Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от 02 сентября 2020
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09 сентября 2020

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:
Каршина В.М., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;
Майорова Наталия Васильевна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Эксперты от работодателя:
Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработанный комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ.

Председатель правления ПК "Вологодская трапеза" _____ Карш Т.Т.
(место работы, должность) *(подпись)* *(ФИО)*

МП

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– 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 – 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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических; заданий по производственной практике; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по производственной практике

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	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	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических занятий; заданий по производственной практике; заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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	– 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 деятельность	
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	

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт.

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	**Показатели оценки результаты**	**Формы и методы контроля и оценки**

– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур 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	иметь практический опыт разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; иметь практический опыт организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; иметь практический опыт осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; иметь практический опыт организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; иметь практический опыт обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических; заданий по производственной практике; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по производственной практике

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 4. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	уметь контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; уметь определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; уметь организовывать рабочие места различных зон кухни; уметь оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; уметь взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; уметь разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; уметь изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; уметь составлять калькуляцию стоимости	Устный опрос; проверка внеаудиторной работы; работа на практических занятиях; проверочная работа

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	готовой продукции; уметь планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; уметь составлять графики работы с учетом потребности организации питания; уметь обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; уметь управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; уметь предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; уметь рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; уметь вести утвержденную учетно-отчетную документацию; уметь организовывать документооборот **знать** Демонстрация знаний о нормативно правовых	

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;	актах в области организации питания различных категорий потребителей; Демонстрация знаний основных перспектив развития отрасли; Демонстрация знаний современных тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; Демонстрация знаний классификации организаций питания; Демонстрация знаний структуры организации питания; Демонстрация знаний о принципах организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; Демонстрация знаний о правилах отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; Демонстрация знаний о правилах организации работы, функциональных обязанностях и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; Демонстрация знаний о методах планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; Демонстрация знаний о видах, формах и методах	

– 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	мотивации персонала; Демонстрация знаний о способах и формах инструктирования персонала; Демонстрация знаний о методах контроля возможных хищений запасов; Демонстрация знаний об основных производственных показателях подразделения организации питания; Демонстрация знаний о правилах первичного документооборота, учета и отчетности; Демонстрация знаний о формах документов, порядке их заполнения; Демонстрация знаний о программном обеспечении управления расходом продуктов и движением готовой продукции; Демонстрация знаний о правилах составления калькуляции стоимости; Демонстрация знаний о правилах оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; Демонстрация знаний о процедурах и правилах инвентаризации запасов	

1.3 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы ПМ является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	теоретический экзамен
ПП 06	дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен (квалификационный)

II ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО (-ЫХ) КУРСА (-ОВ)

2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 6. Контроль и оценка освоения ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Элемент МДК (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Устный опрос; проверка внеаудиторной работы; работа на практических занятиях; проверочная работа	уметь контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	Теоретический экзамен	На экзамене по МДК предусмотрено четыре теоретических вопроса, касающихся всех частей данного модуля и выполнение практического задания	уметь контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон

		взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; **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;			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

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		**уметь** контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; 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; **знать** нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; современные тенденции в области организации питания для различных категорий			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

		потребителей; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; 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			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

		продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов			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
Тема 1.3. Управление персоналом в организациях питания		**уметь** взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; **знать** 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;			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
Тема 1.4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		**уметь** взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации			

		питания; **знать** 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;			
Тема 1.5. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**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; 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; вести утвержденную учетно-отчетную			

		документацию; организовывать документооборот **знать** нормативные правовые акты в области организации питания 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; способы и формы инструктирования персонала; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;			
Тема 1.6. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха		**уметь** планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; **знать** нормативные			

		правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; 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; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;			
Тема 1.7. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		**уметь** оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; **знать** основные производственн			

		ые показатели подразделения организации питания;			

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по междисциплинарному курсу. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 4-х теоретических вопросов и 1-го практического задания.

Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к теоретическому экзамену

1. Перечислите нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
2. Раскройте основные перспективы развития отрасли;
3. Опишите современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
4. Назовите классификацию организаций питания;
5. Раскройте структуру организации питания;
6. Опишите принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
7. Назовите правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
8. Перечислите правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
9. Назовите методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
10. Раскройте виды, формы и методы мотивации персонала;
11. Назовите способы и формы инструктирования персонала;
12. Опишите методы контроля возможных хищений запасов;
13. Раскройте основные производственные показатели подразделения организации питания;
14. Назовите правила первичного документооборота, учета и отчетности;
15. Перечислите формы документов, порядок их заполнения;
16. Опишите программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
17. Назовите правила составления калькуляции стоимости;
18. Раскройте правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
19. Опишите процедуры и правила инвентаризации запасов
20. Охарактеризуйте основные экономические показатели предприятия общественного питания
21. Поясните методику анализ оборота и выпуска продукции
22. Поясните методику составления продуктового баланса
23. Поясните методику расчета потребности в сырье
24. Поясните методику нормирования запасов сырья
25. Раскройте сущность, состав издержек обращения и производства в общественном питании
26. Поясните методику анализа показателей по труду в общественном питании
27. Поясните методику расчета доходов в предприятиях общественного питания

28. Поясните методику расчета финансовых результатов в предприятиях общественного питания

Примерный перечень практических заданий
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Рассчитайте количество реализованных блюд.

