекомендуемое 100 Мб))</li><li>6. Программное обеспечение и его функции – микрософт офис, для работы с документами.</li><li>7. Доступ к онлайн ресурсам совместной работы – например Zoom/Google meet.</li></ol>

### 4. Условия работы экспертной группы

Эксперты закрепляются за участниками (не более пяти участников на одного линейного эксперта) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс, например, Zoom/Google meet).

Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс, например, Zoom/Google meet.

Оценка работ участников через выбранный ресурс, например, Zoom/Google meet

В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.

### 5. Дополнительные условия

#### 5.1. Требования к отбору линейных экспертов:

1. Наличие устойчивого интернета на месте проведения оценки
2. Свободное пользование ПК
3. Наличие требований согласно WSR

## 5.2. Деятельность в рамках ДЭ (ПРИМЕР)

Наименование деятельности	Дни				
	С-3	С-2	С-1	С1	С2
<b>5.2.1. Обязанности главного эксперта</b>					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа КОД 1.2. по компетенции «Ресторанный сервис» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ		X			
2. Предоставление линейным экспертам пакета документов по электронной почте: 2.1. инструкция по ТБ и ОТ, 2.2. план застройки площадки, 2.3. SMP, 2.4. техническое описание компетенции, 2.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.2. 2.6. образец КОД по компетенции «Ресторанный сервис», 2.7. кодекс этики.		X			
3. Создание Google / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.2. по компетенции «Ресторанный сервис»			X		
4. Проверка данных в системе CIS			X		
5. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ) и сигнальных карточек: 5.1. протоколы для экспертов 5.2. протоколы для участников			X		
6. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭ в соответствии с КОД 1.2. компетенции «Ресторанный сервис»			X		
7. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов			X		
8. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
9. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
10. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)			X	X	
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X	X	
12. Предоставление линейным экспертам пакета документов по электронной почте.			X	X	
13. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме			X		

14. Распределение главным экспертом между экспертами участников для наблюдения за выполнением экзаменационного задания с помощью программы, например Zoom/Google meet (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
15. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.2. компетенции «Ресторанный сервис»			X		
16. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (очно, на площадке ЦПДЭ)			X		
17. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (очно, на площадке ЦПДЭ)			X		
18. 19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			X		
19. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.2. компетенции «Ресторанный сервис» (очно, на площадке ЦПДЭ)				X	
20. Сбор протоколов в день С-1: <b>20.1. «Протоколы экспертов день С-1»</b> 20.2. Протокол регистрации экспертов, 20.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 20.4. Протокол распределения судейских ролей, 20.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 20.6. Протокол блокировки критериев оценки. <b>20.7. «Протоколы участников ДЭ С-1»</b> 20.8. Протокол регистрации участников 20.9. Протокол ТБ и ОТ участников 20.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 20.11. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием			X		
21. Сбор протоколов в день С1: <b>21.1. «Протоколы экспертов день С1»</b> 21.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 21.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 21.4. Протокол учета времени 21.5. Итоговый протокол блокировки <b>21.6. «Протоколы участников ДЭ С1»</b> 21.7. Протокол ТБ и ОТ участников				X	
22. Занесение оценок в систему CIS				X	
23. Организация сверки внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				X	
24. Блокировка критериев оценки				X	
25. Подготовка отчета по итогу проведения ДЭ в соответствии с КОД 1.2. компетенции «Ресторанный сервис»				X	
<b>5.2.2. Обязанности Технического администратора площадки</b>					



