

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

по программе профессионального модуля

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

Красноярск, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	3
1.1.	Область применения	3
1.2.	Описание процедуры оценки и системы оценивания	3
1.3.	Общие положения об организации оценки	5
1.4.	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля	5
1.5.	Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета	5
1.6.	Инструменты оценки проверочной работы	9
1.7.	Инструменты оценки практической квалификационной работы	12
2.	Комплект контрольно – оценочных средств	13
2.1.	Комплект контрольно – оценочных средств по МДК	13
2.2.	Комплект контрольно – оценочных средств по УП	14
2.3.	Комплект контрольно – оценочных средств по ПП	14
2.4.	Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю	17
	ПРИЛОЖЕНИЯ	22

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, требования профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения профессионального модуля студент должен

Владеть навыками	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
Знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания;

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

1.3. Общие положения об организации оценки освоения программы профессионального модуля

Освоение профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала осуществляется на 4 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на профессиональный модуль.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде презентации разработанной технико-технологической карты, сдача теоретических вопросов по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Обучение по ООП завершается государственной итоговой аттестацией, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационным экзаменом.

1.4. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
ПП 06 Производственная практика	Практическая квалификационная работа
Промежуточная аттестация	
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Экзамен
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен квалификационный

1.5. Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК

Оцениваемые знания
Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню названия основных продуктов и блюд в различных странах; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы разработки ресторанного меню; важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню; сезонность кухни и ресторанное меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; рекомендации по оформлению меню и формат меню; системы ценообразования на блюда; факторы, влияющие на цену блюд; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; рекомендации по оформлению меню и формат меню; правила общения с потребителями; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; понятие бригады/команды; виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинированные процедуры в организации; методы эффективного планирования работы бригады/команды; важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования; важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; методы эффективной организации работы бригады/команды; важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; способы поощрения членов бригады/команды; конфиденциальность информации на предприятиях питания; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов; методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды; методы эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания; складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;

рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; изменения, происходящие в продуктах при хранении; влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество; приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/ недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов; 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; принципы обеспечения сохранности запасов на производстве; возможные злоупотребления персонала на рабочих местах; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов; способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов; последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); программное обеспечение управления запасами на производстве; личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве; важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве; современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; санитарные правила и нормы (санпин), должностные инструкции, положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверке знаний охраны труда персонала ресторана; правила внутреннего трудового распорядка; инструкции по охране труда; инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования; инструкции о мерах пожарной безопасности; типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания; правила, нормативы учета рабочего времени; стандарты на основе хассп (предусматривающие систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции); гост iso 9001-2011 (системы менеджмента качества, требования); квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих; объекты контроля качества на предприятиях питания; рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства;

важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд;

важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;

методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;

основные принципы, причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее);

важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства;

правила проведения контроля качества готовой продукции производства;

документация по контролю качества продукции производства;

важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи;

правила межличностного общения с потребителями;

методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;

правила поведения в конфликтных ситуациях;

правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;

показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований;

анализ результатов лабораторных исследований;

личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства;

важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником;

современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства;

планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности;

формирование эффективной политики при организации текущей деятельности;

структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности;

методика анализа эффективности работы персонала;

современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности;

формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;

виды инструктажей, их назначение;

роль наставничества в обучении на рабочем месте;

потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;

личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;

правила составления программ обучения;

способы и формы оценки результатов обучения персонала;

важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников;

основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;

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; важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций; оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме; оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами; оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

1.6. Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые умения
Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров, пекарей и кондитеров; принимать решение о составе меню; оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; ограничивать число конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; составлять понятные и привлекательные описания блюд; предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; владеть профессиональной терминологией; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;

использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;
оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве;
планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве;
анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;
определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;
рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;
составлять заказ в письменном виде;
планировать время доставки продуктов;
передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ;
проверять документацию на поступившие продукты;
проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;
разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках;
проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов;
планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;
разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;
участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;
инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;
проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;
проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании;
проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания;
проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов;
проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации;
проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;
проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;
предупреждать хищения запасов персоналом;
оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;
участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов;
проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;
участвовать в проведении инвентаризации запасов;
сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам;
разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала;
участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства;
проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом;
оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции;
выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства;
 разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства;
 участвовать во внедрении системы контроля качества готовой продукции;
 инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;
 проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;
 проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;
 проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства;
 заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;
 отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;
 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства;
 планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля);
 инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства;
 оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства;
 получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства;
 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
 распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;
 составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;
 обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства;
 проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве;
 вести документацию по охране труда;
 принимать решения в чрезвычайных ситуациях;
 выявлять необходимость в обучении работников;
 выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей;
 планировать программы обучения;
 планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения;
 обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте;
 составлять программу обучения;
 проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала;
 проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения;
 проводить мастер-классы для работников;
 координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
 определять критерии оценки результатов обучения работников;
 разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте;
 оценивать результат обучения работников по установленным критериям;
 отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности;
 проводить анализ результатов обучения

Критерии оценки

правильность расчетов по планированию основных показателей производства; точность и правильность в разработке схем, инструкций, планов; правильность выбора и применения методов и способов в решении профессиональных задач; оценка эффективности и качества выполнения; точность ведения учетно-отчетной документации в соответствии с утвержденными нормативными документами
Место проведение оценки
кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
Методы оценки
Сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций; наблюдение и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации; наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы

1.7. Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню; разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню; ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню; презентация нового меню; совершенствование ассортимента и меню; текущее планирование деятельности подчиненного персонала; координация деятельности подчиненного персонала; проверка уровня обеспеченности ресурсами; заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; контроль хранения запасов; обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов; планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); контроль качества выполнения работ; организация текущей деятельности; планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктирование, обучение на рабочем месте; анализ, оценка результатов обучения
Критерии оценки
правильность расчетов по планированию основных показателей производства; точность и правильность в разработке схем, инструкций, планов; правильность выбора и применения методов и способов в решении профессиональных задач; оценка эффективности и качества выполнения; точность ведения учетно-отчетной документации в соответствии с утвержденными нормативными документами
Место проведение оценки
предприятия (базы практики)
Методы оценки

анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике; защита отчётов по производственной практике; экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики; экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Форма текущего контроля: дифференцированный зачет МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» в виде контрольных вопросов

Типовое задание: Контрольная работа

Условия выполнения задания: контрольная работа выполняется всей группой одновременно

Место проведения: учебная аудитория

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету

1. Основные показатели производства.
2. Планирование деятельности предприятия общественного питания
3. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.
4. Издержки производства и пути их снижения
5. Оперативное планирование работы производства.
6. Организация снабжения, хранения, производства, контроль производства и качества продукции.
7. Расчет выхода продукции.
8. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха
9. Организация работы основных производственных цехов: мясо-рыбного цеха
10. Организация работы основных производственных цехов: горячего цеха
11. Организация работы основных производственных цехов: холодного цеха
12. Организация работы основных производственных цехов: кондитерского цеха
13. Организация работы вспомогательных производственных помещений, раздаточных
14. Организация труда персонала на производстве.
15. Режим труда и отдыха.
16. Требования к производственному персоналу.
17. Организация работы в бригадах (командах)
18. Оценка результатов труда работников
19. Правовое положение работника в организации: должностная инструкция

20. Правовое положение работника в организации: табель учета рабочего времени
21. Виды контроля.
22. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Виды инструктажей.
23. Ответственность за нарушение требований охраны труда: материальная ответственность. Нормативные правовые акты, регулирующие ответственность.
24. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная и уголовная ответственность. Нормативные правовые акты, регулирующие ответственность.
25. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности процесса приготовления и готовой продукции
26. Документы в управленческой деятельности.

2.2. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по учебной практике

Учебная практика в учебном плане отсутствует

2.3. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по производственной практике

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: составление планово-расчетного меню предприятия (базы практики).

