



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КВАЛИФИКАЦИЯМ

СОВЕТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ
КВАЛИФИКАЦИЯМ
В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

УШАНОВ ЮРИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ

Зам Председателя СПК ГОСТеприимства

Зам Президента ФРиО

Член СПК Здоровоохранения

Зам Председателя ТК 161 Услуги в сфере ГОСТеприимства



8 925 772 85 28



12.09.14
ВУЗ

Существующие документы:

① ФТО | ПК | WSR

НОК
на базе ВР

+ ПООП

Если документы не разработаны

ФТО | ПК | WSR

① Синхронизация оборудования
2 разных оборудования —
быть не должно

② Синхронизация терминалов

③ Признание модулей,
участие экспертов НОК в ДЭ



ДЭ | НОК

Взаимост.

ДЭ в независимой оценке
квалификаций

Существующие документы:

① ФТО | ПК (как) | WorldSK

НОК
на базе ВР

+ ПООП

квалификационные

НОК

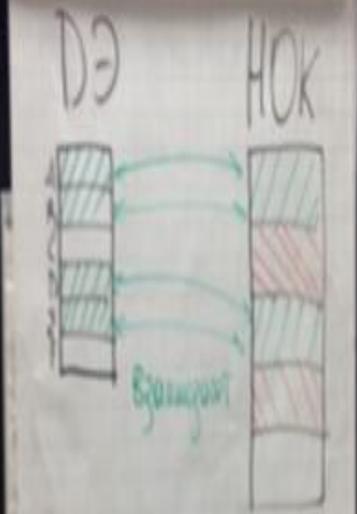
Если документы не разработаны

ФТО | ПК | WSR

① Синхронизация оборудования
2 разных оборудования —
быть не должно.

② Синхронизация терминалов

③ Признание модулей,
участие экспертов НОК в ДЭ



12.09.14
ВУЗ

Проектное предложение

ДЭ как промежуточная
аттестация

НОК
на базе ВР

ВКР

→ Определить перечень специальных

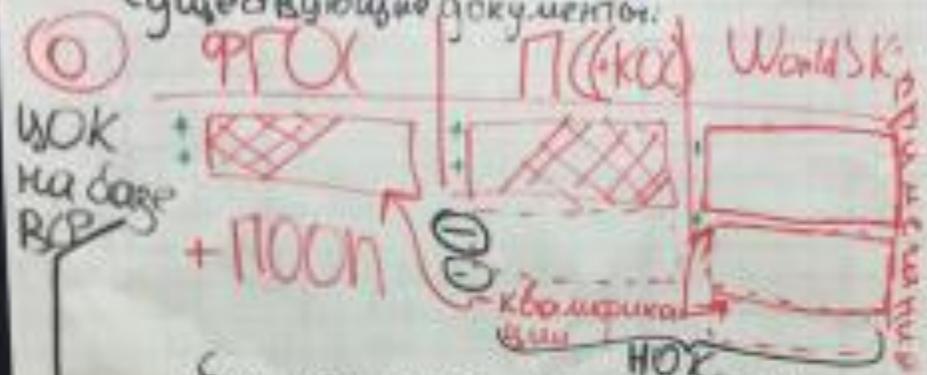
→ Создать площадки ЛП (с участием
участков)

→ Адаптация уч. плана под
стандарты компетенций

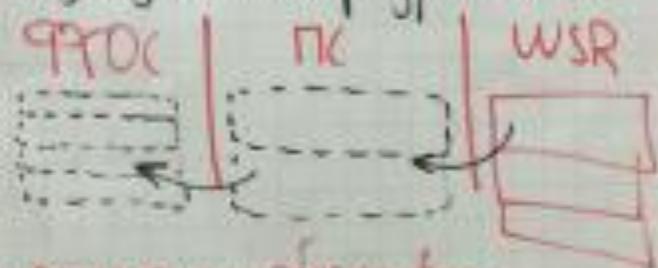
ДЭ (одна из функций)
как система мониторинга

ДЭ в независимой оценке
квалификаций

Существующие документы:

