КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

# Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

# ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС**

| | |
|---|---|
| РАЗРАБОТЧИК | Тихон Е.В. |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Судьбина Н.А. |
| ГОД РАЗРАБОТКИ | 2023 |
| ГОД ОБНОВЛЕНИЯ | 2026 |

## Содержание


1 Паспорт фонда оценочных средств....3

1.1 Область применения фонда оценочных средств....3

1.2 Результаты освоения модуля....3

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания....3

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации....15

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании....23

## 1 Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

### 1.2 Результаты освоения модуля

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка освоения следующих профессиональных компетенций:

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.

## 2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| **ПК 6.1** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, | **Способен:**<br>- разрабатывать различные виды меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;<br>- разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских | **Знать:**<br>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;<br>классификация организаций питания;<br>стиль ресторанного меню;<br>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;<br>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| видов и форм обслуживания. | изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков | ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;<br>основные типы меню, применяемые в настоящее время;<br>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;<br>сезонность кухни и ресторанного меню;<br>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;<br>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;<br>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;<br>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;<br>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя<br>**Уметь:**<br>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;<br>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | | - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;<br>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;<br>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;<br>- выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;<br>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;<br>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню |
| **ПК 6.2**<br><br>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | **Способен:**<br>осуществлять текущее планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>координировать деятельность подчиненного персонала | **Знать:**<br>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;<br>дисциплинарные процедуры в организации питания;<br>методы эффективного планирования работы бригады/команды;<br>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;<br>методы эффективной организации работы бригады/команды;<br>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;<br>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;<br>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;<br>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;<br>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | | структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;<br>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;<br>психологические типы характеров работников<br>**Уметь:**<br>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br>планировать работу подчиненного персонала;<br>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;<br>организовывать документооборот |
| **ПК 6.3**<br>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | **Способен:**<br>организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;<br>контролировать хранение запасов, обеспечение сохранности запасов;<br>к проведению инвентаризации запасов | **Знать:**<br>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;<br>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;<br>изменения, происходящие в продуктах при хранении;<br>сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;<br>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);<br>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).<br>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | | графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;<br>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;<br>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;<br>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;<br>порядок списания продуктов (потерь при хранении);<br>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания<br>**Уметь:**<br>взаимодействовать со службой снабжения;<br>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;<br>определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;<br>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;<br>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов<br>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
| **ПК 6.4**<br>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | **Способен:**<br>планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)<br>контролировать качество выполнения работ;<br>организовывать текущую | **Знать:**<br>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:<br>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,<br>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br>отраслевые стандарты;<br>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;<br>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;<br>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | деятельность персонала | классификацию организаций питания;<br>структуру организации питания;<br>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br>схема, правила проведения производственного контроля;<br>основные производственные показатели подразделения организации питания;<br>правила первичного документооборота, учета и отчетности;<br>формы документов, порядок их заполнения;<br>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;<br>правила составления графиков выхода на работу<br>**Уметь:**<br>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;<br>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;<br>организовывать рабочие места различных зон кухни;<br>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала |
| **ПК 6.5**<br>Осуществлять инструктирование, | **Способен:** | **Знать:**<br>виды, формы и методы мотивации персонала; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте<br>оценке результатов обучения | способы и формы инструктирования персонала;<br>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;<br>виды инструктажей, их назначение;<br>роль наставничества в обучении на рабочем месте;<br>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;<br>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;<br>правила составления программ обучения;<br>способы и формы оценки результатов обучения персонала;<br>методики обучения в процессе трудовой деятельности;<br>принципы организации тренингов, матер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;<br>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;<br>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения<br>**Уметь:**<br>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;<br>выбирать методы обучения, инструктирования;<br>составлять программу обучения;<br>оценивать результаты обучения;<br>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;<br>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;<br>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | | безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |

**2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости** относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

