

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский колледж индустрии и питания»

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
ПО ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**
ОКЗ 3434 «Шеф-повар, Бригадир поваров» (Уровень квалификации – 5)

Разработчик слушатель АНО «Центр развития образования и
сертификации персонала «Универсум» Климпуш Марина Николаевна

Челябинск
2022г.

Состав оценочного средства		
Раздел		Стр
1. Пояснительная записка		3
2. Оценочное средство для проведения промежуточной аттестации обучающихся, разработанное в соответствии с требованиями к оценочным средствам, используемым в системе НОК		13
2.1. Наименование квалификации и уровень квалификации		13
2.2. Номер квалификации		13
2.3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации		13
2.4. Вид профессиональной деятельности		
2.5. Спецификация заданий для теоретического этапа промежуточной аттестации		13
2.6. Спецификация заданий для практического этапа промежуточной аттестации		22
2.7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий		27
2.8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий		28
2.9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)		29
2.10. Задания для теоретического этапа промежуточной аттестации		30
2.11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа промежуточной аттестации и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу промежуточной аттестации		46
2.12. Задания для практического этапа промежуточной аттестации		47
2.13. Правила обработки результатов промежуточной аттестации		54
2.14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)		54
Приложение		56

1. Пояснительная записка

При проведении практико-ориентированного экзамена в форме тестовых вопросов и практических заданий используются оценочные средства, разработанные на основе профессионального стандарта для проведения независимой оценки квалификации. Данные задания позволяют оценить:

1) соответствие результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО) требованиям федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2) соответствие квалификации обучающегося положениям профессионального стандарта: *Повар. Р/н. 557, утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023.*

2.1. *Наименование квалификации - «Шеф-повар, Бригадир поваров»*

Уровень квалификации – 5

2.2. *Номер квалификации: ОКЗ 3434*

Соответствие между требованиями (ФГОС СПО) к результатам освоения образовательной программы и требованиями к квалификации представлено в таблице.

Сопряжение требований к квалификации с (ФГОС СПО) и планируемыми
результатами освоения программы

Квалификация: специалист Поварского и кондитерского дела

Требования ФГОС СПО	Положения ПС
Квалификация специалист Поварского и кондитерского дела	Уровень Квалификация С 5 - Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров
<i>Вид деятельности (ВД):</i>	<i>ОТФ (ТФ):</i>
ПМ.06. (ВД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	С 5 - Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
разработке различных видов меню, ассорти-мента кулинарной и кондитерской продукции;	
разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	
<i>Умения</i>	<i>Необходимые умения</i>
анализировать потребительские	

предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;	
рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;	
рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	
предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;	
составлять понятные и привлекательные описания блюд;	
выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;	
владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;	
анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	
<i>Знания</i>	<i>Необходимые знания</i>
актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;	
классификация организаций питания;	
стиль ресторанного меню;	
взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;	
названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;	
ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;	
основные типы меню, применяемые в настоящее время;	

принципы, правила разработки, оформления ресторанный меню;	
сезонность кухни и ресторанный меню;	
основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;	
примеры успешного ресторанный меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;	
правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	
методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;	
правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	
возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;	
базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Организация работы бригады поваров С/02.5
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
	Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров
	Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности
координации деятельности подчиненного персонала	Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий
осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

<i>Умения</i>	<i>Необходимые умения</i>
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	
составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
планировать работу подчиненного персонала;	Разрабатывать план работы бригады поваров
	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
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	
<i>Знания</i>	<i>Необходимые знания</i>
виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;	
дисциплинарные процедуры в организации питания;	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
методы эффективного планирования работы бригады/команды;	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	
методы эффективной организации работы бригады/команды;	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания
способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины
способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	
личные обязанности и ответственность	

бригадира на производстве;	
принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	
правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	
нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	
методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
психологические типы характеров работников	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/01.5
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров
контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;	Определение потребности членов бригады поваров в обучении
проведении инвентаризации запасов	Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства
<i>Умения</i>	<i>Необходимые умения</i>
взаимодействовать со службой снабжения;	Разрабатывать план работы бригады поваров
оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным
рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;	Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе
контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины
проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов	Готовить отчеты о работе бригады поваров

составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	
<i>Знания</i>	<i>Необходимые знания</i>
требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания
изменения, происходящие в продуктах при хранении;	Технологии обучения на рабочих местах
сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены
возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;	
причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).	
способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;	
графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;	
современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	
процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	
порядок списания продуктов (потерь при хранении);	
современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров С/03.5
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля,	Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период

периодичность и формы контроля)	
контроле качества выполнения работ;	Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
организации текущей деятельности персонала	Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин
	Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период
<i>Умения</i>	<i>Необходимые умения</i>
контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана
органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;	Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров
организовывать рабочие места различных зон кухни;	
организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	
<i>Знания</i>	<i>Необходимые знания</i>
нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,	Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
отраслевые стандарты;	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
правила внутреннего трудового распорядка ресторана;	
правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	
стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011	

классификацию организаций питания;	
структуру организации питания;	
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	
схема, правила проведения производственного контроля;	
основные производственные показатели подразделения организации питания;	
правила первичного документооборота, учета и отчетности;	
формы документов, порядок их заполнения;	
контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	
современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;	
правила составления графиков выхода на работу	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;	
инструктировании, обучении на рабочем месте	
оценке результатов обучения	
<i>Умения</i>	<i>Необходимые умения</i>
анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	
выбирать методы обучения, инструктирования;	
составлять программу обучения;	
оценивать результаты обучения;	
координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области	

обучения;	
объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	
проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	
<i>Знания</i>	<i>Необходимые знания</i>
виды, формы и методы мотивации персонала;	
способы и формы инструктирования персонала;	
формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;	
виды инструктажей, их назначение;	
роль наставничества в обучении на рабочем месте;	
методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	
личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	
правила составления программ обучения;	
способы и формы оценки результатов обучения персонала;	
методики обучения в процессе трудовой деятельности;	
принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;	
законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;	
современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	

Сводная таблица соответствия
профессиональных компетенций с трудовыми функциями

Требования ФГОС СПО	Положения ПС
Квалификация специалист Поварского и	Уровень Квалификация С 5 - Организация и контроль текущей

кондитерского дела	деятельности бригады поваров
<i>Вид деятельности (ВД):</i>	<i>ОТФ (ТФ):</i>
ПМ.06. (ВД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	С 5 - Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	С/02.5 Организация работы бригады поваров
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
координации деятельности подчиненного персонала	Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
<i>Практический опыт в</i>	<i>Трудовые действия</i>
контроле качества выполнения работ;	Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

Формирование практического задания

Предмет оценки: ТФ, ТД (заполняется на основе выполнения шага 1)	Условия необходимые для демонстрации выполнения ТФ и ТД «здесь и сейчас»	Объект оценки	Тип задания и типовая формулировка (при необходимости)	Критери и оценки выполнения ТФ, ТД (оценочное средство)	При мечение
Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/01.5					
Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых	Выполнение в электронном виде в программе XL письменного	Унифицированный бланк ОП-17 «Контрольный расчет» в	Расчет сырья в унифицированном бланке ОП-17 «Контрольный	Правило заполнения бланка с учетом	Этalon заполненного бланка

для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров	задания с расчетами и с применением нормативного источника «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»	электронной программе по условиям задания	расчет» на блюда бизнес-ланча	задания и применение данных нормативного источника «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»	
Организация работы бригады поваров С/02.5					
Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности	Выполнение в электронном виде письменное задание с применением знаний нормативных источников ЕКСП повар 2,3,4,5,6 разрядов	Электронный вариант расчетного меню производственной программы на один рабочий день	Заполнение колонки в расчетном меню по распределению бригады поваров от сложности и квалификации приготовления блюд	На основании ЕКСП повар 2,3,4,5,6 разрядов и ассортимента блюд расчетного меню распределить работы	Эта лон заполнения колонки по разрядам

ВЫВОД: на основании соответствия образовательного и профессионального стандартов провести независимой оценки квалификации на 5 уровень не представляется возможным, так как требуется 3 года практического опыта с 4 уровнем квалификации, и выше составленное практическое задание не охватывает необходимо проверяемые трудовые функции.