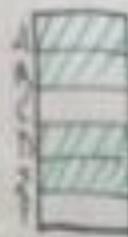


Если документы не разработаны:

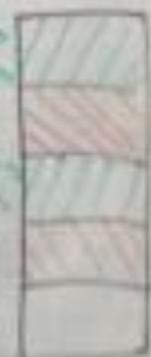


- 1 Синхронизация образовательных 2 разных оборудования — быть не должно
- 2 Синхронизация терминологии
- 3 Признание модулей, участие экспертов НОК в ДЭ

ДЭ



НОК

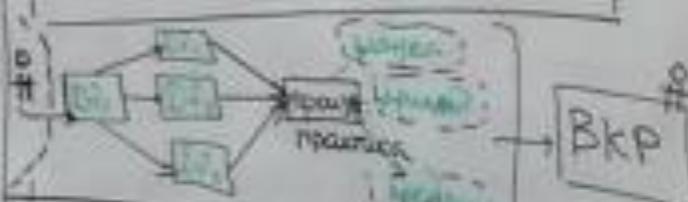


Сопоставить

12.09.17
ВУЗов

Проектное предложение

ДЭ как промежуточная аттестация



→ Определить перечень специальностей

→ Создать площадки ЛП (адаптация уч. планов)

→ адаптация уч. плана под стандарты компетенций

Цель

ДЭ (одна из функций) как система мониторинга

1 Разработка «Таблицы разногласий» между ФГОС, ПК и WSR

Существующие документы:

ФГОС (+ ПООП)	Профстандарт (+ КОС)	WorldSkills Russia	Прим.

Если документы не разработаны:

ФГОС (+ ПООП)	Профстандарт (+ КОС)	WorldSkills Russia

2 Синхронизация оборудования

3 Синхронизация терминологии

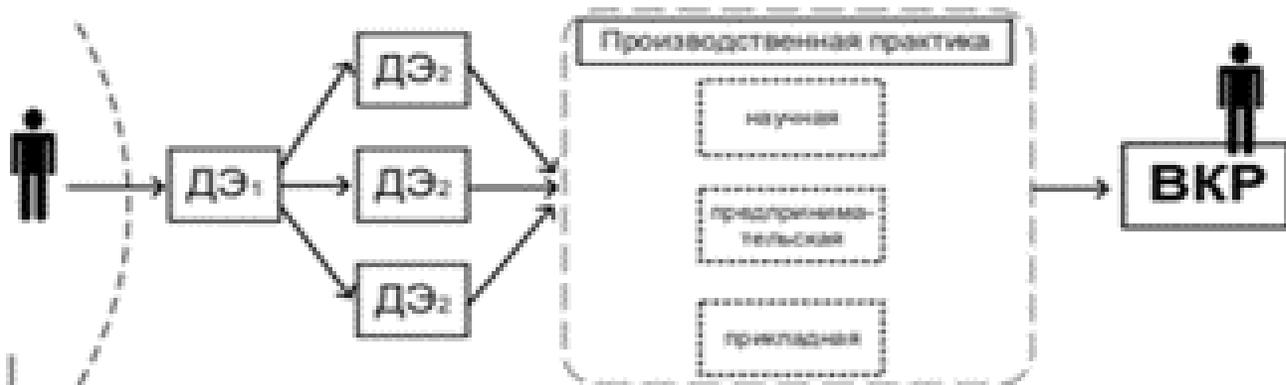
4 Признание модулей (взаимозачет)

5 Участие экспертов НОК в ДЭ

Создание ЦОК на базе Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Нормативно-правовое обеспечение