**2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации** относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа
- практико-ориентированные задания (задачи к дифференцированному зачету)
- оценочные материалы для экзамена по модулю

**2.3 Критерии оценки результатов освоения модуля**.

Критерии оценивания теоретических знаний:

*«Отлично»* - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

*«Хорошо»* - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

*«Удовлетворительно»* - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

*«Неудовлетворительно»* - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания практических умений:

*«Отлично»* ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического 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 практические умения, удовлетворяющие 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 практические умения, но:

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 с 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 по профессиональному модулю в форме тестирования**:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61 - 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

Руководство для экзаменатора по оценке МДК. Оценка МДК складывается из 3 заданий в экзаменационных билетах и выставляется по 5 бальной системе.

Оценка по учебной и производственной практике

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, и защиты отчета по практике.

**Критерии оценивания экзаменационного задания по ПМ:**

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| **ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской | **Способен:**<br>- разрабатывать различные виды меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;<br>- разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды | Знания учебного материала достаточны для выполнения | Пробелы в знаниях основного учебного материала, |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков | виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | работ, предусмотренные программой профессионального модуля | видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | **Способен:**<br>осуществлять текущее планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>координировать деятельность подчиненного персонала | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | **Способен:**<br>организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;<br>контролировать хранение запасов, обеспечение сохранности запасов;<br>к проведению инвентаризации запасов | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допуще |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| | | предусмотренные программой профессионального модуля | работ, предусмотренные программой профессионального модуля | работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | ны принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | **Способен:**<br>планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)<br>контролировать качество выполнения работ;<br>организовывать текущую деятельность персонала | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, | **Способен:**<br>планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей;<br>инструктировании, обучении на рабочем месте<br>оценке результатов обучения | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнят | Полное знание материала, умение успешно выполн | Знания учебного материала достаточны для выполн | Пробелы в знаниях основного учебного матери |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | | ь виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | ять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | ения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | ала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **Итоговая оценка по ПК_____** | | | | | |

**3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации**

**Контрольные вопросы к практическим занятиям по МДК 06.01**

**Практическое занятие № 1. Расчет показателей основных и оборотных ресурсов предприятия общественного питания**

Контрольные вопросы

1. Что понимают под основными производственными фондами?

2. Что понимают под оборотными производственными фондами?

**Практическое занятие № 2. Расчет прибыли и рентабельности предприятия и продукции общественного питания**

Контрольные вопросы

1. Сравните в таблице отличия рентабельности товара от рентабельности производства

**Практическое занятие № 3. Составление структуры предприятия общественного питания по предложенным вариантам.**

Контрольные вопросы

1. Проанализируйте структуру управления предприятий общественного питания, на которых вы проходили практическую подготовку

**Практическое занятие № 4. Анализ методики оценки качества труда исполнителя в конкретных производственных условиях**

Контрольные вопросы

1. Методы оценки уровня организации управленческого труда.

**Практическое занятие № 5. Разработка схемы принятия управленческого решения в конкретных производственных условиях**

Контрольные вопросы

1. Требования к управленческим решениям

**Контрольные вопросы лабораторным занятиям**

**Лабораторное занятие №1. Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания**

Контрольные вопросы

1. Что понимают под влажностью пищевых продуктов?
2. Что понимают под сухими веществами пищевых продуктов?
3. Как классифицируют методы определения влаги в пищевых продуктах?

**Лабораторное занятие №2. Контроль качества полуфабрикатов с мясным фаршем (пельмени, голубцы)**

Контрольные вопросы

1. Каковы правила приемки и отбора проб пельменей замороженных?
2. Перечислить органолептические показатели замороженных пельменей и дать им характеристику.
3. Какие физические показатели определяют при исследовании качества пельменей?

**Лабораторное занятие №3. Контроль качества овощных полуфабрикатов (квашеной капусты, соленых огурцов, томато-продуктов)**

Контрольные вопросы

1. 1. Что понимают под однородной партией овощей?
2. В каком количестве отбирают средний образец?