Следовательно, оценочное средство для проведения промежуточной аттестации обучающихся по ПМ.06 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала составляется по ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом МинОбрНауки России № 1516 от 09 января 2016 года.

2. Оценочное средство для проведения промежуточной аттестации обучающихся, разработанное в соответствии с требованиями к оценочным средствам, используемыми в системе НОК

2.1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Наименование квалификации - «Шеф-повар, Бригадир поваров»

Уровень квалификации – 5

2.2. Номер квалификации: ОКЗ 3434

2.3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации (далее - требования к квалификации):

Профессиональный стандарт. Повар. Р/н. 557, утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610 н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом МинОбрНауки России № 1516 от 09 января 2016 года.

2.4. Вид профессиональной деятельности:

С 5 - Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров

2.5. Спецификация заданий для теоретического этапа промежуточной аттестации

Знания в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Тип и N задания	Критерии оценки квалификации
--	-----------------	------------------------------

<i>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
3 6.1.1 Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;	Задание с выбором ответа № 1	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.2 Классификация организаций питания;	Задание с выбором ответа № 2	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.3 Стиль ресторанного меню;	Задание с выбором ответа № 3	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.1.4 Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;	Задание с выбором ответа № 4	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.5 Названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;	Задание с выбором ответа № 5	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.6 Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;	Задание с выбором ответа № 6	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.7 Основные типы меню, применяемые в настоящее время;	Задание с выбором ответа № 7	4 балла за правильно выполненное задание
3 6.1.8 Принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;	Задание с выбором ответа № 8	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.9 Сезонность кухни и ресторанного меню;	Задание с выбором ответа № 9	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.1.10 Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;	Задание с выбором ответа № 10	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.1.11 Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;	Задание с выбором ответа № 11	3 балла за правильно выполненное задание

3 6.1.12 Правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	Задание с выбором ответа № 12	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.13 Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;	Задание с выбором ответа № 13	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.1.14 Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	Задание с выбором ответа № 14	1 балл за правильно выполненное задание
ПК 6.1.		25
<i>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</i>		
3 6.2.1 Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;	Задание с выбором ответа № 15	5 баллов за правильно выполненное задание
3 6.2.2 Дисциплинарные процедуры в организации питания;	Задание с выбором ответа № 16	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.2.3 Методы эффективного планирования работы бригады/команды;	Задание с выбором ответа № 17	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.2.4 Методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	Задание с выбором ответа № 18	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.2.5 Методы эффективной организации работы бригады/команды;	Задание с выбором ответа № 19	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.2.6 Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;	Задание с выбором ответа № 20	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.2.7 Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	Задание с выбором ответа № 21	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.2.8 Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;	Задание с выбором ответа № 22	1 балл за правильно выполненное задание

3 6.2.9 Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	Задание с выбором ответа № 23	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.2.10 Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	Задание с выбором ответа № 24	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.2.11 Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	Задание с выбором ответа № 25	4 балла за правильно выполненное задание
3 6.2.12 Структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	Задание с выбором ответа № 26	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.2.13 Методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;	Задание с выбором ответа № 27	4 балла за правильно выполненное задание
3 6.2.14 Психологические типы характеров работников;	Задание с выбором ответа № 28	2 балла за правильно выполненное задание
ПК 6.2.		31
<i>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>		
3 6.3.1 Требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	Задание с выбором ответа № 29	4 балла за правильно выполненное задание
3 6.3.2 Назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;	Задание с выбором ответа № 30	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.3.3 Изменения, происходящие в продуктах при хранении;	Задание с выбором ответа № 31	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.3.4 Сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	Задание с выбором ответа № 32	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.3.5 Возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);	Задание с выбором ответа № 33	3 балла за правильно выполненное задание

3 6.3.6 Причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);	Задание с выбором ответа № 34	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.3.7 Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;	Задание с выбором ответа № 35	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.3.8 Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;	Задание с выбором ответа № 36	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.3.9 Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	Задание с выбором ответа № 37	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.3.10 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Задание с выбором ответа № 38	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.3.11 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	Задание с выбором ответа № 39	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.3.12 Порядок списания продуктов (потерь при хранении);	Задание с выбором ответа № 40	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.3.13 Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	Задание с выбором ответа № 41	1 балл за правильно выполненное задание
ПК 6.3.		23
<i>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>		
3 6.4.1 Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:	Задание с выбором ответа № 42	5 баллов за правильно выполненное задание
3 6.4.2 Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции;	Задание с выбором ответа № 43	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.3 Положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	Задание с выбором ответа № 44	1 балл за правильно выполненное задание

3 6.4.4 Отраслевые стандарты;	Задание с выбором ответа № 45	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.5 Правила внутреннего трудового распорядка ресторана;	Задание с выбором ответа № 46	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.6 Правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	Задание с выбором ответа № 47	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.7 Стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011	Задание с выбором ответа № 48	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.8 Классификацию организаций питания;	Задание с выбором ответа № 49	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.9 Структуру организации питания;	Задание с выбором ответа № 50	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.10 Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	Задание с выбором ответа № 51	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.11 Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	Задание с выбором ответа № 52	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.12 Правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	Задание с выбором ответа № 53	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.13 Методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	Задание с выбором ответа № 54	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.14 Схема, правила проведения производственного контроля;	Задание с выбором ответа № 55	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.4.15 Основные производственные показатели подразделения организации питания;	Задание с выбором ответа № 56	1 балл за правильно выполненное задание

3 6.4.16 Правила первичного документооборота, учета и отчетности;	Задание с выбором ответа № 57	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.4.17 Формы документов, порядок их заполнения;	Задание с выбором ответа № 58	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.18 Контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	Задание с выбором ответа № 59	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.19 Современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;	Задание с выбором ответа № 60	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.4.20 Правила составления графиков выхода на работу	Задание с выбором ответа № 61	1 балл за правильно выполненное задание
ПК 6.3.		26
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		
3 6.5.1 Виды, формы и методы мотивации персонала;	Задание с выбором ответа № 62	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.5.2 Способы и формы инструктирования персонала;	Задание с выбором ответа № 63	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.5.3 Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;	Задание с выбором ответа № 64	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.5.4 Виды инструктажей, их назначение;	Задание с выбором ответа № 65	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.5.5 Роль наставничества в обучении на рабочем месте;	Задание с выбором ответа № 66	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.5.6 Методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	Задание с выбором ответа № 67	4 балла за правильно выполненное задание

3 6.5.7 Личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	Задание с выбором ответа № 68	1 балл за правильно выполненное задание
3 6.5.8 Правила составления программ обучения;	Задание с выбором ответа № 69	4 балла за правильно выполненное задание
3 6.5.9 Способы и формы оценки результатов обучения персонала;	Задание с выбором ответа № 70	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.5.10 Методики обучения в процессе трудовой деятельности;	Задание с выбором ответа № 71	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.5.11 Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;	Задание с выбором ответа № 72	2 балла за правильно выполненное задание
3 6.5.12 Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;	Задание с выбором ответа № 73	3 балла за правильно выполненное задание
3 6.5.13 Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	Задание с выбором ответа № 74	3 балла за правильно выполненное задание
ПК 6.5.		29

Информация по структуре заданий для тестирования:

количество заданий с одним выбором ответа: 41;

количество заданий с множественным выбором ответа: 33;

время выполнения заданий для тестирования: 120 минут.

Умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Тип и N задания	Критерии оценки квалификации
<i>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
У 6.1.4 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;	Решение производственной задачи № 1	1 балл за правильно выполненное задание
У 6.1.5 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	Решение производственной задачи № 2	4 балла за правильно выполненное задание
ПК 6.1.		5

<i>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</i>		
У 6.2.3 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	Решение производственной задачи № 3	2 балла за правильно выполненное задание
ПК 6.2.		2
<i>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>		
У 6.3.3 Рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	Решение производственной задачи № 4	6 баллов за правильно выполненное задание
ПК 6.3.		6
<i>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>		
У 6.4.2 Определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	Решение производственной задачи № 5	11 баллов за правильно выполненное задание
ПК 6.4.		11
<i>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</i>		
У 6.5.1 Анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	Решение производственной задачи № 6	4 балла за правильно выполненное задание
ПК 6.5.		4

Информация по структуре решений учебно-производственных задач:
количество заданий с точными расчетными действиями: 3;
количество заданий с применением нормативных требований: 3;
время выполнения заданий для тестирования: 60 минут.

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа:
количество заданий с одним выбором ответа: 41;
количество заданий с множественным выбором ответа: 33;
время выполнения заданий для тестирования: 120 минут.
количество заданий с точными расчетными действиями: 3;
количество заданий с применением нормативных требований: 3;
время выполнения заданий для тестирования: 60 минут.
время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 180 минут.

2.6. Спецификация заданий для практического этапа промежуточной аттестации

Спецификация заданий для оценки умений

Профессиональные компетенции (трудовые функции), трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации
<p><i>ПК 6.1.</i> <i>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></p>	
<p>У 6.1.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p>	<p>В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл</p>
<p>У 6.1.2 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл</p>
<p>У 6.1.3 Принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p>	<p>В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл</p>
<p>У 6.1.6 Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p>	<p>В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл</p>
<p>У 6.1.7 Составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p>	<p>В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл</p>
<p>У 6.1.8 Выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p>	<p>В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл</p>
<p>У 6.1.9 Владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</p>	<p>В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл</p>

У 6.1.10 Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
ПК 6.1.	8
<i>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</i>	
У 6.2.1 Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.2.2 Планировать работу подчиненного персонала;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.2.4 Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.2.5 Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.2.6 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.2.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.2.8 Организовывать документооборот	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
ПК 6.2.	7
<i>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>	

У 6.3.1 Взаимодействовать со службой снабжения;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.3.2 Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.3.4 Определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.3.5 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.3.6 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.3.7 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
ПК 6.3.	6
<i>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	
У 6.4.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.4.3 Органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.4.4 Определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл

У 6.4.5 Организовывать рабочие места различных зон кухни;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.4.6 Организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
ПК 6.4.	5
<i>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</i>	
У 6.5.2 Выбирать методы обучения, инструктирования;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.5.3 Составлять программу обучения;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.5.4 Оценивать результаты обучения;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.5.5 Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.5.6 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
У 6.5.7 Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
ПК 6.5.	6

Спецификация заданий для оценки практического опыта

Профессиональные компетенции (трудовые функции), трудовые действия, практический опыт в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка	Критерии оценки квалификации
--	------------------------------

квалификации	
<i>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	
П.6.1.1. разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 2 балла
П.6.1.2. разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 2 балла
П.6.1.3. презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 4 балла
	ПК 6.1. 8
<i>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</i>	
П.6.2.1. осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 4 балла
П.6.2.2. координации деятельности подчиненного персонала;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 3 балла
	ПК 6.2. 7
<i>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>	
П.6.3.1. организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 3 балла
П.6.3.2. контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
П.6.3.3. проведении инвентаризации запасов;	В соответствии с оценочным

	листом правильно выполненное задание 2 балла
ПК 6.3.	6
<i>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	
П.6.4.1. планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 3 балла
П.6.4.2. контроле качества выполнения работ;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
П.6.4.3. организации текущей деятельности персонала;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
ПК 6.4.	5
<i>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</i>	
П.6.5.1. планировании обучения поваров, кондитеров;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 3 балла
П.6.5.2. инструктировании, обучении на рабочем месте;	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 2 балла
П.6.5.3. оценке результатов обучения.	В соответствии с оценочным листом правильно выполненное задание 1 балл
ПК 6.5.	6

2.7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

Название	количество, шт.	стоимость, руб.
стол	1	3450
стул	1	560
ноутбук	1	40000
интернет связь	1	20
электроэнергия	1	20

«Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» – библиотечный фонд колледжа	1	870
Единый квалификационный справочник профессий выпуска 51 – электронный вариант Консультант плюс	1	50
Распечатанное задание - бумага 3 лист, затрата чернил на распечатку	1	30
	ИТОГО	45000

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена:

Название	количество, шт.	стоимость, руб.
стол	1	3450
стул	1	560
Распечатанное задание - бумага 1 лист, затрата чернил на распечатку	1	10
	ИТОГО	4020

2.8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Председатель экзаменационной комиссии, представитель из числа работодателей	Высшее образование по профилю специальности, осуществление соответствующего Профессиональному модулю вида профессиональной деятельности	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель специальных дисциплин, осуществляющий ведение МДК в рамках данного ПМ	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
3	Мастер производственного обучения (руководитель практики), осуществляющий ведение практики	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания

	по ПМ	образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие документов, подтверждающих получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций). Наличие свидетельства о приеме оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.	
--	-------	---	--

Общее руководство и контроль за ходом выполнения экзамена осуществляет мастер производственного обучения /руководитель практики), который:

- осуществляет общее организационно-методическое сопровождение подготовки ПОЭ, формирует план мероприятий по подготовке и проведению экзамена;
- обеспечивает оснащение площадки для проведения ПОЭ средствами, в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению экзамена;
- обеспечивает подготовку документации организации и проведения ПОЭ по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Организация деятельности ЭК осуществляется председателем ЭК.

Члены экзаменационной комиссии при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности.

Результаты ПОЭ подводятся путем сложение итоговой оценки каждого из 3-х членов экзаменационной комиссии и выведении среднего балла, который в свою очередь переводится в оценку.

Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК и членами ЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка за ПОЭ и количество набранных баллов.

2.9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости):

Для всех обучающихся (экзаменуемых) предусмотрен единый вариант выполнения заданий, тема которого предоставляется каждому экзаменуемому в печатном виде за три дня до ПОЭ. Это время предоставляется для разработки производственной программы по полученной теме экзаменационного задания.

Во время проведения ПОЭ обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения ПОЭ.

В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение 2.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Председателем ЭК и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Председателя ЭК и всех членов ЭК.