ДЭ как промежуточная аттестация



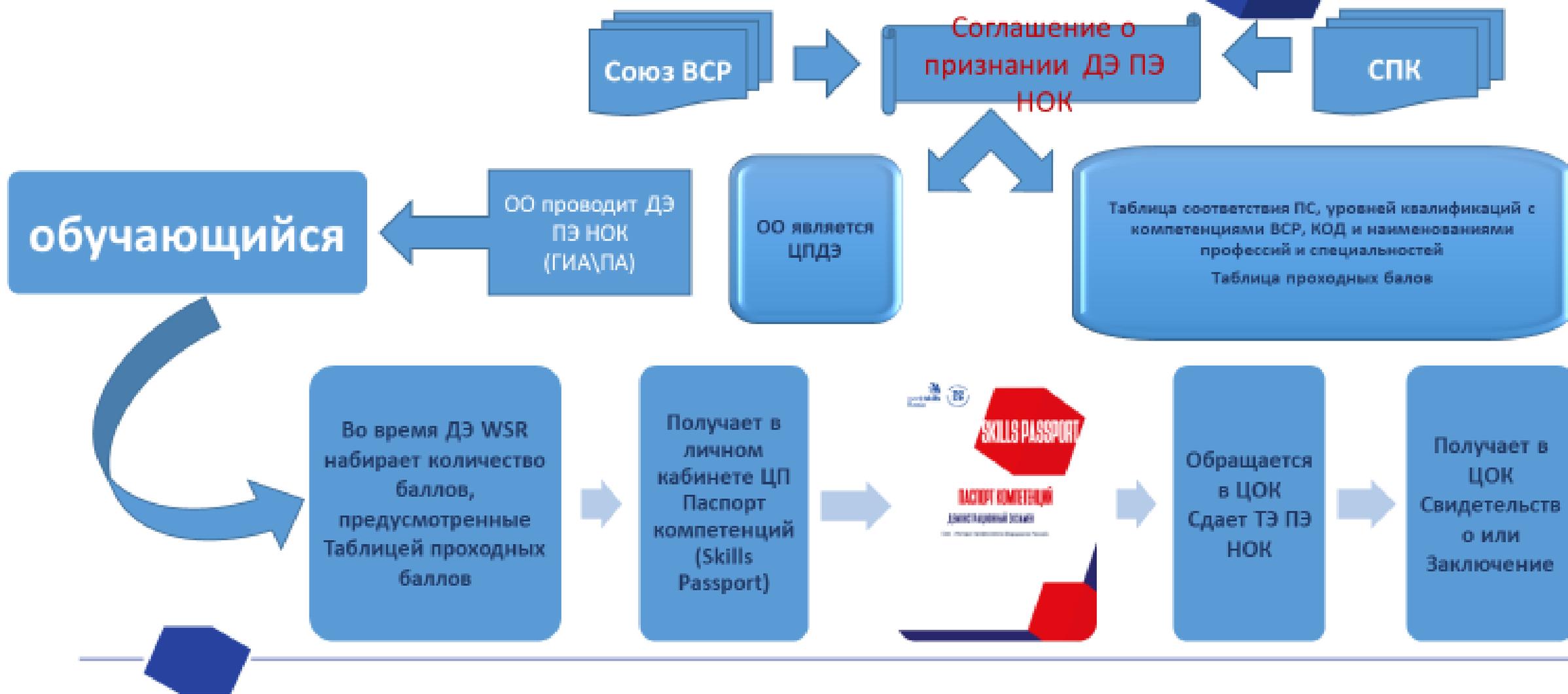
- Определить перечень специальностей 
- Создание площадки «Лучших практик» (библиотека учебных планов) 
- Адаптация учебного плана под стандарты компетенций

