

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(ФГБОУ ДПО ИРПО)



УТВЕРЖДЕНЫ
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО
от 29.09.2025 № 01-09-538/2025

ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.16 Туризм и гостеприимство
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по туризму и гостеприимству (Услуги предприятия питания)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденный приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.16-3-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- единый оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. 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.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

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

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

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

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации не предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 мин.

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Умение: досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
		Навык: проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		Навык: приготовление и подача чая, кофе
	ПК. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Навык: эксплуатировать оборудование бара
		Умение: протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
		Умение: подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		

² Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК. Организовывать и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Умение: досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков	■	■	■	2, 6
		Навык: проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)	■	■	■	3
		Навык: приготовление и подача чая, кофе	■	■	■	5
		Навык: эксплуатировать оборудование бара	■	■	■	4, 5
		Навык: готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли		■	■	7
		Умение: проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков		■	■	7
		Навык: приготовление заготовок для напитков		■	■	7

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

⁴ Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

		Умение: заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания			■	10
ПК. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания		Умение: протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания	■	■	■	3
		Умение: подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию	■	■	■	1, 3
		Умение: сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению	■	■	■	6
		Навык: подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей		■	■	8
		Умение: чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь		■	■	7
		Умение: эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос		■	■	7
		Навык: поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования		■	■	7
		Навык: проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ			■	10

	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	■	■	■	3, 10
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Умение: владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)		■	■	9
		Навык: производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства		■	■	9
Вариативная часть КОД						
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ</p>					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи		ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Модуль 1	Подготовка рабочего места официанта (подсобный стол)		■	■	■	
Модуль 2	Композиция из полотняных салфеток		■	■	■	
Модуль 3	Предварительная сервировка стола		■	■	■	
Модуль 4	Настройка кофейного оборудования		■	■	■	
Модуль 5	Приготовление и подача кофейных напитков		■	■	■	
Модуль 6	Дополнительная сервировка стола			■	■	
Модуль 7	Приготовление и подача напитков на вынос			■	■	

Модуль 8	Работа на ККС		■	■
Модуль 9	График выхода на работу		■	■
Модуль 10	Редактирование заказа			■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	13,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	9,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3,00
ИТОГО			25,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	21,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	19,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3,00
2	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	7,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	29,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	32,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	7,00
2	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	7,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁷ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

ИТОГО	75,00
--------------	--------------

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁸	Баллы
1	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	29,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	32,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	7,00
2	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	7,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁹			25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

⁸ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁹ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки			
Рабочее место участника					А			
Общая зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Персональный компьютер/ноутбук	На усмотрение образовательной организацией	26.20.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
2.	Компьютерная мышь	На усмотрение образовательной организацией	26.20.16	На 1 раб. место	-	1	1	шт

3.	Стол	На усмотрение образовательной организацией	31.01.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
4.	Стул	На усмотрение образовательной организацией	31.01.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
5.	Барный стойка	Контактная, наличие гостевой столешницы, высота: 1 м. 10 см.	31.01.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
6.	Барный стул	Высота барного стула регламентируется ГОСТ и составляет 75-85 см. Для стойки рекомендованная высота составляет 110-130 см. Разница между сидением и столом 25-30 см.	31.01.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
7.	Кофемашина полуавтоматическая с 1-порционным и 2порционным холдерами	Пластик/нержавеющая сталь, паровой кран, подогрев чашек, кран для кипятка, система автоматического заполнения бойлера	27.51.24	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Стол прямоугольный	120*60, допускается складной	31.09.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Стол для кофемашины	На усмотрение образовательной организацией	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Кофемолка	Электрическая	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Стол обеденный	На усмотрение образовательной организацией	31.09.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Стул гостевой	На усмотрение образовательной организацией	31.01.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
13.	Весы настольные электронные	Электронные, точность измерения - 1 г	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Стеллаж	Открытый или полуоткрытый, не менее 8 секций	31.09.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
15.	Скатерть прямоугольная	Рекомендованные размеры не менее 240*170, текстиль	13.92.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт

