



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

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

Фонд оценочных средств проведения промежуточной аттестации  
по профессиональному модулю в рамках программы подготовки  
специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Тихон Е.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2022


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.2/23

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.3/23

## Содержание

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Общие положения .....	4
1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля .....	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 .....	5
2.1 Форма проведения экзамена по модулю .....	5
2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.06, подлежащие проверке на экзамене по модулю.....	6
2.3. Критерии оценки результатов освоения, программы профессионального модуля пм.06, подлежащие проверке на экзамене по модулю .....	12
2.4. Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.06 вопросы для подготовки к экзамену по модулю .....	13
3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ .....	21

 Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.4/23

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) - организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» является экзамен по модулю.


Условием допуска к экзамен по модулю является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала» и ПП.06.01 Производственная практика

Итогом экзамен по модулю является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен», с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена по модулю - выполнение заданий.

### 1.2 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля ПМ.06	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала»	8 семестр – дифференцированный зачёт.	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях
ПП.06.01 Производственная практика	8 семестр – дифференцированный зачет	-наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПМ.06.ЭК	8 семестр – Экзамен по модулю	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.5/23


## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

### 2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.


Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» осуществляется в процессе сдачи экзамена по модулю на соответствие требованиям ФГОС по специальности подготовки техников.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.6/23

## 2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ ПО МОДУЛЮ


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
<b>Общие компетенции</b>				
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Аргументирует свой выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Способен: - к выбору способов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Выделяет профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии; Пользуется для ее поиска различной справочной литературой, электронными ресурсами и т.д. Определяет соответствие информации поставленной задаче; Классифицирует и обобщает информацию; Оценивает полноту и достоверность информации.	Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и оформления служебных документов.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 03	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития; Занимается самообразованием; Осознанное планирование повышения квалификации; Умение аргументировать принятое решение.	Способен: - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение своей квалификации.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 04	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Устанавливает позитивный стиль общения; Признает чужое мнение; Грамотно и этично выражает свои мысли; Формулирует и аргументирует свою позицию; Принимает критику; Соблюдает официальный стиль при исполнении документов; Выполняет письменные и устные рекомендации.	Способен: - организовать командное взаимодействие; - к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно, строить свою речь.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.7/23

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 05	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владеет: - коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК 06	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Имеет: - гражданско-политическую позицию Обладает: - осознанным поведением на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 07	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Обладает: - навыками сохранения окружающей среды, ресурсосбережения Способен: - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях; Представляет информацию в различных формах с использованием программного обеспечения; Демонстрирует навыки работы с различными приложениями.	Владеет: - информационными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК 10	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Демонстрирует навыки пользования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Обладает: - навыками пользования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках


*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.8/23

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 11	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по производственной практике.	Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием; Выстраивает план деятельности; Выбирает способы выполнения профессиональных задач; Организует рабочее место; Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности. Самостоятельность в принятии решения; Ответственность в принятии решения; Умение организовать работу в команде; Ответственность за результаты работы коллектива. Описывает ситуацию и называет противоречия; Оценивает причины возникновения ситуации; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений. - к постановке целей и формулированию задач, связанных с реализацией профессиональных функций; - договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку; - находить компромиссное решение; - находить решения в нестандартных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность.



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.9/23


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 6.1	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: - 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 6.2	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: - участвовать в планировании основных производственных показателей; - осуществлять долгосрочное планирование; - планировать выполнение работ исполнителями; - определить перечень необходимых работ.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.10/23


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: - организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: - организовать работу трудового коллектива; - распределить трудовые обязанности; - определить полномочия членов трудового коллектива; - контролировать и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; - выбрать подходящие методы контроля; - выбрать методику оценки результатов выполнения работ.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.11/23

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ПК 6.5	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления документации в соответствии с установленными правилами и процедурами, обеспечивающими безопасность операций и отсутствие загрязнения окружающей среды.	Способен: - осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.12/23

### 2.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ, ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ ПО МОДУЛЮ

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).


Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
- е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.13/23

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

## 2.4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ ПО МОДУЛЮ

### Задание 1.(ПК 6.1, ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК 11)

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, его задачи и значение в подготовке технологов общественного питания.

2. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.

3. Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора на предприятиях общественного питания.

4. Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.

5. Правовая и нормативная база контроля качества.

6. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.

7. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.

8. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытаний. Оформление результатов испытаний в протоколах и журналах испытаний.

9. Правила отбора проб. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединенная (средняя).

10. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора проб.


11. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.

12. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории.