ДЭ (один из элементов) как система мониторинга

МОДЕЛЬ 1 СИНХРОНИЗАЦИИ ДЭ WSR и НОК

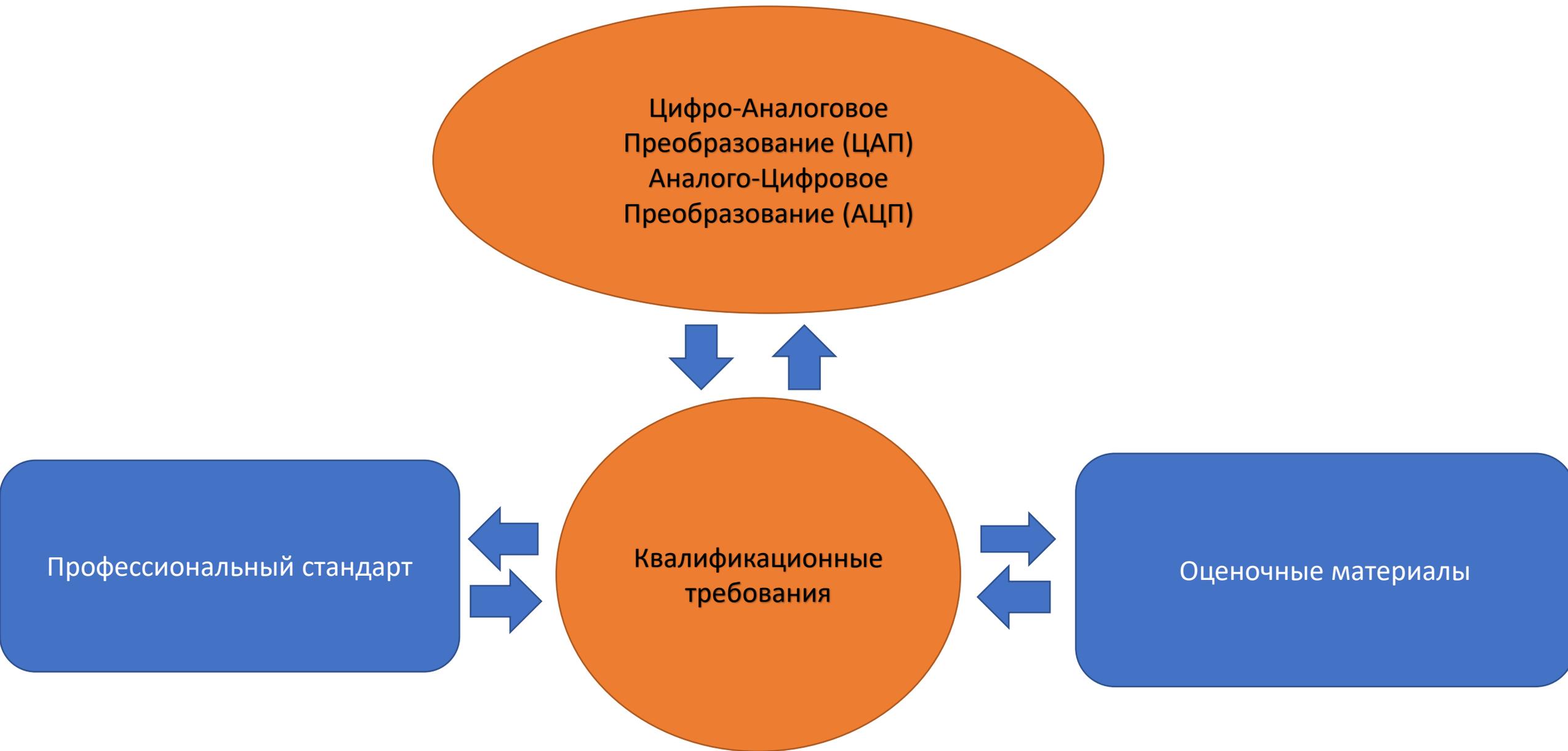


МОДЕЛЬ 2 СИНХРОНИЗАЦИИ ДЭ WSR и НОК



Цифровизация аналоговых показателей и аналогизация цифровых показателей





Цифро-Аналоговое
Преобразование (ЦАП)
Аналого-Цифровое
Преобразование (АЦП)



Профессиональный стандарт

Квалификационные
требования

Оценочные материалы

Аналоговый инструментарий

Профстандарты,
Компетенция Ворлд Скиллс,
ФГОС

Цифровой Эксперт
ГОСТы
Тех Регламенты
Отраслевые
эталоны

Цифровой инструментарий

Оценочные материалы для НОК,
аттестации, сертификации и. т. д.
Фонды Оценочных Средств ФОС
Комплект Измерительных Материалов КИМ
ЭКСПЕРТ