<p>1. Создание ветки на выбранном ресурсе Google для проведения ДЭ, необходимые разделы:</p> <p><b>1.1. раздел 1. «Нормативные документы»</b> включает следующие документы: инструкция по ТБ и ОТ, план застройки площадки, SMP, Техническое описание компетенции, инфраструктурный лист согласно КОД 1.2., методика проведения ДЭ, образец КОД по компетенции «Ресторанный сервис», кодекс этики;</p> <p><b>1.2. раздел 2. «Задание ДЭ в соответствии с КОД 1.2. по компетенции «Ресторанный сервис»:</b> загружается главным экспертом в день С-1;</p> <p><b>1.3. раздел 3. «Протоколы экспертов день С-1»</b></p> <p>1.3.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации экспертов»</p> <p>1.3.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ экспертов»</p> <p>1.3.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения судейских ролей»</p> <p>1.3.4. Ответ на задание № 4 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ»</p> <p><b>1.4. раздел 5. «Протоколы участников ДЭ С-1»</b></p> <p>1.4.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации участников»</p> <p>1.4.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ участников»</p> <p>1.4.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»</p> <p>1.4.4. Ответ на задание № 4 «Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием»</p> <p><b>1.5. раздел 6. «Протоколы экспертов день С1»</b></p> <p>1.5.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ экспертов»</p> <p>1.5.2. Ответ на задание № 2 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ»</p> <p>1.5.3. Ответ на задание № 3 «Протокол учета времени»</p> <p><b>1.6. раздел 7. «Протоколы участников ДЭ С1»</b></p> <p>1.6.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ участников»</p> <p>1.6.2. Ответ на задание № 2 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»</p>		X			
<p>2. Загрузка документов, присланных главным экспертом в указанные разделы на выбранный ресурс Google</p>			X	X	
<p>3. Оснащение рабочих мест участников, согласно инфраструктурному листу КОД 1.2. по компетенции «Ресторанный сервис»</p>		X			
<p>4. Подготовка печатного пакета протоколов (на все дни ДЭ) и сигнальных карточек персонально для каждого линейного эксперта по ДЭ (присылается главным экспертом)</p>		X			
<p>5. 7. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих</p>		X	X		

компьютеров участников ДЭ					
6. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов		X	X		
7. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		X			
8. Обучение работе на выбранном ресурсе Google: 8.1. линейным экспертам (вход, скачивание работ участников ДЭ); 8.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).		X			
9. Обучение работы на выбранном ресурсе Google главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		X			
10. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с КОД 1.2. по компетенции «Ресторанный сервис» согласно SMP			X		
11. Обеспечение технической поддержки по необходимости		X	X	X	
12. Сбор предоставленного оборудования (если применимо)		X			
13. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ			X	X	
<b>5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ</b>					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel; 1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel		X			
2. Проверка e-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ		X			
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)		X			
4. Передача пакета печатных протоколов (на все дни ДЭ) и сигнальных карточек персонально для каждого участника и линейного эксперта по ДЭ			X		
5. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу КОД 1.2.		X			

по компетенции «Ресторанный сервис»					
6. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки			X	X	
7. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				X	
8. Сбор предоставленного оборудования (если применимо)		X			
<b>5.2.4. Обязанности линейных экспертов</b>					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе Google)		X	X		
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе Google, 2.2. на выбранном ресурсе Google, 2.3. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.4. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.		X	X		
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.			X		
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.			X		
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени				X	
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБ и ОТ участниками при выполнении задания.				X	
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с КОД 1.2. компетенции «Ресторанный сервис» и заполнение ведомостей				X	
8. Подписание итогового отчета проведения ДЭ через Google / онлайн форм / других ресурсов				X	
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки производственной гимнастики				X	
<b>5.2.5. Обязанности участников сдающих ДЭ по компетенции</b>					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (очно, на площадке ЦПДЭ)					
2. Ознакомление с работой: очно, на площадке ЦПДЭ					
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации участников 3.2. Протокол ТБ и ОТ участников 3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления			X		

участников с документацией, оборудованием и рабочими местами					
3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
4. Заполнение протоколов в день С1: 4.1. Протокол регистрации участников 4.2. Протокол ТБ и ОТ участников 4.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 4.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием				X	
5. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с КОД 1.21. компетенции «Ресторанный сервис» и заполнении ведомости			X		
6. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с КОД 1.2. компетенции «Ресторанный сервис» и заполнении ведомости				X	
7. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			X		
8. Выполнение задания в соответствии с КОД 1.2. компетенции «Ресторанный сервис» и правилами проведения ДЭ				X	
9. В случае окончания выполнения задания раньше отведенного времени сообщить об этом закреплённому за ним линейному эксперту				X	

### 5.3. Правила проведения ДЭ для участников: (ПРИМЕР)

После выполнения каждого этапа работы участники покидают экзаменационную площадку. Оценивающие эксперты производят оценку и при необходимости обращаются к техническому эксперту для видеофиксации выполненной работы.