

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 10.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
«10» 06 2022 г.
Приказ № 86 от 10.06.2022 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАННО

Эксперт(ы) от работодателя: _____

Санкт-Петербург

2020 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2020 г.

Председатель МК _____ И.Н. Величко

Разработчик:

Величко И.Н. – мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

1.2 Система контроля и оценки освоения ПМ. 06

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ.06

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ.06

1.2.3. Форма итоговой аттестации при освоении ПМ.06

2. Комплект материалов для контроля и оценки умений и усвоения знаний МДК.06.01

- Текущая аттестация;

- Промежуточная аттестация.

3. Комплект документов для контроля учебной и производственной практики

4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.06 (квалификационный экзамен по модулю)

4.1 Задания для экзаменуемых и пакеты экзаменатора

4.1.1. Практические задания

4.1.2. Подготовка портфолио

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и составляющих его профессиональных и общих компетенций, основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Форма проведения экзамена – выполнение практического задания.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК), в части их формирования в процессе изучения ПМ.01

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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
Общие компетенции:	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды,

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** осуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению блюда и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению блюда при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (текущая и промежуточная аттестация), учебной практике (промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

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

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

1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.01

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 06.01	Дифференцированный зачет Курсовая работа	Оценка выполнения тестовых и практических заданий
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий (оценочный лист) Выполнение плана практики - отчет по контрольным точкам

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК.01.01

2.1. ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.

Задание № 1. Провести анализ выпуска и реализации продукции предприятия.

Выпуск и реализация продукции

Показатели	2013	2014 год	Изменения
------------	------	----------	-----------

	год, тыс. руб.	По плану тыс. руб.	Факти чески, тыс. руб.	фактическое		запланирован ное		По сравни ю с планом	
				тыс. р.	%	тыс. р.	%	тыс. р.	%
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Товарная продукция	9250	21270	20790	?	?	?	?	?	?
1.1. В действующих ценах									
1.2. В сопоставимых ценах	9250	21300	19560	?	?	?	?	?	?
2. Реализованная продукция	20150	21110	19330	?	?	?	?	?	?
В действующих ценах									
2.2. В сопоставимых ценах	20150	21170	18180	?	?	?	?	?	?

Задание № 2. Провести анализ баланса готовой продукции.
Анализ баланса готовой продукции, тыс. руб.

Показатели	По плану	Фактиче ски	Изменения	
			в сумме	в %
А	1	2	3	4
1. Остаток неререализованной продукции на начало года	1430	1430	?	?
2. Выпуск продукции	21270	20790	?	?
3. Итого товарная продукция с остатком (стр.1+стр.2)	?	?	?	?
4. Реализованная продукция	21110	19330	?	?
5. Остаток неререализованной продукции на конец года (стр.3-стр.4)	?	?	?	?

Задание № 3.

Предприятие произвело продукции:

Вид А-29 тонн по цене 4500 руб. за тонну; Вид Б-34 тонны по цене 5140 руб. за тонну; Вид В-45 тонн по цене 3160 руб. за тонну.

Стоимость полуфабрикатов 164 тыс. руб. из них 60% для собственного производства. Работы промышленного характера 48 тыс. руб. Размер незавершенного производства на начало периода 36 тыс. руб.; на конец периода 34 тыс. руб. Остатки готовой продукции на складе на начало периода 90 тыс. руб. на конец периода 56 тыс. руб. Определить объем валовой, реализованной и чистой продукции, если стоимость материальных затрат составляем 48% стоимости товарной продукции.

Методика расчета:

Объем товарной продукции (ТП):

$$ТП = ГП + П/Ф + РУ,$$

где:

ГП - стоимость готовых изделий, предназначенных для реализации на сторону;

П/Ф - стоимость полуфабрикатов своей выработки, предназначенных для реализации на сторону;

РУ - стоимость работ и услуг, реализуемых на сторону.

Валовая продукция (ВП):

$$ВП = ТП - НЗПн.г + НЗПк.г,$$

где:

ТП - товарная продукция;

НЗПн.г, НЗПк.г - стоимость незавершенного производства соответственно на начало и конец года.

Объем реализованной продукции (РП):

$$РП = ТП + ОГПн.г - ОГПк.г,$$

где ОГПн.г, ОГПк.г - стоимость остатков нерезализованной продукции соответственно на начало и конец года.

Объем чистой продукции:

$$Ч_п = Т_п - ((Т_п * 48\%)/100\%)$$

Задание № 4.

Провести анализ выполнения плана по ассортименту выпущенной продукции.

Ассортимент	Выпуск продукции				Выполнение плана, %	Фактический объем, засчитываемый в выполнение плана по ассортименту
	План		Факт			
	вс. руб.	к итогу %	вс. руб.	к итогу %		
А Изделие	50	?	50,8	?	?	?
Б Изделие	00	?	90,1	?	?	?
В Изделие	55	?	40,5	?	?	?
Г Изделие	69,3	?	04,8	?	?	?
Итого		?		?	?	?

Время на подготовку и выполнение:

подготовка 10 мин.;

выполнение и оформление 70 мин.; сдача 10 мин.;

всего 1 час 30 мин

Критерии оценки:

а) Критерии оценивания компетенций следующие:

- умение применять теоретический материал на практике при решении задач;
- знание формул, необходимых для решения задач;
- степень усвоения студентом способов решения задач по дисциплине;
- пошаговое описание решения задачи;
- умение формулировать основные выводы по задаче.