ГОСТ Р 55767-2013

Информационные технологии. Европейская рамка ИКТ-компетенций 2.0 Часть 1. Общая европейская рамка компетенций ИКТ-специалистов для всех секторов индустрии. Прямое применение CWA 16234-1:2010 D/E/F. Разработка ГОСТ Р

ГОСТ Р 57720-2017

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Информационно-коммуникационные технологии в образовании

СТРУКТУРА ИНФОРМАЦИИ ЭЛЕКТРОННОГО ПОРТФОЛИО БАЗОВАЯ

Information and communication technologies in education. E-Portfolio
information

basic structure

ОКС 35.240.99

Дата введения 2018-09-01

ГОСТ 30524-2013

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Услуги общественного питания

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

Services of public catering. Requirements to the personnel

МКС 55.200

Настоящий стандарт устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг общественного питания . Дата введения 2016-01-01

ГОСТ Р 54603-2011

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги средств размещения

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАЮЩЕМУ ПЕРСОНАЛУ

Services of accommodation facilities. General requirements to the maintenance staff

ОКС 03.080.30

Дата введения 2013-01-01

Настоящий стандарт устанавливает общие минимальные требования к обслуживающему персоналу средств размещения различных типов и категорий всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, разработке должностных инструкций и стандартов работы обслуживающего персонала средств размещения.

Лихачева
Алина Владимировна

дата рождения: 12.09.2000



ПОЛУЧЕННЫЕ
РЕЗУЛЬТАТЫ

26,91
из 34,80 баллов

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ В РАМКАХ ГРУППЫ НАВИКОВ / ИССО

1. Организация и управление работой	▲1 1,21 / 1,20
2. Работа с клиентами и работа с клиентами	▲1 1,58 / 1,50
3. Сметные расчеты, оценка безопасности и меры охраны здоровья персонала	▲1 3,65 / 3,60
4. Экономический анализ и учет	▲1 1,93 / 1,90
5. Подготовка документации	▲1 5,23 / 5,20
6. Бухгалтерские расчеты и учет заработной платы	▲1 3,56 / 3,60
7. Расчеты и сметы на оплату	▲1 6,31 / 6,30
8. Подготовка и проведение расчетов, составление смет, учет	▲1 3,78 / 3,70

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ В РАМКАХ КРИТЕРИИ / МОДУЛЯ

С. Оценка затрат - budget tool (в том числе работа модуля 1)	▲1 20,9 / 20,90
И. Расчет бюджета - Excel	▲1 3,21 / 3,15
С. Расчет	▲1 3,00 / 3,00

 СИТУАЦИОННО-ИМПРОВИЗАЦИОННЫЙ ТЕСТ № 2020.00.02.00000006.20. Тестовый материал: [скачать тестовый материал](#)

Елена Евгеньевна Ветрова

Главный эксперт, специалист № 000000002, номер № 1990

КОМПЕТЕНЦИЯ И КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ:

Поварское дело / КОД 1.2 (Духовые и кондитерские изделия)

Внесение комментариев: Повар работает в кондитерских цехах, кондитерских ресторанах, кафе, барах, а также в сфере социального обслуживания (больницы и дома престарелых), предоставляет питание госпиталю и персоналу. Должен профессионально выполнять и ежедневные задачи, быть справедливым и честным в зависимости от места работы. Трудовой стаж и статус предоставляемый услуги напрямую связаны с оплатой, проводимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Повар выполняет приготовления блюд, доводит повара требует определенных навыков, связанных с планированием ассортимента деятельности, в частности, соблюдение установленного бюджета и обеспечение ожидаемой прибыли. В том числе навыки склада, составления меню, оформление заявки на закупку продуктов, их приобретение, контроль за качеством, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью предприятия через планирование, обмен информацией, взаимодействие с персоналом.