16.	Полотняные салфетки	45*45 лен	13.92.13	На 1 раб. место	10	10	10	шт
17.	Ручник	45*70	13.92.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
18.	Подставка под бумажные салфетки	На усмотрение образовательной организацией	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Приборы для специй	На усмотрение образовательной организацией	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Станция официанта или аналог	На усмотрение образовательной организации	56.10.13	На 1 раб. место	-	1	1	шт
21.	Контрольно-кассовое оборудование	Специализированная программа по приему и оформлению заказов	28.23.13	На 1 раб. место	-	1	1	шт
22.	Скатерть квадратная	Рекомендованные размеры, не менее 160x160 см, текстиль	13.92.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
23.	Стол круглый, коктейльный	На усмотрение образовательной организацией	31.09.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
24.	Полотенце вафельное	На усмотрение образовательной организации	13.92.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
Перечень инструментов								
1.	Разделочная доска	15*20; пластик	16.29.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
2.	Тарелка пирожковая	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	23.41.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
3.	Тарелка основная	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт
4.	Тарелка закусочная	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	23.41.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
5.	Нож закусочный	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
6.	Нож столовый	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
7.	Нож десертный	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт

8.	Нож для масла	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
9.	Нож рыбный	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
10.	Вилка столовая	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
11.	Вилка закусочная	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
12.	Вилка рыбная	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
13.	Вилка десертная	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
14.	Ложка столовая	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
15.	Ложка десертная	На усмотрение образовательной организацией. Из одной коллекции.	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Ложка чайная	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
17.	Ложка для латте	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
18.	Нож сомелье	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Шейкер бостонский	не менее 500 мл	26.51.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
20.	Сквизер	На усмотрение образовательной организацией	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
21.	Джигер	10/20, 15/30, 20/40, 30/60	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
22.	Мерный стакан	250 мл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
23.	Дабл стрейнер Сито	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт

24.	Барная ложка	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
25.	Бокал для красного вина	Не более 300 мл	23.13.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
26.	Бокал для белого вина	не более 300 мл	23.13.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
27.	Бокал для шампанского	Не более 250 мл	23.13.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
28.	Ваза для цветов	Высота 10-15 см	23.13.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
29.	Кулер	Нержавеющая сталь, 4000 мл	27.51.24	На 1 раб. место	1	1	1	шт
30.	Айс бакет	Пластик, с крышкой 3,4 л	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
31.	Фужер для воды	Объем не менее 250 мл	23.13.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
32.	Смесительный стакан	1000 мл	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт
33.	Нож барный	металлический, длина лезвия не менее 100мм	25.71.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
34.	Пара для эспresso (блюдце + кружка)	Из одной коллекции. На усмотрение образовательной организации.	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт
35.	Пара для капучино (блюдце + кружка)	Из одной коллекции. На усмотрение образовательной организации.	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
36.	Бокал для кофе По-ирландски (Irish) с блюдцем	На усмотрение образовательной организации.	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
37.	Чайная пара (блюдце + кружка)	Из одной коллекции. На усмотрение образовательной организации.	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
38.	Барный коврик	Резиновый, размер не менее 300*150мм	22.19.20	На 1 раб. место	-	1	1	шт
39.	Нок бокс (для кофейной таблетки)	Металлический, размер не менее 100*100*100 мм	28.93.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт

40.	Коврик для темпера	Резиновый коврик для темпера	22.19.72	На 1 раб. место	1	1	1	шт
41.	Темпер	На усмотрение образовательной организации	28.14.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
42.	Набор питчеров (большой, средний, маленький)	Металлический, 500 мл, 300 мл, 150 мл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
43.	Поднос официанта	Круглый, прорезиненный, диаметр на усмотрение образовательной организации.	17.22.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
44.	Щипцы барные	На усмотрение образовательной организации.	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
45.	Щипцы для льда	На усмотрение образовательной организации.	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
46.	Кувшин	Стекло. Объем не менее 1 л.	23.41.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
47.	Стакан для воды	На усмотрение образовательной организации.	23.13.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
48.	Френч пресс	Стекло, объемом 1000	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Ручка	Цвет чернил: синий	32.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
2.	Коктейльные трубки	На усмотрение образовательной организацией	22.29.23	На 1 участника	-	6	6	шт
3.	Губки для мытья посуды	На усмотрение образовательной организацией	13.92.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт
4.	Бумажные салфетки	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 участника	10	10	10	шт
5.	Кофе (зерно)	На усмотрение образовательной организации	10.83.11	На 1 участника	170	180	180	гр
6.	Молоко	Ультрапастеризованное. Жирность – 3,5%.	10.51.11	На 1 участника	150	350	350	мл

7.	Сахар	На усмотрение образовательной организации	10.81.12	На 1 участника	20	20	20	гр
8.	Блокнот для записей	На усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 участника	1	1	1	шт
9.	Сироп Черная смородина	На усмотрение образовательной организации	11.07.19	На 1 участника	-	20	20	мл
10.	Сироп Ежевика	На усмотрение образовательной организации	11.07.19	На 1 участника	-	60	60	мл
11.	Сироп Земляника	На усмотрение образовательной организации.	11.07.19	На 1 участника	-	40	40	мл
12.	Сироп Киви	На усмотрение образовательной организации	11.07.19	На 1 участника	-	40	40	мл
13.	Сироп Базилик	На усмотрение образовательной организации	11.07.19	На 1 участника	-	40	40	мл
14.	Сок лимона	Концентрат	10.39.16	На 1 участника	-	80	80	мл
15.	Ромашковый чай	Пакетированный	10.83.13	На 1 участника	-	2	2	гр
16.	Чай черный	Пакетированный	10.83.13	На 1 участника	-	2	2	гр
17.	Лимонад или спрайт	На усмотрение образовательной организации	10.32.19	На 1 участника	-	200	200	мл
18.	Замороженные ягоды (ежевика или смородина)	На одного участника -6-8 ягод. Сорт и размер на усмотрение образовательной организации.	10.39.21.12 0	На 1 участника	-	100	100	гр
19.	Лимон свежий	На одного участника -1 штука. Сорт и размер на усмотрение образовательной организации.	01.23.12	На 1 участника	-	150	150	гр
20.	Киви свежий	На одного участника -1 штука. Сорт и размер на усмотрение образовательной организации.	01.25.11.00 0	На 1 участника	-	150	150	гр
21.	Базилик зеленый свежий	На усмотрение образовательной организации	01.13.19	На 1 участника	-	2	2	гр

22.	Чековая термолента	Намотка 50 метров, 80 мм	17.12.14	На 1 раб. место	-	1	1	рул	
23.	Стакан одноразовый пластиковый с купольной крышкой	до 400 мл, прозрачный	22.29.23	На 1 участника	-	2	2	шт	
24.	Держатель для двух стаканов	картонный, подстаканник бумажный	25.99.22	На 1 участника	-	1	1	шт	
25.	Салфетки микрофибры	Разноцветные, 20x20, комплект 4 шт.	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт	
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Санитарная одежда	Комплект (фартук, жилетка) для защиты от общих производственных загрязнений на усмотрение образовательной организации	14.12.21	На 1 участника	1	1	1	шт	
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Ледогенератор	На усмотрение образовательной организации	27.51.11	На всю площадку	-	-	1	1	шт
2.	Холодильник	На усмотрение образовательной организации	27.51.11	На всю площадку	-	-	1	1	шт
3.	Раковина	С горячей и холодной водой.	25.99.11	На всю площадку	-	2	2	2	шт
4.	Оборудование для отсчета времени	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-