3. Перечислить показатели качества квашеной капусты и соленых огурцов, относящиеся к органолептическим.

**Лабораторное занятие №4. Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов**

Контрольные вопросы

1. В чем заключается бракераж первых, вторых блюд, гарниров и соусов?

2. Перечислить возможные дефекты готовых кулинарных блюд.

**Лабораторное занятие №5. Контроль качества изделий из теста (пирожки, булочки)**

Контрольные вопросы

1. В чем заключается бракераж изделий из теста?

2. Как проводится органолептическая оценка качества изделий из теста?

3. Перечислить возможные дефекты пирожков и их фаршей. В чем причина их возникновения?

**Лабораторное занятие №6. Контроль качества напитков (соки, кисели)**

Контрольные вопросы

1. Какое значение в питании имеет витамин С (аскорбиновая кислота)?

2. Под влиянием каких факторов разрушается витамин С?

**Лабораторное занятие №7. Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков (чая, кофе)**

Контрольные вопросы

1. Что значит фальсифицированный пищевой продукт?

2. Что является фальсификацией для горячих напитков (кофе, чая)?

**Лабораторное занятие №8. Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом или мукой**

Контрольные вопросы

1. Каков ассортимент мясных рубленых полуфабрикатов? Их классификация.

2. Что понимают под фальсификацией мясных рубленых полуфабрикатов?

3. Как составляют среднюю пробу мясных рубленых полуфабрикатов?

**Лабораторное занятие №9. Изучение способов обнаружения фальсификации натурального меда**

Контрольные вопросы

1. Что понимают под «фальсификацией» продовольственного сырья и пищевых продуктов?

2. Перечислите виды фальсификации пчелиного меда.

**Тестовые задания открытого и закрытого типа**

**Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.1. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ РАЗРАБОТКУ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ, РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЕНЮ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

**Задания открытого типа**

1. Экономический показатель, характеризующий уровень эффективности использования основных производственных фондов предприятия, отрасли, называется …

**Ответ: Фондоотдача**

2. В производственных системах с непрерывными технологическими процессами используется следующий вид планирования «…»

**Ответ: линейная поточная схема**

**Задания закрытого типа**

1. План, программа осуществления бизнес-операций, действий фирмы, содержащая сведения о фирме, товаре, его производстве, рынках сбыта, маркетинге, организации операций и их эффективности – это…

А. стратегия развития предприятия

Б. **бизнес-план**

В. составляющая инновационной деятельности

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.2. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ТЕКУЩЕЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, КООРДИНАЦИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА С УЧЕТОМ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ДРУГИМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ.

**Задания открытого типа**

1. Количество произведенной продукции за единицу рабочего времени называется …

**Ответ: производительность труда**

2. Сдельная оплата труда предполагает начисление заработной платы в соответствии с количеством

**Ответ: изготовленной продукции**

**Задания закрытого типа**

1. Как делятся трудовые ресурсы по признаку выполняемых функций?

А **Рабочих, руководителей, специалистов**

Б Административно-управленческий персонал

В Вспомогательный персонал

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.3. ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.

**Задания открытого типа**

1. Средства труда, которые участвуют в производственном процессе, сохраняя при этом свою натуральную форму – это …

**Ответ: основные средства**

2. Необходимые затраты времени на выполнение единицы работы одним или несколькими работниками называется …

**Ответ: норма времени**

**Задания закрытого типа**

1. Что необходимо учитывать при планировании численности работников:

А Нормы и нормативы дохода сырья, материалов.

Б **Режим работы предприятия, товарооборот, нормы и нормативы**

В Тип предприятия питания

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.4. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ОРГАНИЗАЦИЮ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.