ПРОФЕССИИ / СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 43.01.03 Повар, кондитер (кондитер, ИСС)

СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ПРОФЕССИИ / СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

43.01.03 Повар, кондитер (кондитер, ИСС)

43.01.05 Поварское и кондитерское дело (кондитер, ИСС)

18.01.10 Поварское производство общественного питания (кондитер, ИСС)

ПРИТУЛЫЕ ОБУЧЕНИЯ: Программа ИСО - ИССО

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СИТУАЦИЯ: (ИСС) 02 "Сектор пищевой промышленности" (Сектор ИСС)

Адрес: Свердловская область, Свердловский р.н., г. Свердловск ул. Металлургов, д. 15

ЦЕНТР ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА: (ИСС) 02 "Сектор пищевой промышленности" (Сектор ИСС)

Адрес: Свердловская область, Свердловский р.н., г. Свердловск ул. Металлургов, д. 15

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора
по внедрению регионального стандарта
кадрового обеспечения промышленного роста
автономной некоммерческой организации
«Агентство развития профессионального
мастерства (Ворлдскиллс Россия)»



О.Э. Базер

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя Совета
по профессиональным квалификациям
в сфере гостеприимства,
Председатель
Центрального экспертного совета



Ю.В. Ушанов

2021 г.

Таблица соответствия профессиональных стандартов, уровней квалификаций с компетенциями Ворлдскиллс, комплектами оценочной документации и наименованиями профессий и специальностей

Наименование профессионального стандарта	Регистрационный номер квалификации	Наименование квалификации	Уровни квалификации	Компетенции Ворлдскиллс	КОД	Форма аттестации	Код и наименование профессии и специальности
Профстандарт «Официант/бармен» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.12.2015 г. №1073н	33.01300.02	Бармен	4	Ресторанный сервис	1.1.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе, ГИА	43.01.01 «Официант, бармен» 43.01.09 «Повар, кондитер» 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
	33.01300.04	Помощник официанта	3		1.2.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе	
	33.01300.05	Официант	4		1.1.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе, ГИА	
Профстандарт «Повар» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	33.01100.02	Повар	4	Поварское дело	1.1. 1.2. 1.3.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе, ГИА	43.01.09 «Повар, кондитер» 19.01.17 «Повар, кондитер» 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профстандарт «Кондитер» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н	33.01000.02.	Кондитер	4	Кондитерское дело	2.1	Промежуточная аттестация на выпускном курсе, ГИА	43.01.09 «Повар, кондитер» 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 260105.02 «Кондитер сахаристых изделий»
Профстандарт «Пекарь» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н	33.01400.01.	Помощник пекаря	3	Хлебопечение	1.2. 1.3.	Промежуточная аттестация	19.01.04 «Пекарь», 19.02.02 «Технология хранения и переработки зерна», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
	33.01400.02.	Пекарь	4		1.1.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе, ГИА	
Профстандарт «Работник по приему и размещению гостей» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.09.2017 г. № 659н	33.02200.01.	Работник службы приема и размещения гостей	3	Администрирование отеля	1.1.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе ГИА	43.02.11 «Гостиничный сервис» 43.02.14 «Гостиничное дело»
	33.02200.02.	Старший смены службы приема и размещения гостей	4		1.2.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе, ГИА	
Проект Профстандарт «Специалист по формированию, продвижению и реализации туристского продукта»	Профстандарт не утвержден	Специалист по формированию, продвижению и реализации туристского продукта	3	Туризм	1.4.	Промежуточная аттестация на выпускном курсе	43.02.10 «Туризм»
Профстандарт «Экскурсовод (гид)» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. N 539н с изменениями и дополнениями от: 18 марта, 12 декабря 2016 г	04.00500.01	Агент по приему заказа на экскурсию	4	Организация экскурсионных услуг	1.1.	ГИА	43.02.10 Туризм (углубленная подготовка)
	04.00500.02	Организатор экскурсий	5		1.2. 1.3.	Промежуточная аттестация	43.02.10 «Туризм (углубленная подготовка)» 51.02.02 Социально-культурная деятельность (по видам)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель генерального директора
по внедрению регионального стандарта
кадрового обеспечения промышленного роста
автономной некоммерческой организации
«Агентство развития профессионального
мастерства (Ворлдскиллс Россия)»


О.Э. Базер
« 9 » _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель председателя Совета
по профессиональным квалификациям
в сфере гостеприимства,
Председатель
Центрального экспертного совета


Ю.В. Ушанов
« 9 » _____ 2021 г.