б) описание шкалы оценивания

Преподавателем выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», или «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если:

- задача решена правильно, ход решения задачи логически выстроен и подкреплён теоретическими знаниями,
- студент формулирует собственные аргументированные выводы по задаче;
- задача аккуратно оформлена; Оценка «хорошо» выставляется, если:
- задача решена правильно, ход решения задачи логически выстроен и подкреплён теоретическими знаниями,
- студент формулирует собственные выводы по задаче, но отсутствует их аргументация;
- задача оформлена не аккуратно;

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

- задача решена верно лишь частично, ход решения задачи не подкреплён теоретическими знаниями,
- студент формулирует собственные выводы по задаче, но отсутствует их аргументация;
- задача оформлена не аккуратно;

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если

- задача решена неверно, ход решения задачи не подкреплён теоретическими знаниями,
- студент затрудняется сформулировать собственные выводы и аргументировать их;

Оценка сообщается студенту.

2.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Дифференцированный зачет/зачет/экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля:

- Результатом выполнения практических работ
- Результатом выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- Результатом выполнения тестовых заданий

Обучающийся, имеющий средний балл «5», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющий средний балл «4», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на зачете. Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля.

Все остальные обучающиеся выполняют все задания

2.2.1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК

Время на проведение – 45 минут. Задание состоит из теста и решения ситуационной задачи.

Тесты:

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	А) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	А) компоновкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

Ситуационные задачи:

1. Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

2. Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
3. Составить план кондитерского цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
4. Составить план овощного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
5. Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
6. Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
7. Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
8. Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
9. Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
10. Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
11. Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
12. Составить план кондитерского цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
13. Составить план овощного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
14. Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
15. Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
16. Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
17. Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
18. Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках и расчетах, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми	

	ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2
--	--	---

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:

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

Сформированные умения:

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

Формируемые общие компетенции:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.2. Учебная практика ПМ. 01

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется с учетом экспертной оценки процесса выполнения и результатов деятельности обучающихся на занятиях учебной практики в период обучения (при предъявлении дневника практики и аттестационного листа по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения).

3.3. Производственная практика ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании оценки результатов деятельности обучающихся на производстве во время прохождения производственной практики в период обучения (при предъявлении комплекта документов по практике: дневника практики, аттестационного листа по практике, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией процессов на производстве).

Критерии экспертной оценки процесса выполнения задания на учебной практике.

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и охраны труда	Выполнение учебных норм выработки	Требование к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устранённые обучающимся самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практикоориентированного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационным является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности и процесс выполнения задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен на оценку: 5 –отлично,4-хорошо, 3- удовлетворительно».

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

Коды и наименования проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки	Объект оценки	Результат +/-
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			

2.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МОДУЛЮ

1.2.1. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПМ.01

Максимальное время выполнения задания ____ часа 00 мин. (_____ мин.)

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 1 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. _____ 2020г.
---	--	---

- | |
|---|
| 1. Что собой представляет общественное питание как отрасль народного хозяйства? |
| 2. Перечислите основные нормативные документы предприятий общественного питания |
| 3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 65 посадочных мест |

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 2 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. _____ 2020г.
---	--	---

- | |
|---|
| 1. Основные направления развития общественного питания в условиях рыночных отношений |
| 2. Дайте характеристику комбинированных приемов тепловой обработки |
| 3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 50 посадочных мест |

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 3 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. _____ 2020г.
---	--	---

- | |
|---|
| 1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании |
| 2. Какая главная задача этапа приготовления готовой продукции? Какие приемы тепловой обработки используются при этом? |
| 3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 75 посадочных мест |

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г	Экзаменационный билет № 4 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»
---	--	--

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» ____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 8 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» ____ 2020г.
--	--	---

1. Что означает «кооперирование» в общественном питании?
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана высшего класса на 75 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» ____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 9 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» ____ 2020г.
--	--	---

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Что такое технологический процесс предприятия общественного питания?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана высшего класса на 100 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» ____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 10 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» ____ 2020г.
--	---	---

1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Для чего составляется калькуляционная карточка?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана высшего класса на 100 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» ____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 11 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» ____ 2020г.
--	---	---

1. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
2. Перечислите основные статьи затрат на производство продукции
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 60 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 12 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
2. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания и какие предприятия пользуются повседневным спросом?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 120 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 13 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
2. Что такое план – меню и его назначение?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 80 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 14 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. По каким признакам предприятия делятся на классы?
2. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 75 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 15 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Назовите типы предприятий общественного питания
2. В чём заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 16 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Что означает рациональное размещение предприятий общественного питания?
2. В чём заключается сущность оперативного планирования?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса при аэровокзале на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 17 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Для чего предназначены специализированные цехи?
2. Что такое тара и её назначение?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса при аэровокзале на 75 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 18 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов
2. Правила отпуска продукции на производство
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса при гостинице на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 19 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику фабрики-кухни
2. Как делятся по классификации склады
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 20 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Что представляет собой комбинат питания?
2. В чём заключается сущность оперативного планирования?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для гриль - бара на 45 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 21 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания
2. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение

«Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 22 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания
2. Для чего составляется калькуляционная карточка?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закусочной на 60 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 23 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания
2. Дайте характеристику комбинированных приемов тепловой обработки
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебном заведении на 120 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 24 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания
2. Для чего составляется калькуляционная карточка?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для кафе - кондитерское на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 25 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику закусочной. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?
2. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана при аэровокзале на 60 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 26 Дисциплина ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Дайте характеристику фабрики-кухни
2. Что такое план – меню и его назначение?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закусочной пельменной на 50 посадочных мест

3.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Основные источники (печатные):

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. – 8+е изд. – СПб: Профикс, 2006. – 688 с.
23. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. – Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
25. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
26. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
27. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации, учебник, 2018
28. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. 2-ое изд. Учебник, 2015 г

29. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
30. ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г
31. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432 с.

Интернет – источники

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>