Условия выполнения задания и место проведения: проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно места трудоустройства на производственной практике, на предприятиях города.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Определить количество потребителей предприятия (базы практики).
2. Рассчитайте дневную производственную программу предприятия (базы практики).
3. Составьте планово-расчетного меню предприятия (базы практики).

ПРИМЕР ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

1. Определение количества потребителей

Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала и оборачиваемости мест в зале в течение дня.

При определении потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость мест в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала.

Количество потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N = P * Y * X / 100, (1)$$

где N– количество потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия, чел.;

P – вместимость зала, чел.;

Y– оборачиваемость мест в зале в течение данного часа;

X– загрузка зала в данный час, %.

2. Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте (Q) рассчитывается по формуле:

$$Q = N * m, (2)$$

где m – расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Дневная производственная программа для кафе и бара представлена в таблицах 3, 4 соответственно.

3. Составление планово-расчетного меню

Планово-расчетное меню составляется на основе дневной производственной программы в соответствии с примерным ассортиментом блюд для кафе и гриль – бара.

Определение объема производственной программы в блюдах с учетом их трудоемкости производится по формуле:

$$Q_{\text{усл.бл.}} = Q_{\text{бл.}} * K, (3)$$

где $Q_{\text{усл.бл.}}$ – количество продукции в условных блюдах с учетом их трудоемкости;

$Q_{\text{бл.}}$ – количество реализуемых блюд данного вида в день;

K – Коэффициент трудоемкости.

Данные расчета сведены в таблицы 1.

Таблица 1 – Планово-расчетное меню кафе на 39 посадочных мест

Наименование блюд	Всего за день		Коэффициент трудоемкости	Количество условных блюд за день
	Процентное соотношение	Количество блюд		
1	2	3	4	5
<i>Фирменные блюда</i>				
Вырезка шпигованная	10	40	1,2	48
<i>Холодные блюда</i>	100	245		
Рыба под майонезом	10	25	2,0	50
Ветчина с хреном	10	25	1,0	25
Сыр голландский	10	25	0,4	10
Салат из свежих огурцов и помидоров	15	37	1,0	37
Салат «Весна»	10	25	1,2	30
Винегрет овощной	5	12	1,1	13
Салат мясной	10	25	2,0	50
Сметана	10	25	0,2	5
Творог со сметаной и с сахаром	10	25	0,4	10

Ацидофилин	10	25	0,2	5
<i>Первые блюда</i>	100	46		
Бульон из кур	50	23	1,2	28
Солянка сборная мясная	50	23	1,8	41
<i>Вторые блюда</i>	100	400		
Треска запеченная с яйцом	10	40	2,3	92
Судак жареный во фритюре	5	20	1,5	30
Бифштекс рубленый	10	40	0,8	32
Лангет	10	40	0,7	28
Гуляш мясной	5	20	0,7	14
Котлеты картофельные	10	40	1,5	60
Запеканка рисовая	10	40	0,8	32
Омлет натуральный	15	60	0,4	24
Пудинг творожный	5	20	0,5	10
Сырники из творога	10	40	0,9	36
<i>Сладкие блюда</i>	100	139		
Кисель из клюквы	15	21	0,3	6
Мусс яблочный	25	35	0,7	25
Гренки с грушами	25	35	0,5	18
Салат фруктовый	35	49	1,3	64
<i>Горячие напитки</i>	100	104		
Чай с лимоном	40	42	0,2	8
Кофе с коньяком	40	42	0,1	4
Какао	20	21	0,2	4
<i>Холодные напитки</i>	100	334		
Морс клюквенный	30	100	0,3	30
Напиток лимонный	30	100	0,3	30
Коктейль молочный	40	134	0,3	40
<i>Мучные кондитерские изделия</i>	100	315		
Пирожки с грибами и луком	30	95	0,6	57
Пирожки с изюмом	30	95	0,6	57
Языки слоеные	40	126	0,6	76
<i>Гарниры</i>	100	200		
Картофель отварной	30	60	0,6	36
Картофель жареный	30	60	1,1	66
Гречневая каша	25	50	0,1	5

Клещки	15	30	1,5	45
ИТОГО	1281			

2.4. Комплект контрольно-оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: разработка и презентация технико-технологической карты на блюдо предприятия (базы практики).