В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

2.10. Задания для теоретического этапа промежуточной аттестации:

Тестовое задание

Задания с одним выбором ответа

Задание № 1:	Выберите верное утверждение «Ассортиментная политика предприятия общественного питания является ...»
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) обязательным элементом политики предприятия, которая основывается в данном случае на производстве кулинарной продукции. Б) традиционным элементом товарной политики предприятия, которая основывается в данном случае на том, что предоставление услуги предприятия общественного питания связано с производством кулинарной продукции. В) традиционным элементом товарной политики предприятия, которая основывается в данном случае на том, что предоставление услуги. Г) элементом политики предприятия, которая основывается в данном случае на продаже покупной продукции.
	Ответ
Задание № 2:	В зависимости от характера производства, предприятия общественного питания подразделяются на:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) рестораны, кафе, столовые Б) предприятия с неполным циклом производства, предприятия с полным циклом производства В) заготовочные, доготовочные, предприятия с полным циклом производства Г) закусочные, кулинарии, буфеты
	Ответ
Задание № 4:	Концепция и профиль ресторана должны разрабатываться
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) с учетом его привязки к будущим посетителям; Б) с учетом дизайна ресторана;

	В) с учетом выпускаемой продукции. Г) с учетом покупной продукции.
	Ответ
Задание № 5:	Подберите к названию блюда Yakitori – Якитори используемый продукт с технологией приготовления:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) тушёные овощи в горшочках; Б) куриный шашлычок; В) рыба запечённая Г) запеченный пирог
	Ответ
Задание № 6:	Выберите верное утверждение «Меню – это ...»
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав компонентов; Б) ... перечень различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий; В) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже в ресторане Г) ... перечень различных закусок, вторых блюд, горячих напитков, мучных кондитерских изделий;
	Ответ
Задание № 8:	Определите верный порядок составления меню:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) вначале перечисляются холодные закуски и блюда, горячие закуски, супы, 2-е горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные изделия и кондитерские изделия, затем фирменные блюда; Б) вначале перечисляются фирменные блюда, затем холодные закуски и блюда, горячие закуски, супы, 2-е горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные изделия и кондитерские изделия; В) вначале перечисляются горячие закуски, холодные закуски и блюда, затем супы, 2-е горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки Г) вначале перечисляются блюда, горячие закуски, супы, сладкие блюда, горячие напитки, мучные изделия и кондитерские изделия;
	Ответ
Задание № 12:	На продукцию предприятий общественного питания устанавливается:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) продажная цена на изделие, которая и выступает как розничная цена; Б) свободная цена на изделие, которая и выступает как продажная цена. В) Все ответы верные Г) оптовая цена на изделие, которая и выступает как продажная цена.
	Ответ
Задание № 13:	Выберите верное решение для определения цены блюда:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка Б) Розничная цена продажи блюда = Стоимость сырьевого набора + Издержки В) Оптовая цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 14:	Энергетическая ценности блюда, кулинарного и кондитерского изделия – это ...

Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) ... полезные свойства пищевого продукта или блюда и включает в себя белки, жиры, углеводы весь химический состав продукта, а также микро и макроэлементы; Б) ... это количество энергии, которую человек получает из пищевого продукта или блюда при биохимической реакции или количеством тепла вырабатываемого в организме человека В) ... это тепловая энергии, которую человек получает из блюда при биохимической реакции вырабатываемого в организме человека Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 18:	Стимулирование – это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) процесс воздействия на человека посредством потребностно-значимого для него внешнего предмета (объекта, условий, ситуации и т. п.), побуждающий человека к определенным действиям (пребывание в комфортных условиях и т. п.); Б) процесс, побуждающий человека к определенным действиям (пребывание в комфортных условиях и т. п.); В) процесс воздействия на человека посредством потребностно-значимого для него внешнего предмета (объекта, условий, ситуации и т. п.) Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 20:	Определите способы получения информации, может быть:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) открытой, полуоткрытой, секретной Б) доступной и не доступной В) Все ответы верные Г) Информационной и бумажной
	Ответ
Задание № 21:	Определите виды поощрения членов бригады:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) материальное, моральное, социальное; Б) материальное, социальное; В) материальное, моральное Г) Все варианты верные.
	Ответ
Задание № 22:	Должностная инструкция — это документ ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) ... регламентирующий производственные полномочия и обязанности работника; Б) ... регламентирующий права и обязанности работника; В) ... регламентирующий производственные полномочия, обязанности и права работника Г) ... регламентирующий обязанности работника
	Ответ
Задание № 23:	Табель учета рабочего времени применяется для ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) учета времени, фактически отработанного и (или) неотработанного каждым работником организации, для контроля за соблюдением работниками установленного режима рабочего времени, для получения данных об отработанном времени, расчета оплаты труда, а также для составления статистической отчетности по труду; Б) учета времени, отработанного и работником организации, для контроля за соблюдением работниками установленного режима предприятия, расчета оплаты труда.

	В) для контроля за соблюдением работниками установленного режима рабочего времени Г) Все ответы верные.
	Ответ
Задание № 24:	Документооборот это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) ... движение документов в организации с момента их создания или получения до завершения исполнения или отправления; Б) ... движение документов в организации с момента их создания и завершения исполнения. В) ... движение документов в организации на любые операции; Г) Все ответы верные.
	Ответ
Задание № 30:	Определите холодильные склады по режиму хранения:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) холодильные - среднетемпературные; Б) морозильные - низкотемпературные; В) охлажденные – высокотемпературные Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 32:	Температура хранения охлажденного мяса:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) 6 градусов Б) 12 градусов В) 0 градусов Г) +6 градусов
	Ответ
Задание № 34:	Выберите определение естественной убыли товара при хранении на складе:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) это потери массы товаров, возникающие по естественным причинам. Б) это потери массы товаров, возникающие по биологическим причинам. В) это потери качества товаров, возникающие по микробиологическим причинам. Г) все ответы верные
	Ответ
Задание № 36:	Техническое обслуживание холодильного оборудования может быть:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) разовым, сезонным, плановым; Б) сезонным, внеплановым; В) плановым, внеплановым Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 37:	К современным тенденциям в области хранения пищевых продуктов относятся:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) газовое хранение, активная вентиляция; Б) кондиционеры, холодильные установки; В) повышение влажности, понижение влажности Г) все ответы верные
	Ответ
Задание № 39:	Инвентаризация запасов – это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) проверка качества запасов в натуре путем взвешивания; Б) проверка наличия запасов в натуре путем подсчета, взвешивания, обмера; В) проверка наличия продуктов путем подсчета Г) Все ответы верные

	Ответ
Задание № 41:	Выберите определение сохранность запасов на предприятиях питания это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) способность сырья к сохранению своих свойств, качеств; Б) субъективная способность запасов к сохранению своих количеств и качеств на объективно необходимое время; В) объективная способность продуктов — запасов к сохранению своих свойств, количеств и качеств на объективно необходимое время Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 43:	Профессиональный стандарт это...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) характеристика работника для осуществления определенного вида профессиональной деятельности; Б) характеристика квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции; В) характеристика квалификации, для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения трудовой функции Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 44:	Определите значение первичного инструктажа по безопасности труда:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) проводится со всеми новыми кадрами, независимо от их опыта и образования; Б) проводится до начала самостоятельной работы, проводит мастер или руководитель подразделения; В) проходят все рабочие не реже 1 раза в 6 месяцев; Г) проводится при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями работника.
	Ответ
Задание № 45:	Стандарты отраслей (ОСТ) это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) стандарт, утвержденный государственным органом по управлению отраслью (министерством или ведомством) применительно к продукции, работам и услугам отраслевого значения в том случае, если на объект стандартизации отсутствует ГОСТ Р; Б) стандарт, утвержденный руководителем предприятия (объединения предприятий) приказом или личной подписью на первой странице стандарта В) стандарт, утвержденный разработчиком (объединения предприятий) приказом или личной подписью на первой странице стандарта. Г) Все ответы верные.
	Ответ
Задание № 46:	Внутренний трудовой распорядок это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) совместный труд лиц, работающих по трудовому договору, предполагает создание определенных условий; Б) совместный труд лиц, работающих по трудовому договору, предполагает создание определенного правового распорядка, в условиях которого должны выполняться трудовые обязанности; В) трудовой договор, который предполагает создание определенного правового распорядка, в условиях которого должны выполняться трудовые обязанности Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 47:	Определите нормальную продолжительность рабочего времени:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.