13. Классификация методов контроля, признаки классификации.

14. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля.

15. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.15/23

16. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.

17. Бракераж – особая форма органолептического метода контроля качества кулинарной продукции в системе общественного питания.

18. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.

19. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырье, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).

20. Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, эргономичность.

21. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).

22. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания: обязательные и рекомендательные; нормативные документы, их устанавливающие.


23. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.

24. Производственный контроль продукции и услуг на предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Порядок проведения.

25. Особенности контроля качества кулинарной продукции и кондитерских изделий.

26. Особенности контроля качества полуфабрикатов, напитков по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.

27. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и мучных изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль правильности проведения технологического процесса.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.16/23

28. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия и несоответствия.

29. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.

30. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия. Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочных, доготовочных предприятий, в том числе и быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.

Задание 2. .(ПК 6.2, ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК 11)

1. Сущность и функции планирования в управлении производством.
2. Основные принципы и методы планирования.
3. Система плановых показателей и пути совершенствования их расчетов.
4. Роль прогнозов в разработке планов.
5. Система планов предприятия и их взаимосвязь.
6. Формы планирования их развитие и применение.
7. Стратегическое и тактическое планирование.
8. Распределение ресурсов как задача стратегического планирования.
9. Планирование потенциала предприятия (научно-технического и социального развития).
10. Планирование инновационной и инвестиционной деятельности.
11. Анализ и оценка риска при разработке планов.
12. Содержание и функции тактического планирования.
13. Структура и показатели производственной программы предприятия.
14. Содержание, задачи и технология планирования потребности в персонале.
15. Планирование фонда оплаты труда.
16. Цели и задачи планирования ресурсного обеспечения деятельности предприятия.
17. Цели, задачи и содержание финансового планирования на предприятии.
18. Планирование доходов и поступлений на предприятии
19. Организация планирования на предприятии.



20. Понятие, задачи и проблемы планирования.
21. Планирование рисков.
22. Сущность и значение планирования на производстве.
23. Принципы и методы планирования.
24. Классификация планов.
25. Процесс внутрифирменного планирования.
26. Бизнес-план предприятия.
27. Роль планирования в организации.
28. Формы, виды, стадии планирования.
29. Планирование фонда заработной платы.
30. Содержание финансового плана организации.

Задание 3. (ПК 6.3, ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК 11)

1. Классификация предприятий по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам.
  2. Организационно-правовые формы предприятия, их особенности.
  3. Предпринимательство и его формы.
  4. Общая характеристика имущества и капитала предприятия.
  5. Основной капитал предприятия: сущность, назначение и состав.
  6. Физический и моральный износ, амортизация основного капитала и ее виды.
  - 7.оборотный капитал предприятия: состав, структура, классификация.
  8. Показатели использования оборотного капитала. Определение потребности в оборотном капитале.
  9. Классификация и структура основных фондов.
  10. Организация производства, основные задачи и направления деятельности.
  11. Трудовые ресурсы предприятия, классификация персонала.
  12. Производительность труда, характеристика и значение для экономики предприятия.
  13. Производственный процесс и его характеристики.
  14. Основное и вспомогательное производство.
  15. Технология производства и технологический процесс. Особенности труда на предприятиях общественного питания.

16. Нормирование труда, характеристика норм труда. Особенности оплаты труда.
17. Принципы рациональной организации производства и труда на предприятиях общественного питания.
18. Издержки производства и реализации продукции общественного питания. Классификация затрат по статьям и элементам.
19. Себестоимость продукции общественного питания и ее виды.
20. Калькуляция и методы калькулирования.
21. Рациональные пути снижения себестоимости продукции общественного питания.
22. Сущность прибыли, источники формирования и виды. Распределение и использование прибыли на предприятии.
23. Рентабельность предприятия и продукции общественного питания, пути повышения рентабельности.
24. Сущность и значение планирования на производстве. Принципы и методы планирования.
25. Классификация планов. Процесс внутрифирменного планирования.
26. Понятие и значение инвестиций на современном этапе развития производства.
27. Источники финансирования, субъекты и объекты инвестиционной деятельности.
28. Значение и задачи внешнеэкономической деятельности предприятия. Внешнеторговые сделки и операции, их классификация.
29. Конкурентоспособность продукции общественного питания.
30. Финансовая несостоятельность (банкротство) предприятия, основные понятия и причины.

#### Задание 4. .(ПК 6.4, ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК 11)

1. Социально-психологический климат в коллективе.
2. Формальные и неформальные группы в организации.
3. Планирование и организация работы трудового коллектива.
4. Виды власти и их характеристика.
5. Управление трудовым коллективом.
6. Понятие профессиональной пригодности.


