

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**


**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск,
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

 Н.А. Ивашкина
27 августа 2020 года

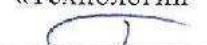
Фонды оценочных средств по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Кустова Я.В. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли»,
протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения
Калининградской области профессиональной образовательной организацией
«Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Д.И. Гаврилова

I. ПАСПОРТ

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none">– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;– правильность последовательности расположения блюд в меню;– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;– точность расчета цены блюда по меню;– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<ul style="list-style-type: none">– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;– правильность выбора, оформления бланков;– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none">– правильность составления графика выхода на работу;– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;– правильность составления должностной инструкции повара;
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none">– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none">– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;

<p>ПК 6.6 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию, организовывать документооборот</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения
<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей специальности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;

- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Дифференцированный зачет

УП.06	Дифференцированный зачет
ПП.06	Дифференцированный зачет
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен по модулю

II. Задания для экзаменуемых по МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - дифференцированный зачет

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В кафе, общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: салат мясной. (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня;
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В специализированном кафе кондитерское общее количество посадочных мест 50 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд данного кафе.

№2. Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1(Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рассольник «Московский». (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на январь месяц 2013 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней;

3. Работа в ночное время – 3 дня;
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В столовой при промышленном предприятии: обслуживающие только работников предприятия общее количество посадочных мест – 350 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое количество блюд.

№2. Проведите необходимые расчжты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 500 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1(Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Борщ с фасолью и картофелем. (Таблица 2).

№4. Оформите табель учжта рабочего времени на декабрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест – 150 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

№2. Проведите необходимые расчжты, которые позволят Вам составить план-меню ужина диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет из рыбы. (Таблица 2).

№4. Оформите табель учжта рабочего времени на ноябрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня;
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В ресторане общего типа количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного ресторана.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу 3.

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Шницель (говядина, котлетное мясо). (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на сентябрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней;
3. Работа в ночное время – 3 дня;
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. Рассчитать общее количество блюд, реализуемых в виде скомплектованных рационов, в столовой при производственном предприятии, обеспечивающей рабочих и служащих двухразовым питанием (завтрак и обед). Количество обслуживаемых посетителей: завтрак – 335 человек; обед – 1120 человек. (Таблица 4).

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (заплечная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет с луком и яйцом. (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на август месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

№5. Выполнить тестирование. (Тест прилагается).

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120

мин.

Задание:

№1. Определить производственную мощность цеха мясных полуфабрикатов по производству бифштекса при следующих условиях:

- количество оборудования по производству бифштекса в цехе на начало года – 20 ед.;
- с 1 ноября введено – 2 ед.;
- односменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 5 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка/аппарата – 40 полуфабрикатов в час;
- с 1 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной. (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня;
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производству пельменей с мясным фаршем при следующих условиях:

- количество оборудования по производству пельменей на начало года – 10 ед.;
- с 1 сентября введено 4 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 4 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 пельменного аппарата – 12 кг/ч.
- с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (Спинная часть, толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1 –й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала

результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Жаркое по-домашнему. (Таблица 2).

№4. Оформите таблицу учета рабочего времени на январь месяц 2020 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (таблица прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней;
3. Работа в ночное время – 3 дня;
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25 220 с; подготовительно- заключительное время – 1260 с; время на обслуживание рабочего места – 1008 с; время на отдых и личные надобности кондитера – 1260 с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с. Рассчитать технически обоснованные нормы выработки.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1)

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: вареники с картофелем и грибами. (Таблица 2).

№4. Оформите таблицу учета рабочего времени на декабрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Столовая № _____

Таблица 1

План-меню обеда на « _____ » _____ 2018 г.

№ по Сборник у рецепту р	Наименование блюд и закусок	Кол-во блю д	Выпуск блюд			Ответственн ый за пригото влен ие блюд
			к 11 ч	к 13 ч	15 ч	
	1. Холодные блюда и закуски					
	Ростбиф холодный с овощным гарниром, соус					
	2. Молочнокислые продукты					

	Всего:					
	3. Первые блюда					
	Всего:					
	4. Вторые блюда					
	Всего:					
	5. Сладкие блюда					
	Всего:					
	ИТОГО:					
	6. Горячие напитки					
	Всего:					
	7. Холодные напитки					
	Всего:					
	8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия					
	Всего:					

Директор
Зав производством

Таблица 2

Выписка из бракеражного журнала

Наименование изделия	Оценка качества блюд и изделий			Ф.И.О. ответственного повара
	1 партия	2 партия	3 партия	

	10.30 ч «Отлично»	12.30 «Хорошо»	14.30 «Удовлетворительно»	
--	----------------------	-------------------	------------------------------	--

3. Материалы для экзамена по модулю III Пакет экзаменатора

III (А) УСЛОВИЯ

Количество вариантов заданий для экзаменуемого –

Экзамен квалификационный сдается индивидуально каждым экзаменуемым.