Варианты ответов:	А) Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 54 часа в неделю. Б) Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 42 часа в неделю. В) Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 40 часов в неделю. Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 48:	Система ХАССП это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) документация, предусматривающая систематическую оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; Б) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; В) структура, предусматривающая систематическую идентификацию, управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 49:	Кафе различают:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) по ассортименту реализуемой продукции, по контингенту потребителей, по методу обслуживания; Б) по ассортименту блюд, по контингенту потребителей, по методу отдыха; В) по ассортименту изделий, по возрасту потребителей, по методу услуг Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 50:	Бесцеховая структура производства организуется:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции, на специализированных предприятиях; Б) на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. В) в организациях, работающих на полуфабрикатах. Г) Все ответы верные.
	Ответ
Задание № 51:	Выберите основные принципы организации процесса приготовления:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) безопасность, взаимопомощь, совместимость, сбалансированность; Б) безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность; В) безопасность, взаимозаменяемость, ассортимент, сбалансированность Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 52:	При отпуске готовой продукции на раздаче обеспечивается:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) быстрый отпуск блюд, пополнение запаса готовой продукции по мере ее реализации, хранение продукции при оптимальных температурных режимах (подогрев, охлаждение); Б) быструю реализацию продукции, пополнение её запаса, хранение продукции при разных температурных режимах. В) Все ответы верные Г) реализацию продукции, и хранение продукции при разных температурных режимах.
	Ответ
Задание № 53:	Повар непосредственно осуществляет:

Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов; Б) приготовление блюд (жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок), обслуживание потребителя; В) закуп сырья, приготовление блюд, обслуживание потребителя, оформление банкетов, ведение документации по производству Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 54:	Бракераж готовой продукции это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) проверка ее соответствия определенным требованиям, в т.ч. условиям договоров на поставку; Б) органолептические критерии оценивания готовой продукции; В) оценка температурного режима готовой продукции при её реализации Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 56:	Товарооборот общественного питания подразделяется:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) на частичный оборот по продукции собственного производства и полный оборот по покупным товарам; Б) на полный оборот по продукции собственного производства и частичный оборот по покупным товарам; В) на оборот по продукции собственного производства и оборот по покупным товарам Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 58:	Калькулирование себестоимости осуществляется методами:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) от вида, типа продукции, работ, услуг и характера организации производства (технологического процесса); Б) от вида услуг и характера организации производства (технологического процесса); В) от типа продукции и технологического процесса Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 59:	Критическая контрольная точка это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) процедура, где необходимо применение контроля, чтобы устранить опасность до приемлемого уровня; Б) этап или процедура, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность до приемлемого уровня; В) этап, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, опасность до приемлемого уровня Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 60:	Определите значение и характеристику инновационной технологии Фудпейринг:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока; Б) позволяет создать новый кулинарный шедевр, с необычными вкусовыми комбинациями; В) смешивание стилей классических кулинарных предпочтений страны. Г) Все ответы верные.

	Ответ
Задание № 61:	Значение и сущность графика работ:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) распределение труда сотрудников в течение определенного календарного года для рационального использования трудовых ресурсов; Б) распределение труда и отдыха сотрудников в течение месяца для рационального использования трудовых ресурсов; В) распределение труда и отдыха сотрудников в течение определенного календарного периода для рационального использования трудовых ресурсов Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 63:	Определите характеристику обучение вне рабочего места:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) обучение является более дешевым и оперативным, характеризуется тесной связью с повседневной работой и облегчает вхождение в учебный процесс работников, не привыкших к обучению в аудиториях. Б) обучение более эффективно, но связано с дополнительными финансовыми затратами и отвлечением работника от его служебных обязанностей, при этом сознательно меняется среда и работник отрывается от повседневной работы. В) Все ответы верные Г) обучение не эффективно, с дополнительными финансовыми затратами и отвлечением работника от его служебных обязанностей
	Ответ
Задание № 64:	Определите характеристику обучение на рабочем месте:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) обучение более эффективно, но связано с дополнительными финансовыми затратами и отвлечением работника от его служебных обязанностей, при этом сознательно меняется среда и работник отрывается от повседневной работы. Б) обучение является более дешевым и оперативным, характеризуется тесной связью с повседневной работой и облегчает вхождение в учебный процесс работников, не привыкших к обучению в аудиториях. В) Все ответы верные Г) обучение является более оперативным, с повседневной работой работников.
	Ответ
Задание № 66:	Выберите определение, наставничество это ...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) обучение профессии новичков прямо на рабочем месте опытным, авторитетным, высококвалифицированным руководителем; Б) обучение практическим навыкам сотрудников прямо на рабочем месте для повышения квалификации; В) обучение практическим навыкам новичков прямо на рабочем месте опытным, авторитетным, высококвалифицированным сотрудником Г) Все ответы верные
	Ответ
Задание № 68:	Под качеством обучения персонала понимается:
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	А) благоприятное воздействие обучения на уровень знаний сотрудников; Б) отражение, полученных знаний на итоговых финансовых показателях организации; В) оценка со стороны экспертов на основании анкеты или выполнения контрольно-тестового задания оцениваемым сотрудником Г) Все ответы верные
	Ответ

Задания с двумя выбором ответа

Задание № 3:	Выберите элементы значения ресторанного меню:
---------------------	--

Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) ассортиментный минимум блюд, подаваемых в ресторане, составленный в определенной последовательности; Б) порядок подачи блюд; В) лист бумаги, или карта, где пишется список блюд, чтобы посетители могли сделать выбор; Г) набор блюд, подаваемых предприятия, составленный в определенной сезонности.
	Ответ
Задание № 7:	Какие виды меню применяются в международной практике:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) а-ля карт (a la carte) - используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо; Б) табльдот (table d'hote) - предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице; В) дю жур (du jour) - меню дежурных (дневных) блюд; Г) туристское меню - формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд.
	Ответ
Задание № 9:	Выберите преимущества сезонного меню для ресторана:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) экономия - летом себестоимость тарелки окрошки ниже, ведь огурцы в это время года более чем доступны, зимой будут пользоваться спросом горячие чай, компоты и безалкогольные коктейли на основе сухофруктов и замороженных ягод; Б) полезность - тренд на здоровое питание, в сезонных блюдах, особенно овощных и фруктовых, максимум витаминов; В) обновление рекламы - новое меню стимулирует выход новых страничек на сайте и в соцсетях, новых рекламных роликов и, соответственно, напоминает о вас посетителям. Г) в сезонное время года более доступны продукты.
	Ответ
Задание № 10:	Крепкие белые вина мадера и портвейн, больше подходят:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) к цитрусовым или экзотическим южным фруктам; Б) к морепродуктам; В) к мясу птицы; Г) к десерту.
	Ответ
Задание № 11:	Подберите элементы успешного ресторанного меню:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) цвет, фотография, денежные знаки; Б) язык, описание, читаемость, значение слов; В) индивидуальный бренд; Г) доступность информации для потребителя.
	Ответ
Задание № 15:	Определите требования формирования бригад:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) соответствие вида бригады содержанию и последовательности выполняемых работ; Б) соответствие численности, профессии и разрядов рабочих объему, составу и сложности выполняемых работ; В) обеспечение непрерывности трудовых процессов, возможности совмещения профессий и применение рациональных приемов и методов труда; Г) повышение содержательности труда и использование возможностей для его