7. Делегирование полномочий и их виды.
8. Стили управления и их характеристики.
9. Управленческие решения и требования к ним.
10. Методы управления конфликтами.
11. Планирование индивидуальной работы руководителя (самоменеджмент).
12. Личность и ее структура, типы темперамента и характера.
13. Конфликты и их последствия.
14. Конфликты в организации: причины, типология и функции.
15. Методы принятия управленческих решений.
16. Коммуникативное поведение в организации.
17. Социализация личности: понятие, содержание и механизмы.
18. Планирование и организация работы трудового коллектива.
19. Цели и задачи менеджмента.
20. Задачи управления предприятием.
21. Эмоции: понятие, функции, виды.
22. Понятие личности. Структурные компоненты личности.
23. Противоречия и кризисы профессионального развития личности. «Синдром эмоционального выгорания».
24. Мотивы: понятие, функции. Классификация мотивов.
25. Элементы внутренней среды организации и их характеристика.
26. Элементы внешней среды организации и их характеристика.
27. Этапы проведения деловых совещаний.
28. Цикл менеджмента.
29. Понятие «общение». Структура и средства общения.
30. Средства и техника управленческого общения.

#### Задание 5. .(ПК 6.5, ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК 11)

1. Что такое документ? Приведите классификацию документов по форме.
2. Что такое система документации?
3. Какие действия фиксируются в протоколе? Виды протоколов.
4. Назовите нормативные документы по документационному обеспечению управления.
5. Дайте понятие унификации документов.
6. Что такое реквизит? Виды реквизитов.

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

7. Назовите распорядительные документы организации.
8. Назовите виды организационных документов.
9. Кто подписывает протокол?
10. Кто составляет акт?
11. В каких документах оформляется реквизит «Гриф утверждения»?
12. Определите нормативы к составлению реквизита «Заголовок к тексту».
13. Какой документ называется письмом?
14. Для чего предназначено гарантийное письмо?
15. К какой группе документов относится должностная инструкция?
16. Кто подписывает должностную инструкцию?
17. Перечислите документы по личному составу.
18. Сроки хранения документов по личному составу.
19. Что такое приказ? Виды приказов.
20. Порядок оформления работника на постоянную работу.
21. Что такое трудовой договор?
22. Какие управленческие действия оформляются приказом по личному составу?
23. Разновидности приказов по личному составу.
24. Последовательность разделов должностной инструкции.
25. Перечислите справочно-информационные документы.
26. Требования, предъявляемые к ведению трудовой книжки. Какие сведения вносятся в трудовую книжку?
27. Стадии разработки приказов.
28. Для чего заводится личная карточка работника?
29. Когда заводится личное дело на работника? Как хранятся личные дела работающих сотрудников?
30. Что такое номенклатура дел? Каково назначение номенклатуры дел?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА	С.21/23

### 3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.06 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 является экзамен по модулю. Итогом экзамена по модулю является решение: «ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН / НЕ ОСВОЕН»).

Итоги экзамена по модулю и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.06 оформляются на каждого аттестуемого.



Файл:МО-  
43.02.15.ПМ.06.ФОС

КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО  
ПЕРСОНАЛА

С.22/23

### ИТОГИ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

**ПМ 06** Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО \_\_\_\_\_ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

*код и наименование специальности*

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды проверяемых компетенций	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	Способен: - 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	Способен: - участвовать в планировании основных производственных показателей; - осуществлять долгосрочное планирование; - планировать выполнение работ исполнителями; - определить перечень необходимых работ.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Способен: - организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Способен: - организовать работу трудового коллектива; - распределить трудовые обязанности; - определить полномочия членов трудового коллектива; - контролировать и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; - выбрать подходящие методы контроля; - выбрать методику оценки результатов выполнения работ.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Способен: - осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*



Файл:МО-43.02.15.ПМ.06.ФОС

КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА

С.23/23

Форма F-7.3-06

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на 4 курсе по специальности СПО 43.02.15

*Поварское и кондитерское дело*

*код и наименование специальности*

освоил(а) программу профессионального модуля

*ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала*

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

*(если предусмотрено учебным планом)*

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 06.01	Дифференцированный зачёт	
ПП 06.01	Дифференцированный зачёт	
ПМ.06	Экзамен по модулю	

Итоги экзамена по модулю

**Наименование профессионального модуля**

**Оценка  
(освоен / не освоен)**

*ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала*

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*