Время выполнения каждого задания: 120 минут

Оборудование: калькулятор, <<

Материально-техническое оснащение: набор официальных бланков, <.

Литература для обучающегося:

- учебники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Кибанов А.Я..Управление персоналом : учебное пособие для студентов СПО / А.Я. Кибанов. — М.: КноРус, 2020
4. Новицкий Н.И.Организация производства: учебное пособие / Н.И. Новицкий. — М.: КноРус, 2019. — 350 с
5. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты: учебник / В.Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2019
6. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.
7. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Академия,2017
9. Мартинчик А.Н.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 2: учебник для студентов СПО - М.: Академия,2017
10. 258. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019
11. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 64 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 160 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

III (Б) КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка необходимых материалов).

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3	–точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; –правильность выбора, оформления бланков; –правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; –правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; –правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; –правильность составления графика выхода на работу; –адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;	

<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>ПК 6.6 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию, организовывать документооборот</p>	<ul style="list-style-type: none"> –правильность составления должностной инструкции повара; –соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; –адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; –адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; –правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; –адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; –точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; –адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; –адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; –соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; –точность выбора методов обучения, инструктирования; –актуальность составленной программы обучения персонала; –оценивать результаты обучения 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 	

деятельности	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата ____ . ____ .20____ Подписи членов экзаменационной комиссии
 Председатель комиссии _____
 Члены комиссии _____

Карта наблюдения эксперта (преподавателя)

ФИО

обучающегося Группа № _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дата проведения

Продолжительность выполнения - 120 минут

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ п/п	Наименование операций	Макс. кол-во баллов	Фактически набрано баллов	Замечания
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
1.	Знает последовательность выполнения задания	10		
2.	Осуществляет поиск необходимой, дополнительной информации	10		
3.	Правильно осуществляет выбор формул для расчета необходимых показателей	15		
4.	Осуществляет правильные математические расчеты	15		
5.	Умеет работать со Сборником рецептов блюд	15		
6.	Ориентируется в расчетных показателях предприятий общественного питания	15		
7.	Содержательность, аргументированность, адекватность устного изложения	10		

8.	Время выполнения заданий	10		
	Всего	100		
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями				
1.	Знает последовательность выполнения задания	10		
2.	Осуществляет поиск необходимой, дополнительной информации	10		
3.	Правильно осуществляет выбор формул	20		
4.	Осуществляет правильные математические расчеты	20		
5.	Ориентируется в расчетных показателях предприятий общественного питания	20		
6.	Содержательность, аргументированность, адекватность устного изложения	10		
7.	Время выполнения заданий	10		
	ИТОГО:	100		
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала				
1.	точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;	30		
2.	правильность выбора, оформления бланков;	20		
3.	правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;	20		
4.	правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;	30		
	ИТОГО:	100		
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
1.	правильность составления графика выхода на работу;	30		
2.	адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;	20		
3.	правильность составления должностной инструкции повара;	20		
4.	–соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;	30		
	ИТОГО:	100		
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте				
1.	соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;	30		

2.	точность выбора методов обучения, инструктирования;	20		
3.	актуальность составленной программы обучения персонала	20		
4.	оценивать результаты обучения	30		
ИТОГО:		100		
ПК 6.6 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию, организовывать документооборот				
1	Вести утвержденную учетно-отчетную	20		
2	организовывать документооборот	20		
ИТОГО:		40		

Дата ____ . ____ .20 ____	Подписи членов экзаменационной комиссии
Председатель комиссии _____	
Члены комиссии _____	

Решение ситуационных заданий

Задание 1

Определить производственную мощность цеха при следующих условиях:

- количество станков производства в цехе на начало года – 70 ед.;
- с 1 ноября введено – 25 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность смены – 8 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка – 4 детали в час;
- с 1 мая выбыло 3 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

Задание 2

1. Производственная мощность цеха определяется как произведение количества станков, производительности одного станка за один час и эффективного фонда рабочего времени одного станка за год.
2. Определим среднегодовое количество оборудования:

$$Q_{ср.ст} = Q_{нг.ст.} + (Q_{вв.ст.} \times n_1 / 12) - (Q_{выб.ст.} \times n_2 / 12) = 70 \text{ ед.} + (25 \text{ ед.} \times 2 / 12) - (3 \text{ ед.} \times 8 / 12) = 72 \text{ ед.}$$

3. Рассчитаем режимный фонд рабочего времени одного станка за год:

$$F_{реж} = 260 \text{ дн.} \times 2 \text{ см.} \times 8 \text{ час} = 4160 \text{ час.}$$

4. Определим эффективный фонд рабочего времени как разницу между режимным фондом и простоями:

$$F_{эф} = 4160 - (4160 \times 7\%) = 3869 \text{ ч.}$$

5. Производственная мощность цеха равна:

$$M = 72 \text{ ед.} \times 3869 \text{ час.} \times \text{дет.} = 1\,114\,272 \text{ дет.}$$