Перечень расходных материалов									
1.	Мусорные пакеты	Объем не менее 30 л	20.16.10	На кол-во участников	1	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Огнетушитель	Огнетушитель переносной. Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. №794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования.	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24 мая 2024 г. № 261н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания первой помощи с применением медицинских изделий в организациях, осуществляющих образовательную деятельность»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования							
1.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт
2.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт
Перечень инструментов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов							
1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	2	2	шт
2.	Ручка	Цвет чернил - синий	32.99.12	1	1	1	шт
3.	Папка	Для формата А4	17.23.13	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стол	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Стул	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Папки-планшеты	Для формата А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Ручки	Цвет чернил - синий	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Спецодежда	Технические характеристики на усмотрение ОО	14.12.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Площадь рабочего места участника ДЭ	10 кв.метров							
2.	Освещение	300-500 Лк							
3.	Электричество	220-230 вольт, мощность 2,5 КВт							
4.	Интернет	на усмотрение образовательной организации							

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) ¹⁰	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) ¹¹
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	2
7	2	2
8	2	2
9	2	2
10	2	2

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

¹¹ количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	4	4
12	4	4
13	4	4
14	4	4
15	4	4
16	4	4
17	4	4
18	4	4
19	4	4
20	4	4
21	6	6
22	6	6
23	6	6
24	6	6
25	6	6

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Инструкция по технике безопасности составлена на основе нормативных документов: Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

Привести в порядок спецодежду. Убедиться в исправности оборудования, приспособлений и инструментов, в наличии на рабочем месте необходимых материалов, в соответствии с рабочей инструкцией по данному рабочему месту или данному виду работ.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений; - поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инвентарь располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- выполнять задания только исправным инструментом.

При неисправности инструмента или оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом техническому эксперту.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

Привести в порядок рабочее место. Отключить оборудование от сети, убрать инструмент в специально предназначенное для хранения место.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

Привести в порядок рабочее место. Убрать спец. одежду в отведенное для хранения место. Убрать инструмент и отключить оборудование от сети.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

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

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	0 ч. 10 мин.	0 ч. 10 мин.	0 ч. 10 мин.
Модуль 2	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	0 ч. 10 мин.	0 ч. 10 мин.	0 ч. 10 мин.
Модуль 3	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	0 ч. 40 мин.	0 ч. 40 мин.	0 ч. 40 мин.
Модуль 4	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	0 ч. 10 мин.	0 ч. 10 мин.	0 ч. 10 мин.
Модуль 5	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	0 ч. 20 мин.	0 ч. 20 мин.	0 ч. 20 мин.
Модуль 6	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)		0 ч. 20 мин.	0 ч. 20 мин.
Модуль 7	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)		0 ч. 30 мин.	0 ч. 30 мин.
Модуль 8	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)		0 ч. 20 мин.	0 ч. 20 мин.
Модуль 9	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		0 ч. 20 мин.	0 ч. 20 мин.
Модуль 10	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)			0 ч. 30 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	3 ч. 30 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Подготовка рабочего места официанта (подсобный стол)

Подготовить рабочее место официанта (подсобный стол) накрытие стола двумя скатертями (Table box).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 2. Композиция из полотняных салфеток

Составить композицию из 10 полотняных салфеток, формами, применяемыми для сервировок гостевых столов.

Формы складывания повторяться не должны, три обязательные формы складывания будут указаны в варианте задания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Предварительная сервировка стола

Подготовить гостевой стол к встрече и обслуживанию гостей (1 стол 2 гостя).

Выполнить предварительную сервировку стола к ужину.

Подобрать и подготовить к обслуживанию гостей необходимую столовую посуду, столовые приборы, стекло.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 4. Настройка кофейного оборудования

Организовать рабочее место за кофемашиной.

Настроить помол с соблюдением техники безопасности, санитарии и гигиены.

Использовать до 150 грамм кофе, время экстракции 19-22 секунды.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 5. Приготовление и подача кофейных напитков

Подготовить рабочую зону для приготовления кофе на кофемашине.

Приготовить и подать на гостевой стол 2 порции кофе (вид напитка будет указан в варианте задания), одна порция с молоком, вторая - без молока.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Подготовка рабочего места официанта (подсобный стол)

Подготовить рабочее место официанта (подсобный стол) накрытие стола двумя скатертями (Table box).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 2. Композиция из полотняных салфеток

Составить композицию из 10 полотняных салфеток, формами, применяемыми для сервировок гостевых столов.