В столовой в отчетном году реализовано:

- горячие закуски 295 тыс руб по цеце за 1 блюдо 120 руб
- 1.2.3 блюда 280 тыс блюд
- яйца вареные 1,5тыс шт
- пирожки 10 тыс руб по 16 руб за 1 пирожок

2. Рассчитайте отпускную стоимость блюда с общей наценкой 70%, если даны закупочные цены на сырье.
3. Разрешите конфликтную ситуацию между сотрудниками, возникшую по вопросу выполнения задания руководителя среднего звена.
4. Заполните требование - накладную на необходимое сырье для выполнения заказа на обслуживание банкета на 35 человек (меню и технологическая документация прилагаются)

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «5» («отлично») ставится, если правильно раскрыто все четыре вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «4» («хорошо») ставится, если правильно раскрыто три вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «3» («удовлетворительно») ставится, если правильно раскрыто два вопроса и правильно выполнено практическое задание или если правильно раскрыто три вопроса, а в выполнении практического задания допущены существенные ошибки;

Оценка «2» («неудовлетворительно») ставиться, если раскрыто всего два вопроса и не выполнено практическое задание или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Если при сдаче данного модуля получено оценка «2» («неудовлетворительно»), то материал считается не усвоенным, а студент не освоившим общие и профессиональные компетенции по данному профессиональному модулю.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
2	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2

3	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
4	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
5	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
6	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
7	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
8	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
9	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.	2
10	Разработка программы производственного контроля, соответственно требованиям к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП	2
11	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря, или план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору преподавателя)	2
12	Планирование производственного задания (программы)	2
13	Расчет численности работников и производительности труда	2

III ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и (или) производственной практике является сформированность общих и профессиональных компетенций, а также дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов наблюдение за деятельностью обучающегося на практике.

Контроль и оценка дидактических единиц «иметь практический опыт» и «уметь» осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью обучающегося на практике.

Оценка по производственной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием освоенных общих и профессиональных компетенций, видов работ и качества их выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка результатов производственной практики выставляется на основании оценки, выставленной руководителем практики от организации и оценки, полученной обучающимся при защите отчета по практике, как среднее арифметическое, в пользу студента.

3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Таблица 8. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Отраслевые особенности организации питания.	ПК 6.1	ОК 01-04; 06-07;10	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур 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;	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	ПК 6.1	ОК 01-04; 06-07;10	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом

			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК 6.2;6.4	ОК 01-04; 06-07;10	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	ПК 6.5	ОК 01-04; 06-07;10	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3	ОК 01-04; 06-07;10	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

3.3 Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики	**производственная (по профилю специальности) практика**
Профессиональный модуль	**ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
Студент (ФИО)	
Место прохождения практики	
Руководитель практики	
Сроки прохождения практики	
Специальность	**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Группа	**отделение**

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____/_____

М.П.

3.3 Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики	**производственная (по профилю специальности) практика**
Профессиональный модуль	**ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
Студент (ФИО)	
Место прохождения практики	
Руководитель практики	
Сроки прохождения практики	
Специальность	**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Группа	**отделение**

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____ /_____

М.П.

IV ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

4.1 Форма проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Экзамен (квалификационный) представляет собой билеты составленные в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

4.2 Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

Задание для экзаменующегося:

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии _____ М.И.Гадаева «02» сентября 2020г.	**Билет экзамена квалификационного № 1** профессиональный модуль ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала для студентов группы ПК– 4 (А) ПК–23 очной формы обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	**Утверждаю** Заместитель директора по учебной работе _____А.А.Дроздова «02» сентября 2020г.

В студенческом кафе при высшем учебном заведении применяется частичное самообслуживание через линию раздачи в торговом зале, площадью 20 квадратных метров. График работы кафе с 9-00 до 21-00.

Задание:

1. Произведите расчет пропускной способности кафе, если норма площади на 1 посадочное место 1,2 м^2.
2. Разработайте ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, для меню со свободным выбором с учетом потребностей данной категории потребителей и формы обслуживания.
3. Определите численность необходимого персонала и осуществите его расстановку, составив график его работы с учетом взаимодействия со всеми подразделениями.
4. Составьте технологическую документацию по приготовлению одного из предложенных Вами первых блюд в меню, для инструктирования поваров на рабочем месте.
5. Произведите расчет необходимого сырья для приготовления пятидесяти порций первого блюда, составив заявку на него.

Критерии оценивания результатов на экзамене квалификационном

Оценка «5» («отлично») ставится, если правильно выполнено пять заданий по данной ситуации;

Оценка «4» («хорошо») ставится, если правильно выполнено четыре задания по данной ситуации или выполнено правильно три задания, а остальные два с небольшими неточностями;

Оценка «3» («удовлетворительно») ставится, если правильно выполнено только три задания по данной ситуации, а остальные два задания не выполнены совсем или, если при выполнении заданий допущены существенные нарушения и ошибки;

Оценка «2» («неудовлетворительно») ставиться, если выполнено всего два задания по данной ситуации или полностью не выполнен ни одно задание. Если при сдаче данного модуля получено оценка «2», то материал считается не усвоенным, а общие и профессиональные компетенции не освоенными.