	осуществления; Д) заинтересованность в эффективном достижении результатов коллективного труда.
	Ответ
Задание № 16:	Что определяет дисциплинарную политику в организации питания:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) установленные правила и стандарты ожидаемого от сотрудников допустимого поведения; Б) недопустимые виды поведения, проступки, нарушения и т. п.; В) правовые, административные и финансовые последствия нарушений правил и требований; Г) внутренние акты и положения.
	Ответ
Задание № 17:	Определите эффективные принципы планирования работы бригады:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) непрерывность, гибкость, единство и взаимосвязанность отдельных частей организации, экономичность, создание необходимых условий; Б) полнота планирования, точность планирования, ясность планирования; В) составление графика выхода на работу; Г) учитывать психологические особенности сотрудников.
	Ответ
Задание № 19:	Для эффективной организации работы бригады необходимы:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) четкое распределение ролей и обязанностей; Б) осознание целей и текущих задач; В) учет и личностных, и профессиональных качеств специалистов при объединении их в бригаду; Г) постоянный контроль технологического и организационного процесса.
	Ответ
Задание № 25:	Определите нормативно-правовую базу для работы бригадира:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; Б) требования трудовой дисциплины, санитарии и гигиены; В) правила внутреннего трудового распорядка; Г) требования охраны труда и правила пожарной безопасности.
	Ответ
Задание № 26:	Цеховая структура предприятия общественного питания это ...
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства; Б) имеют заготовочные и доготовочные цехи; В) работают на полуфабрикатах и имеют цех обработки зелени; Г) полный технологический цикл приготовления продукции собственного производства.
	Ответ
Задание № 27:	Анализ конфликтной ситуации предполагает:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) выявление сути противоречия, установления не только повода, но и причины; Б) выяснение интересов и целей участников, их позиций; В) выяснение интересов и целей участников, их позиций; Г) поиск точек соприкосновения, общих целей и интересов конфликтующих.
	Ответ
Задание № 28:	Подберите характеристики к «конформному типу характера сотрудника»
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) имеют хорошую профессиональную подготовку; Б) не может самостоятельно решить проблему;

	В) достигает поставленной цели; Г) исполнительный сотрудник.
	Ответ
Задание № 29:	Система учета и хранение товара позволяет:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) правильно выделить зоны хранения продуктов; Б) организовать отгрузку товаров; В) уменьшить количество бесполезных хождений кладовщика по складу и собирать заказ за один круг по складу; Г) реализовать учет весовых, наливных и отрезных продуктов.
	Ответ
Задание № 31:	Изменения, происходящие в продуктах при хранении;
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) физические, химические, биохимические; Б) биологические, микробиологические; В) бактериологические, грибковые; Г) микробиологические.
	Ответ
Задание № 33:	Возможные риски при хранении продуктов это ...
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) часть рисков связана с убытками, возникшими по причине выхода из строя оборудования; Б) неисправность складских систем слежения за сохранностью товара; В) некомпетентность персонала; Г) нарушение санитарных требований.
	Ответ
Задание № 35:	Перечислите обязательные позиции журнала инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) дата, Ф.И.О. инструктируемого, год рождения, должность; Б) вид инструктажа, Ф.И.О. должностного инструктирующего (допускающего); В) дата, должность, вид инструктажа, Ф.И.О. кладовщика; Г) дата и температура хранения.
	Ответ
Задание № 38:	Определите методы контроля возможных хищений запасов на производстве:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) Перегруз - неучтенный товар. Б) Пересортица - легальный товар до отгрузки обменивается на более дорогой товар.
	Ответ
Задание № 40:	Списывают товарные потери, руководствуясь следующими причинами:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) по итогам инвентаризации и обусловленной естественной убылью; Б) утрату товара при хищениях; В) утрату товара при перевозке и сверхнормативные потери при производстве; Г) по фактическим итогам после использования.
	Ответ
Задание № 42:	Определите перечень основных нормативно-правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) О защите прав потребителей; Б) О качестве и безопасности пищевых продуктов; В) Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании; Г) Правила оказания услуг общественного питания; Д) Санитарные правила и нормы.

	Ответ
Задание № 55:	В состав бракеражной комиссии могут входить:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) руководитель предприятия, высококвалифицированный повар; Б) заведующий производством, санитарный работник (при наличии в штате); В) руководитель предприятия, высококвалифицированный повар, санитарный работник (при наличии в штате); Г) сотрудники работающие в бригаде.
	Ответ
Задание № 57:	Определите учетные документы предприятия общественного питания:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) калькуляционная карта, технологическая карта, требование в кладовую; Б) калькуляционная карта, дневной заборный лист, контрольный расчет; В) наряд-заказ, требование в кладовую; Г) акт-отработки, инструкционная карта.
	Ответ
Задание № 62:	Определите формы нематериальной мотивации персонала:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) перспективы карьерного роста, повышения квалификации, гибкий график работы; Б) устная или письменная благодарность руководства, дипломы, грамоты, награды; В) благоприятный психологический климат в коллективе, участие в корпоративных праздниках, подарки; Г) благодарность с записью в трудовую книжку.
	Ответ
Задание № 65:	Выберите позиции, при которых проводится целевой инструктаж на рабочем месте:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) при выполнении разовых работ; Б) при не связанных с прямым выполнением работ по специальности; В) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск; Г) при аварийной ситуации.
	Ответ
Задание № 67:	Определите основные причины для развития и повышения квалификации персонала:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) быстрые технологические изменения, постоянные организационные изменения; Б) изменения требований к рабочей силе, недостаток навыков, особенно в высокотехнологичных областях; В) изменения в оплате труда, недостатки в образовании сотрудников. Г) освоения новых технологий.
	Ответ
Задание № 69:	Выберите позиции составления плана обучения сотрудников:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) направление обучения и его цели, сроки проведения обучения; Б) бюджет обучения, стоимость ее услуг; В) форма и время обучения с учетом рабочего времени персонала; Г) места для отметок о проведении мероприятий и комментариев.
	Ответ
Задание № 70:	Выберите методы выявления потребностей в обучении персонала:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	А) оценка информации о работниках, имеющейся в кадровой службе (стаж работы, рабочий опыт, базовое образование, принимал ли работник ранее участие в программах обучения или повышения квалификации);

