* 1. Критерии оценки

### Модуль А. «Что я знаю о профессии «Специалист ресторанного сервиса»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование критерия | O/J | Конкретизация критерия | Максимально | Фактически |
| **А1** | **Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей** |  |  | **3,0** |  |
| 1. | Безопасное использование материалов и оборудования | О | Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение | 0,5 |  |
| 2. | Соблюдение правил конкурса | О | Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение правил конкурса | 0,5 |  |
| 3. | Безопасное использование материалов и оборудования | О | Вычесть 0,25 балла за каждое не соблюдение безопасного использования материалов или оборудования | 0,5 |  |
| 4. | Личная гигиена | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 5. | Организация рабочего места детьми | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 6. | Соблюдение времени на выполнение задания | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
|  | **Соблюдение правил конкурса** |  |  | **0,25** |  |
| 1. | Внешний вид (спец одежда) | J | Вычесть по 0,1 балл, если созданонедостаточное впечатление | 0,25 |  |
| **А2** | **Первоначальные знания о профессии** |  |  | **3,6** |  |
| 1. | Демонстрация элементарных представлений о материалах и оборудовании, соответствующих профессии (задание 2) | O | За каждую правильно выбранную картинку начислить 0,2(максимально 1,4 балла) | 1,4 |  |
| 2. | Демонстрация элементарных представлений о профессии«Специалист ресторанного сервис» (Задание 1) | O | За каждый озвученный элемент начислить 0,2:1. Название профессии;
2. Место работы;
3. Социальная значимость;
4. Инструментарий;
5. Спецодежда;
6. Профессиональные действия.
 | 1,2 |  |
| O | За каждый правильный, развернутый ответ начислить 0,2 балла снизить 0,1 за односложный ответ (максимально 1 балл) | 1 |  |

**Модуль B. «Подготовка и сервировка стола к обслуживанию в различных стилях»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование критерия | O/J | Конкретизация критерия | Максимально | Фактически |
| **В1** | **Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение** |  |  | **5,0** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **охраны жизни и здоровья детей** |  |  |  |  |
| 1. | Безопасное использование материалов и оборудования | О | Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение | 0,5 |  |
| 2. | Соблюдение правил конкурса | О | Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение правил конкурса | 0,5 |  |
| 3. | Безопасное использование материалов и оборудования | О | Вычесть 0,25 балла за каждое не соблюдение безопасного использования материалов или оборудования | 1 |  |
| 4. | Личная гигиена | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 5. | Организация рабочего места детьми | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 6. | Соблюдение времени на выполнение задания | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 7. | Опрятность, поддержание чистоты на рабочем месте в процессе выполнения задания. Приведение рабочего места в порядок по окончании работы | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 8. | Целесообразность сочетания используемого оборудования для накрытия стола | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
|  | **Соблюдение правил****конкурса** |  |  | **0,5** |  |
| 9. | Оригинальность, творческий подход | J | Вычесть все баллы, если создано недостаточное впечатление | 0,25 |  |
| 10. | Аккуратность, опрятность | J | Вычесть все баллы, если создано недостаточное впечатление | 0,25 |  |
| **В2** | **Демонстрация умения подготовки и сервировки стола** |  |  | **10,0** |  |
| 1. | Положение скатерти, симметрия, расположение, правильно выбранная сторона | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 2. | Приборы симметричны, правильно расположены | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 3. | Посуда симметричны, правильно расположены | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 4. | Стекло симметрично и правильно расположено | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 5. | Симметричны все предметы на столе | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 6. | На столе размещены все обязательные элементы сервировки | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 7. | Декорирование столасоответствует 30%изменениями | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1 |  |
| 8. | Сервировка соответствует виду обслуживания (завтрак, обед, ужин) | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 1,5 |  |
| 9. | Сервировку стола осуществлена последовательно | О | Вычесть все баллы если не соблюдена следующая последовательность:1. накрытие стола скатертью; | 1,5 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | сервировка тарелками;1. сервировка приборами;
2. сервировка стеклянной посудой;
3. раскладывание салфеток;
4. расстановка приборов для специй, ваз с цветами.
 |  |  |

### Модуль С. «Обслуживание гостя заведения»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование критерия | O/J | Конкретизация критерия | Максимально | Фактически |
| С1 | **Демонстрация умения приветствовать гостя** |  |  | **6,0** |  |
| 1. | Соблюдение алгоритма приветствия гостя | О | Вычесть все баллы если не соблюдена следующая последовательность:1. сразу же идти навстречу прибывшему гостю;
2. первым приветствовать его;
3. здороваться как можно вежливее в соответствии с временем дня (доброе утро»,

«добрый вечер» и т.д.); | 1 |  |
| 4. | Представиться гостю | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 5. | Посадить гостя за стол | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 6. | Предложить меню гостю | О | Вычесть все баллы если не соблюдена следующая последовательность:1. Меню гостю подается открытым на первой странице.
2. Меню гостю подается руководствуясь правилом "дальней руки
 | 1 |  |
| 3. | Выделение времени на изучение меню гостем | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 4. | Уточнение заказа |  | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 5. | Принять заказ | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 6. | Повторить заказ гостя | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 7. | Правильная и полная передача заказа кухне | О | Вычесть все баллы, если не выполнено | 0,5 |  |
| 8. | Демонстрация профессиональной вежливости, улыбка | J | Вычесть все баллы, если создано недостаточное впечатление | 0,5 |  |