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно.

Место проведения: технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 3 часа

Критерии оценивания

1	Качество выполнения задания	3
2	Оригинальность выбранного блюда	3
3	Способность ориентироваться в нестандартных ситуациях	3
4	Способность правильно применять нормативно-техническую документацию	3
5	Четкость, полнота и качество заполнения документации	3
Максимальное количество баллов		15

14-15 баллов «отлично»;

10-13 баллов «хорошо»;

5-9 баллов «удовлетворительно»;

менее 5 баллов (либо ТТК полностью не разработана) – «неудовлетворительно»

Практические задания

1. Разработка технико-технологической карты на блюдо предприятия (базы практики).
2. Презентация блюда (фото) и ТТК на него.

ТЕХНИКО ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА включает в себя следующие разделы:

1. Наименование изделия и область применения ТТК. Указывают точное название блюда (изделия).

2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия). Указывают все виды продуктов для данного блюда (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют требованиям нормативных документов (ГОСТов, ОСТов, ТУ) и имеют сертификат качества и удостоверения качества для определенных продуктов.

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов, изделий и блюд (рецептура). Указывают нормы закладки продуктов (брутто и нетто) на 1, 10 или более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание, особо выделяя режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия); перечисляют используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюда (изделия). Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда (изделия), порядок его реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования (в

соответствии с ГОСТ Р 50763-95, санитарными правилами для предприятий, условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов).

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТ Р 50763-95.

8. Показатели пищевой и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда или изделия (г на 100 г, ккал), используя справочные таблицы «Химический состав пищевых продуктов», одобренные Минздравом РФ. Эти данные важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и т.п.).

Форма технико-технологической карты

Технико-технологическая карта №

Наименование изделия (блюда) _____

1. Область применения
2. Требования к сырью
3. Рецепт

№ п/п	Наименование продуктов (сырье)	Масса брутто, г На 1 порцию	Масса нетто, г На 1 порцию
1.			
2.			
3.			
4.			
	Выход готового блюда		

Технология приготовления
<i>Органолептические показатели</i>
Требование к качеству:
Внешний вид –
Цвет
Консистенция
Вкус
Запах
Температура отпуска:

Физико-химические показатели

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствует критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общий технологический уровень».

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия),
в гр. на 1 порцию:**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Разработчик: студент группы

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Форма текущего контроля: экзамен квалификационный.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы билетов.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 1 час.

Критерии оценивания ответов:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

Вопросы для проведения экзамена квалификационного

1. Пищевая отрасль в условиях рыночной экономики: перспективы и направления развития.
2. Предприятия: виды, особенности, структура.
3. Экономические аспекты учреждения предприятий.
4. Организационно - правовые формы предприятий общественного питания.
5. Предпринимательская деятельность: сущность и типы.
6. Производственная и организационная структура предприятий общественного питания.
7. Производственные процессы и производственный цикл предприятия.
8. Основные цеха предприятия общественного питания и другие помещения.
9. Основные фонды: сущность, состав, классификация.
10. Оценка и пути улучшения использования ОПФ.
11. Износ и амортизация ОПФ.
12. Показатели эффективности использования основных фондов.
13. Оборотные средства предприятия: сущность и структура.
14. Логистика: понятие, роль, задачи и функции.
15. Товарные запасы: сущность и потребность предприятия.
16. Производственная программа: сущность и факторы формирования.
17. Производственная мощность ПОП. Расчет пропускной способности зала.
18. Трудовые ресурсы отрасли: структура, состав, назначение.
19. Эффективность и производительность труда на ПОП.
20. Нормирование труда. Рабочее время. Методы изучения затрат рабочего времени.
21. Организация оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.
22. Товарооборот предприятий общественного питания. Планирование товарооборота.