	<p>Б) ежегодная оценка рабочих результатов (аттестация). В ходе ежегодной оценки рабочих результатов (аттестации) могут обнаружиться не только сильные, но и слабые стороны в работе конкретного человека.</p> <p>В) анализ бракеражного журнала на качество приготовления блюд;</p> <p>Г) контроль сроков квалификации сотрудника.</p>
	Ответ
Задание № 71:	Выберите виды обучения персонала в организации:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	<p>А) подготовка кадров — это планомерное освоение сотрудниками комплекса знаний и навыков, обязательных для осуществления определенных функций;</p> <p>Б) повышение квалификации кадров — так принято называть совершенствование работниками своих навыков и умений в связи с ростом требований к профессиональному уровню или в случае повышения в должности;</p> <p>В) переподготовка кадров — переобучение кадров с целью приобретения нового багажа знаний, умений, навыков в связи с получением новой профессии или изменившимися требованиями к содержанию и результатам труда;</p> <p>Г) самообразование по освоению новых дорогостоящих курсов обучения.</p>
	Ответ
Задание № 72:	Определите принципы организации тренингов для персонала:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	<p>А) добровольного участия, учет возрастных особенностей, конфиденциальности;</p> <p>Б) постоянной обратной связи, самодиагностики;</p> <p>В) повышения уровня самооценки, саморазвития;</p> <p>Г) карьерного роста сотрудника.</p>
	Ответ
Задание № 73:	Выберите основные цели дополнительно профессионального образования персонала:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	<p>А) быстрая коррекция и повышение профессионального потенциала сотрудника, его конкурентоспособность;</p> <p>Б) обеспечение социальной защищенности сотрудников пенсионного возраста;</p> <p>В) адаптивность сотрудников в условиях активной смены технологий и материалов;</p> <p>Г) карьерного роста и самообразования сотрудника.</p>
	Ответ
Задание № 74:	Выберите современные тенденции неформального метода обучения персонала:
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	<p>А) аутсорсинг и коучинг;</p> <p>Б) развитие кадрового резерва (таланта);</p> <p>В) дистанционное обучение;</p> <p>Г) волонтерское движение и наставничество.</p>
	Ответ

Задание по решению ситуационных задач
(задачи распечатывают каждому обучающемуся)

Задача 1

Рассчитать стоимость сырьевого набора при расходе следующих ингредиентов для приготовления котлеты по-киевски:

Продукты	Норма, г	Цена, руб.	Сумма, руб.
Курица	160	92-00	
Масло сливочное	30	375-00	
Петрушка зелень	2	120-00	
Яйцо столовое	20	280-00	
Сухари панировочные	10	10-00	
Масло растительное	30	45-00	
Стоимость сырьевого набора	X	X	

Задача 2

Рассчитывать энергетическую ценность на блюдо говядина шпигованная:

Наименование продуктов	Масса нетто, г	Количество пищевых веществ в 100г продукта		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Говядина	136	24,84	26,15	0
Шпик	25	1,4	90	0
Чеснок	1	6,5	0	29,9
Лук репчатый	12	1,4	0,2	8,2
Масло растительное	4	0	99,9	0
Картофель	118	2	0,4	16,3
Молоко	21	3	1,5	4,8
Масло сливочное	8	0,8	72,5	1,3
Выход блюда	250	X	X	X
Масса пищевых веществ	X			
Ккал на 1 г	X	4 ккал	9 ккал	4 ккал
Расчет ккал	X			
Энергетическая ценность, ккал	X			

Задача 3

Заполнить недельный график выхода на работу двух бригад поваров с учетом норм рабочего времени

Ф.И.О. сотрудника	Должность	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	Количество часов
1 бригада		С 9-00 до 21-00 с двумя обедами по 30 минут							
	Шеф-повар, 6р								
	Повар, 5р								
	Повар, 4р								
	Повар, 3р								
2 бригада		С 9-00 до 21-00 с двумя обедами по 30 минут							
	Шеф-повар, 6р								
	Повар, 5р								
	Повар, 4р								
	Повар, 3р								

Задача 4

Рассчитывать потребность по учету расхода сырья в процессе производства блюда бифштекс с картофелем на 30 порций:

Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г	Расход сырья, кг
говядина (вырезка)	216	
масло растительное	23	
хрен	23	
масло сливочное	12	
петрушка	3	
картофель	236	

Задача 5

Определять критерии качества готовых блюд, кондитерских изделий

Критерии качества готовых блюд кондитерских изделий	Каша рисовая с молоком	Суп-лапша, домашняя	Вафли венские	Булочка «Свердловская»
Консистенция вязкая				
Консистенция жидкая				
Текстура хрупкая				
Текстура пористая				
Запах молочный				
Цвет светло коричневый				
Вкус в меру сладкий				
Вкус куриный				

Задача 6

Определить потребность в уровне обучения персонала и количества человек.

Требуется по штатному расписанию		Работает фактическое количество человек	Потребность в обучении
Должность, профессия	Количество человек		
Повар 6 разряда	2		
Повар 5 разряда	4		
Повар 4 разряда	4		
Повар 3 разряда	2		

2.11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу промежуточной аттестации: ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и(или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за верный ответ
1	Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
2	В	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)

54	А	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
55	А, Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
56	В	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
57	Б, В	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
58	А	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
59	Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
60	Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
61	В	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
62	А, Б,	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
63	Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
64	Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
65	А, В,	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
66	В	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
67	А, Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
68	А	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
69	А, Г	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
70	А, Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
71	А, Б, В,	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
72	А, Б	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
73	А, Б, В,	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
74	А, Б, В,	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)

Ключи к заданиям, правила обработки результатов теоретического этапа по решению ситуационных задач профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу промежуточной аттестации: ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

<p>Задача 1 Рассчитать стоимость сырьевого набора при расходе следующих ингредиентов для приготовления котлеты по-киевски:</p>				<p>1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)</p>					
Продукты	Норма, г	Цена, руб.	Сумма, руб.						
Курица	160	92-00	14-72						
Масло сливочное	30	375-00	11-25						
Петрушка зелень	2	120-00	00-24						
Яйцо столовое	20	280-00	05-60						
Сухари панировочные	10	10-00	00-10						
Масло растительное	30	45-00	13-50						
Стоимость сырьевого набора	X	X	58-91						
<p>Задача 2 Рассчитывать энергетическую ценность на блюдо говядина шпигованная:</p>				<p>1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)</p>					
Наименование продуктов	Масса нетто, г	Количество пищевых веществ в 100г продукта							
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Говядина	136	$1,36 * 24,84 = 33,7$	$1,36 * 26,15 = 35,5$	0					
Шпик	25	$0,25 * 1,4 = 0,35$	$0,25 * 90 = 22,5$	0					
Чеснок	1	$0,01 * 6,5 = 0,065$	0	$0,01 * 29,9 = 0,29$					
Лук репчатый	12	$0,12 * 1,4 = 0,168$	$0,12 * 0,2 = 0,024$	$0,12 * 8,2 = 0,98$					
Масло растительное	4	0	$0,04 * 99,9 = 3,99$	0					
Картофель	118	$1,18 * 2 = 2,36$	$1,18 * 0,4 = 0,472$	$1,18 * 16,3 = 19,23$					
Молоко	21	$0,21 * 3 = 0,63$	$0,21 * 1,5 = 0,315$	$0,21 * 4,8 = 1,008$					
Масло сливочное	8	$0,08 * 0,8 = 0,064$	$0,08 * 72,5 = 5,8$	$0,08 * 1,3 = 0,104$					
Выход блюда	250	X	X	X					
Масса пищевых веществ	X	37,337	68,601	21,612					
Ккал на 1 г	X	4 ккал	9 ккал	4 ккал					
Расчет ккал	X	149,348	617,409	86,448					
Энергетическая ценность, ккал	X	853							
<p>Задача 3 Заполнить недельный график выхода на работу двух бригад поваров с учетом норм рабочего времени</p>				<p>1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)</p>					
Ф.И.О. сотрудника	Должность	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	Количество часов
1 бригада		С 9-00 до 21-00 с двумя обедами по 30 минут							
	Шеф-повар, бр	11	11			11	11		44
	Повар, 5р	11	11			11	11		44
	Повар, 4р	11	11			11	11		44
	Повар, 3р	11	11			11	11		44
2 бригада		С 9-00 до 21-00 с двумя обедами по 30 минут							
	Шеф-повар, бр			11	11			11	33
	Повар, 5р			11	11			11	33
	Повар, 4р			11	11			11	33
	Повар, 3р			11	11			11	33