Формы складывания повторяться не должны, три обязательные формы складывания будут указаны в варианте задания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Предварительная сервировка стола

Подготовить гостевой стол к встрече и обслуживанию гостей (1 стол 2 гостя).

Выполнить предварительную сервировку стола к ужину.

Подобрать и подготовить к обслуживанию гостей необходимую столовую посуду, столовые приборы, стекло.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 4. Настройка кофейного оборудования

Организовать рабочее место за кофемашинной.

Настроить помол с соблюдением техники безопасности, санитарии и гигиены.

Использовать до 150 грамм кофе, время экстракции 19-22 секунды.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 5. Приготовление и подача кофейных напитков

Подготовить рабочую зону для приготовления кофе на кофемашине.

Приготовить и подать на гостевой стол 2 порции кофе (вид напитка будет указан в варианте задания), одна порция с молоком, вторая - без молока.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 6. Дополнительная сервировка стола

Выполнить досервировку стола гостя, согласно заказа.

Подобрать необходимую столовую посуду, столовые приборы, стекло, для сервировки стола.

Меню будет указано в варианте задания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 7. Приготовление и подача напитков на вынос

Подготовить рабочее место бармена к обслуживанию гостей.

Приготовить две порции безалкогольного напитка на вынос.

Название напитка будет указано в варианте задания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 8. Работа на ККС

Подготовить контрольно-кассовое оборудование к началу работы и приему заказа.

Зарегистрироваться картой личного доступа в системе, открыть стол.

Внести заказ гостя с систему (заказ гостя соответствует заказу из модуля 6).

Сохранить заказ. Выйти из системы.

Меню для внесения в ККС - в приложении.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.16-3-2026-M8.pdf

Инструкции для ГЭ: Меню для ККО вносится заранее в систему. Участникам экзамена выдаются карты для входа в систему с номерами участника. Карты должны быть зарегистрированы в системе.

Модуль 9. График выхода на работу

Составьте график работы официантов предприятия общественного питания.

Подробные условия будут заявлены в варианте задания.

Рассчитайте необходимое количество официантов для организации питания в отеле по системе "Шведский стол" (1 официант -30 гостей).

В смену работает 1 администратор. Распределить обязанности между официантами.

Заполнить таблицу в приложении.

Условные обозначения: Р- работает, В - выходной.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.16-3-2026-M9.docx

Инструкции для ГЭ: Выполненную работу участники сохраняют на рабочем столе. Главный эксперт распечатывает документ и предоставляет экспертам для оценки.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Подготовка рабочего места официанта (подсобный стол)

Подготовить рабочее место официанта (подсобный стол) накрытие стола двумя скатертями (Table box).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 2. Композиция из полотняных салфеток

Составить композицию из 10 полотняных салфеток, формами, применяемыми для сервировок гостевых столов.

Формы складывания повторяться не должны, три обязательные формы складывания будут указаны в варианте задания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Предварительная сервировка стола

Подготовить гостевой стол к встрече и обслуживанию гостей (1 стол 2 гостя).

Выполнить предварительную сервировку стола к ужину.

Подобрать и подготовить к обслуживанию гостей необходимую столовую посуду, столовые приборы, стекло.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 4. Настройка кофейного оборудования

Организовать рабочее место за кофемашиной.

Настроить помол с соблюдением техники безопасности, санитарии и гигиены.

Использовать до 150 грамм кофе, время экстракции 19-22 секунды.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 5. Приготовление и подача кофейных напитков

Подготовить рабочую зону для приготовления кофе на кофемашине.

Приготовить и подать на гостевой стол 2 порции кофе (вид напитка будет указан в варианте задания), одна порция с молоком, вторая - без молока.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 6. Дополнительная сервировка стола

Выполнить досервировку стола гостя, согласно заказа.