23. Издержки производства и себестоимость продукции.
24. Цена: сущность, функции, классификация.
25. Механизм ценообразования. Стратегии и методы ценообразования.
26. Себестоимость продукции и услуг. Калькулирование.
27. Понятие и показатели качества продукции и услуг.
28. Обеспечение качества продукции. Конкурентоспособность ПОП.
29. Маркетинг: сущность, цели, функции. Ассортиментная политика.
30. Сегментирование рынка и позиционирование товара.
31. Реклама: виды и назначение. Рекламная кампания фирмы.
32. Планирование: сущность, виды, этапы.
33. Бизнес – планирование: сущность, назначение и структура.
34. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий отрасли.
35. Экономический анализ деятельности ПОП: сущность, задачи, функции.
36. Прибыль: сущность, назначение и источники формирования.
37. Анализ и прогнозирование прибыли. Порядок распределения прибыли.
38. Рентабельность: сущность, виды и методика расчета.
39. Основные показатели эффективности использования ресурсов предприятия.
40. Налогообложение предприятий общественного питания.
41. Управленческие решения и методы их принятия.
42. Управление персоналом, кадровая политика.
43. Документооборот менеджера. Культура оформления документов.
44. Мотивация и контроль: сущность и эффективность.

Приложение 1

Таблица 1

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Качество выполнения задания				
2.	Оригинальность выбранного блюда				
3.	Способность ориентироваться в нестандартных ситуациях				
4.	Способность правильно применять нормативно-техническую документацию				
5.	Четкость, полнота и качество заполнения документации				
	Итого				

Таблица 2

Шкала снижения оценки

Наименование показателя	Ошибки	Снижение оценки, баллы
Правильность расчетов по планированию основных показателей производства	ошибки в расчетах	1
Точность и правильность в разработке схем, инструкций, планов	неточность и ошибки в разработке схем, инструкций, планов	1
Выбор и применение методов и способов в решении профессиональных задач	ошибка при выборе и применении методов и способов в решении профессиональных задач	1
Оценка эффективности и качества выполнения	медленное и некачественное выполнение задания	1
Соответствие ведения учетно-отчетной документации утвержденным НД	неточности и ошибки ведения учетно-отчетной документации утвержденным НД	1
Максимальное количество баллов		5

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____
Группа _____ по специальности _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов
1.Качество выполнения задания	3
2.Оригинальность выбранного блюда	3
3.Способность ориентироваться в нестандартных ситуациях	3
4.Способность правильно применять нормативно-техническую документацию	3
5.Четкость, полнота и качество заполнения документации	3
Максимальное количество баллов	15
Полученная ОЦЕНКА*	

Критерии оценивания ответов*:

14-15 баллов «отлично»;

10-13 баллов «хорошо»;

5-9 баллов «удовлетворительно»;

менее 5 баллов (либо ТТК полностью не разработана) – «неудовлетворительно»

Экзаменатор: _____
(Ф.И.О.) (подпись)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности (профессии) СПО

(Ф.И.О.) _____

успешно прошел(ла) производственную практику по

(код, наименование)

профессиональному модулю **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

(наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов с _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Участие в планировании основных показателей производства	Правильность расчетов по планированию основных показателей производства	
Планирование выполнения работ исполнителями	Точность и правильность в разработке схем, инструкций, планов	
Организация работы трудового коллектива	Выбор и применение методов и способов в решении профессиональных задач	
Контролирование хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями	Оценка эффективности и качества выполнения	
Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	Соответствие ведения учетно-отчетной документации утвержденным НД	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____ 20__ г. Подпись руководителя практики _____ ФИО, должность

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики) _____ ФИО, должность

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

код и наименование профессионального модуля

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код, наименование)

ФИО обучающегося _____

Курс _____ Группа _____

Количество часов ПМ _____ Срок освоения ПМ _____

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценка
МДК.06.01	Зачет дифференцированный	
ПП 06	Практическая квалификационная работа	
ПМ .06	Экзамен квалификационный	

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)
ПК 6.1-6.5	Правильность расчетов по планированию основных показателей производства	
	Точность и правильность в разработке схем, инструкций, планов	
	Выбор и применение методов и способов в решении профессиональных задач	
	Оценка эффективности и качества выполнения	
	Соответствие ведения учетно-отчетной документации утвержденным НД	

Результат оценки:

вид профессиональной деятельности _____
(освоен/не освоен)

Преподаватель: _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Председатель комиссии: _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Члены комиссии: _____
(Ф.И.О.) (подпись)

(Ф.И.О.) (подпись)