Таблица проходных баллов для теоретического экзамена и демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия в качестве практической части профессионального экзамена независимой оценки
квалификаций в сфере гостеприимства на 2021 год

Наименование профессионального стандарта	Наименование квалификации	Компетенция Ворлдскиллс	Уровни квалификации	Комплект оценочной документации (Ворлдскиллс)	Теоретический экзамен			Практическая часть профессионального экзамена в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия		
					Кол-во вопросов	% от макс балла	Проходной балл	Мак балл	Проходной балл	% от макс балла
Профстандарт «Официант/бармен» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.12.2015 г. №1073н	Бармен	Ресторанный сервис	4	1.1.	50	70%	35	48,00	33,6	70%
	Помощник официанта		3	1.2.				48,00	33,6	70%
	Официант		4	1.1.				48,00	33,6	70%
Профстандарт «Повар» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	Повар	Поварское дело	4	1.1.	50	70%	35	34,75	24,33	70%
				1.2.				34,75	24,33	
				1.3.				34,75	24,33	

Профстандарт «Кондитер» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н	Кондитер	Кондитерское дело	4	2.1.	50	70%	35	100,00	60,00	60%
Профстандарт «Пекарь» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н	Помощник пекаря	Хлебопечение	3	1.2.	50	70%	35	20,80	14,56	70%
				1.3.				23,80	16,66	
Профстандарт «Работник по приему и размещению гостей» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.09.2017 г. № 659н	Пекарь	Администрирование отеля	4	1.1.	50	70%	35	42,30	29,61	70%
				1.1.				29,80	20,86	
				1.2.				18,90	13,23	
Проект Профстандарт «Специалист по формированию, продвижению и реализации туристского продукта»		Специалист по формированию, продвижению и реализации туристского продукта	3	1.4.	50	70%	35	46,00	32,20	70%
Профстандарт «Экскурсовод (гид)» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. N 539н с изменениями и дополнениями от: 18 марта, 12 декабря 2016 г.	Агент по приему заказа на экскурсию	Организация экскурсионных услуг	4	1.1.	50	70%	35	47,00	32,90	70%
				1.2.				30,00	21,00	
	Организатор экскурсий	5	1.3.	18,00	12,60					

**Заявки от субъектов Российской Федерации на проведение
демонстрационного экзамена в качестве практической части
профессионального экзамена независимой оценки квалификации в 2020
году**

Наименование СПК	Компетенции	Квалификации	Субъект РФ	Кол-во ОО	Кол-во соискателей
СПК в сфере гостеприимства	7	10	26	52	970
СПК ЖКХ	3	3	13	24	428
СПК в авиастроении	1	2	2	3	77
СПК в строительстве	3	3	7	10	115
СПК офисных специалистов и вспомогательных административных работников	1	1	2	2	22
СПК Фин Рынки	4	5	11	22	596
ВСЕГО:	19	24	38	113	2208

Тема 16: «Теория массового обслуживания»

§3. Системы массового обслуживания с ожиданием

$$M_{оэж} = \frac{P_0 * \rho^{m+1}}{m * m!} * \frac{1}{(1 - \rho / m)^2} =$$

$$= \frac{0,11 * 1,6^3}{2 * 2 * (1 - 0,8)^2} = 2,8$$

$$\overline{T}_{оэж} = M_{оэж} / \lambda = 3,5$$

Итак, $\overline{T}_{оэж} = 3,5 \text{ сут.}$

УЧЕБНИК

УЧЕБНИК ДЛЯ ВУЗОВ



СПЕЦИАЛЬНОСТЬ



ОСНОВЫ ТЕОРИИ МАССОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ



В. Г. Карташевский