Подобрать необходимую столовую посуду, столовые приборы, стекло, для сервировки стола.

Меню будет указано в варианте задания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 7. Приготовление и подача напитков на вынос

Подготовить рабочее место бармена к обслуживанию гостей.

Приготовить две порции безалкогольного напитка на вынос.

Название напитка будет указано в варианте задания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 8. Работа на ККС

Подготовить контрольно-кассовое оборудование к началу работы и приему заказа.

Зарегистрироваться картой личного доступа в системе, открыть стол.
Внести заказ гостя с систему (заказ гостя соответствует заказу из модуля б).

Сохранить заказ. Выйти из системы.

Меню для внесения в ККС - в приложении.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.16-3-2026-M8.pdf

Инструкции для ГЭ: Меню для ККО вносится заранее в систему.
Участникам экзамена выдаются карты для входа в систему с номерами участника. Карты должны быть зарегистрированы в системе.

Модуль 9. График выхода на работу

Составьте график работы официантов предприятия общественного питания.

Подробные условия будут заявлены в варианте задания.

Рассчитайте необходимое количество официантов для организации питания в отеле по системе "Шведский стол" (1 официант -30 гостей).

В смену работает 1 администратор. Распределить обязанности между официантами.

Заполнить таблицу в приложении.

Условные обозначения: Р- работает, В - выходной.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.16-3-2026-M9.docx

Инструкции для ГЭ: Выполненную работу участники сохраняют на рабочем столе. Главный эксперт распечатывает документ и предоставляет экспертам для оценки.

Модуль 10. Редактирование заказа

Зарегистрироваться картой личного доступа в системе. Редактировать заказ гостя из модуля №6. Внести дозаказ гостя в систему (будет указан в варианте задания). Сохранить заказ. Произвести оплату счетов гостей отдельно. Предоставить экспертам пречек и чек заказа.

Необходимые приложения: отсутствуют.

**Рекомендации по формированию вариативной части КОД,
вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ**

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0 ч. 00 мин. <продолжительность не более 5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

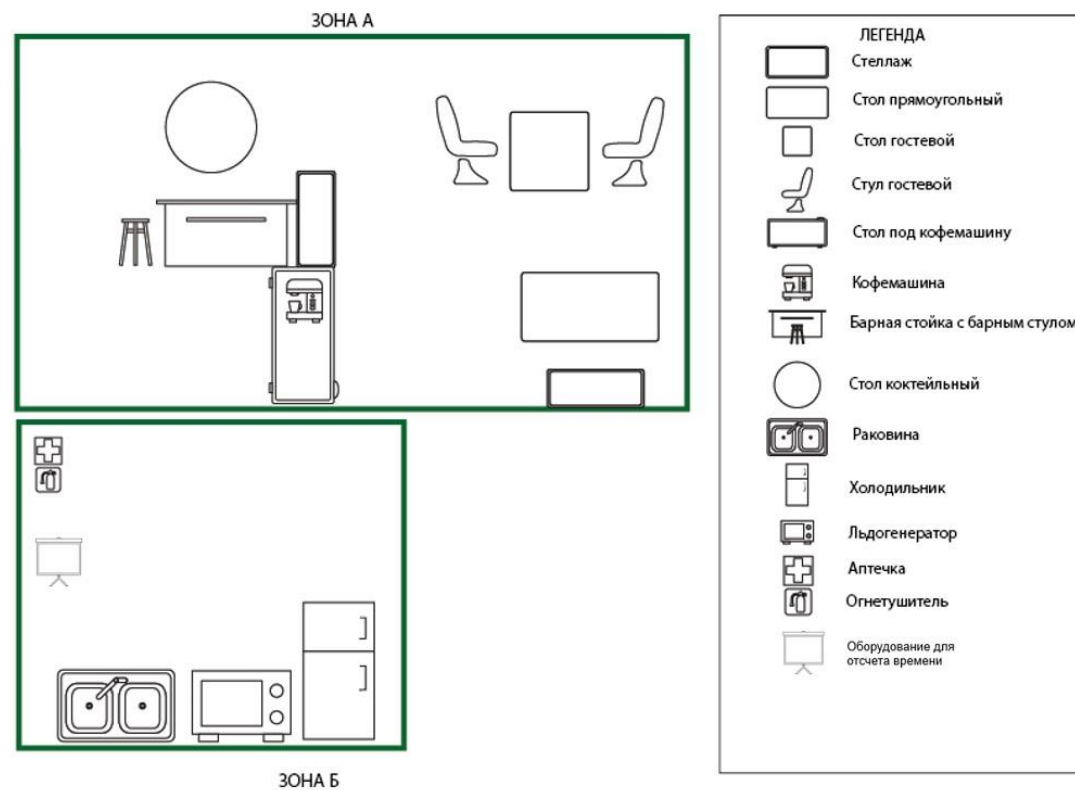
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
				Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