**Задания открытого типа**

1. Совокупность приемов и способов воздействия на управляемый объект – это…

**Ответ: методы управления**

2. Участвуют в разработке вариантов управленческих решений и ответственны за качество выполняемой работы …

**Ответ: специалисты**

**Задания закрытого типа**

1. Основные виды методов управления

**А экономические, административные, социально-психологические**

Б побудительные, принудительные, мотивационные

В коллегиальные, индивидуальные, демократические

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.5. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ИНСТРУКТИРОВАНИЕ, ОБУЧЕНИЕ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ, ПЕКАРЕЙ И ДРУГИХ КАТЕГОРИЙ РАБОТНИКОВ КУХНИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ.

**Задания открытого типа**

1. Вознаграждение, выплачиваемое единовременно за выполнение важных заданий, называется…

**Ответ: единовременное поощрение**

2. Данный вид инструктажа по охране труда проводится при изменениях в технологическом процессе, новых правилах, а также при нарушениях безопасности - …

**Ответ: внеплановый инструктаж**

**Задания закрытого типа**

1. Побуждение человека к действию для достижения его личных целей и целей организации – это …

А **Мотивация**

Б Стимулирование

В Система потребностей

## Практико-ориентированные задания (задачи к дифференцированному зачету)

**Задание 1**

1. Средний товарооборот поп за 3 года за 1 квартал составил 4500 млн. руб., средний по всем кварталам за 3 года -5100 млн.руб. Рассчитать коэффициент сезонности за 1 квартал

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы.

**Задание 2**

1. Планам предприятия предусматривалась численность работающих 400 человек. Фактическая численность 430 человек. Объём валовой продукции по плану 120000 тыс.руб., фактически - 125000 руб. Определить выполнение плана по производительности труда.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы.

**Задание 3**

1. . Разработать и составить меню бизнес-ланча для ресторана 1 класса.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, при составлении меню воспользуйтесь сборником рецептур.

**Задание 4**

1. Рассчитать пропускную способность зала в год, при следующих условиях:

- площадь блока питания 270 $м^2$;
- норма площади на одно место – 1,8 $м^2$;
- блок работает 12 часов, в т.ч. перерыв 1 час;
- выходные - 52 дня;
- количество дней в году, необходимых на санитарную обработку блока -13 дней;
- количество дней в году, потраченных на текущий ремонт оборудования и помещений блока питания – 4 дня;
- время обслуживания одного посетителя 25 мин

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, воспользуйтесь табличными справочными материалами.

**Задание 5**

1. Согласно договору поставки № 20 от 20 октября поставщик ООО «Балтпромторг» нарушил график поставки продукции в течение квартала 4 раза в адрес

предприятий УОП (управления общественного питания). В каком документе регламентируются права сторон договора поставки? Ваши действия? Ответ обоснуйте.

2. Инструкция: для решения задачи воспользуйтесь нормативными документами

## Оценочные материалы для экзамена по модулю

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Экзаменационные задания для экзамена по модулю включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в рабочей программе модуля ПМ.06.

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

## Образец билетов для экзамена по модулю

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_1___

ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

(наименование профессионального модуля)

Вам предложено организовать диетическое питание в столовой на производственном предприятии с числом работающих 2000 человек в основной смене.

Перечислите порядок Ваших действий по организации питания. Какие организационные мероприятия необходимо осуществить для реализации проекта?

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ:

1. Разработать примерное меню на неделю с плановым расчетом количества выпускаемых блюд

2. Технология производства и технологический процесс. Особенности труда на предприятиях общественного питания.

3. Понятие профессиональной пригодности.

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

5. Назовите распорядительные документы организации.

Председатель методической комиссии _____ _____
подпись Инициалы, фамилия

Представитель работодателя _____ _____
подпись Инициалы, фамилия

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

**Условия выполнения задания:**

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 1-30

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 45 минут

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 10 человек в виде устных ответов экзаменующихся.

**Методическое обеспечение:** Федеральный Государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебный план по специальности, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**Литература для экзаменующихся:** Нормативные документы.

## 4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/