Задание 3

Определить производственную мощность цеха мясных полуфабрикатов по производству бифштекса при следующих условиях:

- количество оборудования по производству бифштекса в цехе на начало года – 20 ед.;
- с 1 ноября введено – 2 ед.;
- односменный режим работы;

- продолжительность работы смены – 5 ч.;
 - регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
 - производительность 1 станка/аппарата – 40 полуфабрикатов в час;
 - с 1 мая выбыло 6 ед. оборудования;
 - рабочих дней в году – 260.
- $Q_{сг.ст} = 20 + (2 \times 2/12) - (6 \times 8/12) = 16 \text{ ед.}$
 $Фреж = 260 \text{ дн.} \times 1 \text{ см.} \times 5 \text{ ч.} = 1300 \text{ час.}$
 $Фэф. = 1300 \text{ час.} - (1300 \times 7\%) = 1209 \text{ ч.}$
 $M = 16 \text{ ед.} \times 1209 \text{ ч} \times 40 \text{ п/ф} = 773760 \text{ пф.}$

Задание 4

Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производству пельменей с мясным фаршем при следующих условиях:

- количество оборудования по производству пельменей на начало года – 10 ед.;
- с 1 сентября введено 4 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 4 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 пельменного аппарата – 12 кг/ч.
- с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

$Q_{сг.ст} = 10 + (4 \times 4/12) - (6 \times 8/12) = 5 \text{ ед.}$
 $Фреж = 260 \text{ дн.} \times 2 \text{ смены} \times 4 \text{ часа} = 2080 \text{ ч}$
 $Фэф. = 2080 - (2080 \times 10\%) = 1872 \text{ ч.}$
 $M = 5 \text{ ед.} \times 1872 \text{ ч.} \times 12 \text{ кг.ч} = 112320 \text{ кг.}$

Задание 5.

Определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Наименование частей туши	Выход		П/ф	Масса одной порции нетто	Кол-во п/ф, шт., (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	Масса, кг				
Определение ассортимента и выхода ПФ из 2 т. говядины 1 категории						

Задание 6.

Определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (заплечная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500

кг говядины 1-й категории.

Наименование частей туши	Выход		П/ф	Масса одной порции нетто	Кол-во п/ф, шт., (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	Масса, кг				

Задание 7. Определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Наименование частей туши	Выход		П/ф	Масса одной порции нетто, г	Кол-во п/ф, шт., (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	Масса, кг				
Котлетное мясо	40,3	403	Бифштекс рубленый	80	5037	402,96

3.1. Представление портфолио

3.1.1. Тип портфолио - смешанный тип портфолио.

3.1.2. Структура портфолио

Общие компетенции ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11 формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
 2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
 3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
 4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
 5. Аттестационный лист по производственной практике.
 6. Дневник производственной практики.
 7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
 8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)
- Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД. Творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях

3.1.3. Проверяемые результаты обучения:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	
<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>ПК 6.6 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	

организовывать документооборот		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата _____.____.20____ Подписи членов экзаменационной комиссии
 Председатель комиссии _____
 Члены комиссии _____

4. Учебная и производственная практика

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике)

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
1. Отраслевые особенности организаций питания;	ПК 6.1 ПК 6.2
2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;	ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5. ПК 6.6
3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
4. Управление персоналом в организациях питания;	ОК 07. ОК 09.

<ol style="list-style-type: none"> 5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала 6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения; 7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями 8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; 9. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; 10. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля; 11. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха; 12. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера; 13. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья; 14. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 	<p>ОК 10. ОК 11.</p>
---	----------------------

4.2.2. Производственная практика (по профилю специальности):

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям 	<p>ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.</p>

<p>нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>	
---	--

4.3. Форма аттестационного листа

<p>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики</p>
<p>обучающаяся на ____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала в объеме ____ часов с ____ г. по ____ г.</p>
<p>В организации _____ Виды и качество выполнения работ _____</p>

<p align="center">Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</p>	<p>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</p>
<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; <p>актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	<p>В соответствии с требованиями организации</p>
<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; 	<p>В соответствии с требованиями организации</p>
<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; 	<p>В соответствии с требованиями организации</p>
<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; 	<p>В соответствии с требованиями организации</p>
<ul style="list-style-type: none"> – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; 	<p>В соответствии с требованиями организации</p>
<ul style="list-style-type: none"> – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; <p>оценивать результаты обучения</p>	<p>В соответствии с требованиями организации</p>

Дата «__».___.20__

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

<p>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)</p>

обучающаяся на _____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошла производственную практику (по профессиональному модулю **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

В организации _____ в объеме _____ часов с _____ по _____ Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	В соответствии с требованиями организации
– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;	В соответствии с требованиями организации
– правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;	В соответствии с требованиями организации
– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;	В соответствии с требованиями организации
– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;	В соответствии с требованиями организации
– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения	В соответствии с требованиями организации

Дата «___» _____ 20__

Подпись руководителя практики

_____ Подпись ответственного лица организации