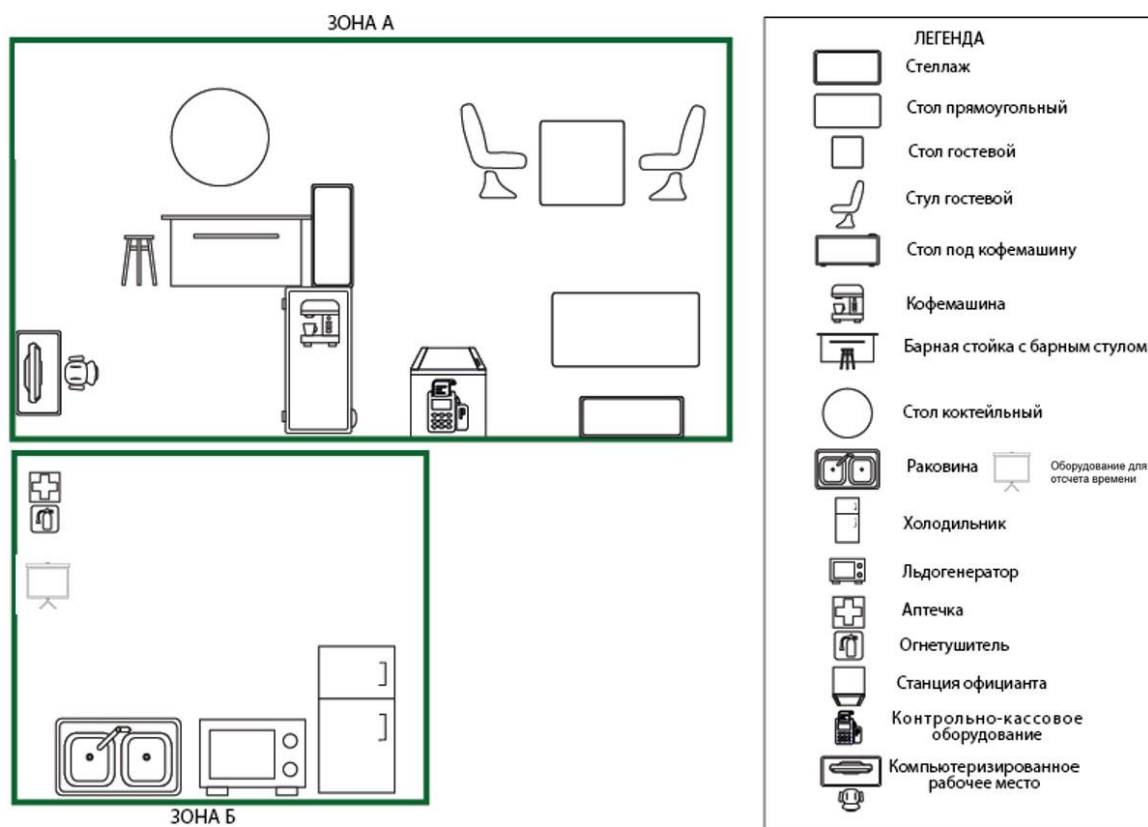
Таблица № 1.5

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

