



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

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

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
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Е.В. Тихон
Н.А. Судьбина


ГОД РАЗРАБОТКИ

2021

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.2/24

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	24

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.3/24

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
<p>ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать различные виды меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, регио- 	<p>Знать:</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p>

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	<p>нальных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>	<p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанный меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанный меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанный меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанный бизнеса; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - 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; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p>

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		<ul style="list-style-type: none"> - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
<p>ПК 6.2</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>Способен:</p> <p>осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координировать деятельность подчиненного персонала</p>	<p>Знать:</p> <p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников</p> <p>Уметь:</p>

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; 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
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Способен: организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; контролировать хранение запасов, обеспечение сохранности запасов; к проведению инвентаризации запасов	Знать: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

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

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		<p>поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p> <p>Уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>
<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Способен: планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p>	<p>Знать: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p>


Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		<p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; 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 безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>

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)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.10/24

- 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 связно 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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.11/24

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.12/24

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 продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Способен: - разрабатывать различные виды меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских 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	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 вы-	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профес-

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
				полные виды работ,	сио-нального модуля
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Способен: осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; 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: организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; контролировать хранение запасов, обеспечение сохранности запасов; к проведению инвентаризации запасов	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 профессиона-	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, преду-

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.15/24

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
рабочем месте.		предусмотренные программой профессионального модуля	программой профессионального модуля	предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.16/24

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 пробпельменей 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?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.17/24

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, чай)?

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

Контрольные вопросы

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.18/24

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.19/24

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, товароборот, нормы и нормативы

В Тип предприятия питания

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.20/24

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 одновременно 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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.21/24

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. Объем 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 м²;
 - норма площади на одно место – 1,8 м²;
 - 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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.22/24

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

<p>Федеральное агентство по рыболовству БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» Калининградский морской рыбопромышленный колледж</p> <p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_1__</p> <p>ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»</p> <hr/> <p>(наименование профессионального модуля)</p> <p>Вам предложено организовать диетическое питание в столовой на производственном предприятии с числом работающих 2000 человек в основной смене.</p>
--



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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.24/24

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 «11» мая 2021 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/.