Задача 4 Рассчитывать потребность по учету расхода сырья в процессе производства блюда бифштекс с картофелем на 30 порций:			1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование продуктов</th> <th>Масса брутто на 1 порцию, г</th> <th>Расход сырья, кг</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>говядина (вырезка)</td> <td>216</td> <td>$216:1000=0,216 \times 30=6,480$</td> </tr> <tr> <td>масло растительное</td> <td>23</td> <td>$23:1000=0,023 \times 30=0,690$</td> </tr> <tr> <td>хрен</td> <td>23</td> <td>$23:1000=0,023 \times 30=0,690$</td> </tr> <tr> <td>масло сливочное</td> <td>12</td> <td>$12:1000=0,012 \times 30=0,360$</td> </tr> <tr> <td>петрушка</td> <td>3</td> <td>$3:1000=0,003 \times 30=0,090$</td> </tr> <tr> <td>картофель</td> <td>236</td> <td>$243:1000=0,243 \times 30=7,290$</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г	Расход сырья, кг	говядина (вырезка)	216	$216:1000=0,216 \times 30=6,480$	масло растительное	23	$23:1000=0,023 \times 30=0,690$	хрен	23	$23:1000=0,023 \times 30=0,690$	масло сливочное	12	$12:1000=0,012 \times 30=0,360$	петрушка	3	$3:1000=0,003 \times 30=0,090$	картофель	236	$243:1000=0,243 \times 30=7,290$																																	
Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г	Расход сырья, кг																																																				
говядина (вырезка)	216	$216:1000=0,216 \times 30=6,480$																																																				
масло растительное	23	$23:1000=0,023 \times 30=0,690$																																																				
хрен	23	$23:1000=0,023 \times 30=0,690$																																																				
масло сливочное	12	$12:1000=0,012 \times 30=0,360$																																																				
петрушка	3	$3:1000=0,003 \times 30=0,090$																																																				
картофель	236	$243:1000=0,243 \times 30=7,290$																																																				
Задача 5 Определять критерии качества готовых блюд, кондитерских изделий			1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Критерии качества готовых блюд кондитерских изделий</th> <th>Каша рисовая с молоком</th> <th>Суп-лапша, домашняя</th> <th>Вафли венские</th> <th>Булочка «Свердловская»</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Консистенция вязкая</td> <td>х</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Консистенция жидкая</td> <td></td> <td>х</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Текстура хрупкая</td> <td></td> <td></td> <td>х</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Текстура пористая</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>х</td> </tr> <tr> <td>Запах молочный</td> <td>х</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Цвет светло коричневый</td> <td></td> <td></td> <td>х</td> <td>х</td> </tr> <tr> <td>Вкус в меру сладкий</td> <td>х</td> <td></td> <td>х</td> <td>х</td> </tr> <tr> <td>Вкус куриный</td> <td></td> <td>х</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	Критерии качества готовых блюд кондитерских изделий	Каша рисовая с молоком	Суп-лапша, домашняя	Вафли венские	Булочка «Свердловская»	Консистенция вязкая	х				Консистенция жидкая		х			Текстура хрупкая			х		Текстура пористая				х	Запах молочный	х				Цвет светло коричневый			х	х	Вкус в меру сладкий	х		х	х	Вкус куриный		х				3	2	3	3				
Критерии качества готовых блюд кондитерских изделий	Каша рисовая с молоком	Суп-лапша, домашняя	Вафли венские	Булочка «Свердловская»																																																		
Консистенция вязкая	х																																																					
Консистенция жидкая		х																																																				
Текстура хрупкая			х																																																			
Текстура пористая				х																																																		
Запах молочный	х																																																					
Цвет светло коричневый			х	х																																																		
Вкус в меру сладкий	х		х	х																																																		
Вкус куриный		х																																																				
	3	2	3	3																																																		
Задача 6 Определить потребность в уровне обучения персонала и количества человек.			1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Требуется по штатному расписанию</th> <th rowspan="2">Работает фактическое количество человек</th> <th rowspan="2">Потребность в обучении</th> </tr> <tr> <th>Должность, профессия</th> <th>Количество человек</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Повар 6 разряда</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Повар 5 разряда</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Повар 4 разряда</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Повар 3 разряда</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Требуется по штатному расписанию		Работает фактическое количество человек	Потребность в обучении	Должность, профессия	Количество человек	Повар 6 разряда	2	1	0	Повар 5 разряда	4	4	1	Повар 4 разряда	4	4	1	Повар 3 разряда	2	3	1																																
Требуется по штатному расписанию		Работает фактическое количество человек			Потребность в обучении																																																	
Должность, профессия	Количество человек																																																					
Повар 6 разряда	2	1	0																																																			
Повар 5 разряда	4	4	1																																																			
Повар 4 разряда	4	4	1																																																			
Повар 3 разряда	2	3	1																																																			

Сводная таблица баллов
по каждой осваиваемой компетенции из спецификации проверяемых знаний и умений

Профессиональные компетенции	Максимальное количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений
	Тестирование	Учебно-производственные задачи
ПК6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	25	5

видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	31	2
ПК6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	23	6
ПК6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	26	11
ПК6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	29	4
Итого	134	28
Всего	162	

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	162 - 138	отлично
84 - 69	137 - 112	хорошо
68 - 53	111 - 86	удовлетворительно
Меньше 53 %	85 баллов и ниже	неудовлетворительно

Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении компетенций при изучении вида деятельности *Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала* на экзамене междисциплинарного курса принимается в случае, если соискатель набрал не менее 86 баллов из 162 баллов возможных и допускается на практико-ориентированный экзамен по профессиональному модулю.

В случае, если обучающийся набрал менее 85 баллов, то экзаменационная комиссия выставляет оценку – «теоретические знания и умения не освоены», и не допускает к практико-ориентированному экзамену по профессиональному модулю.

2.12. Задания для практического этапа промежуточной аттестации:

а) задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях:

профессиональная компетенция (трудовая функция): *Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала*

трудовое действие: управление деятельностью подчиненного персонала

<i>Задание № 1 Выполнить творческую работу</i>	
Меню	Творческая разработка современного меню предприятия, и его оформление для использования в торговом зале
Инструкционная карта	Выполнить цветную инструкционную карту с фотоматериалом разработанного блюда

Планировка цеха	Составление плана-схемы помещений всего предприятия
<i>Задание 2 Оформление документов управления текущей деятельностью</i>	
Штатное расписание	Составить штатное расписание производственного участка предприятия питания
График выхода на работу	Составить график выхода на работу двух бригад поваров
Оценка качества продукции	Заполнить в бракеражном журнале органолептическую оценку качества на разработанное блюдо
Калькуляционная карта	Заполнить унифицированную форму калькуляционной карты на разработанное блюдо
Контрольный расчет	Заполнить унифицированную форму контрольного расчета на разработанное блюдо
Товарная накладная	Заполнить унифицированную форму товарной накладной на основании контрольного расчета
Инвентаризационная ведомость	Заполнить унифицированную форму инвентаризационной ведомости по оборудованию производственного участка
<i>Задание 3 Планирование по контролю обучаемости персонала</i>	
Контроль повышения разрядов поваров	Составить график сроков повышения квалификации поваров в табличной форме с учетом нормативных требований
Тренинги, мастер-классы	Составить программу мастер-классов и тренингов для бригады на один год
Сертификаты	Представить виды сертификатов повышения квалификации сотрудников предприятия

условия выполнения задания: экзаменационное задание выдается перед производственной практикой по профессиональному модулю, выполняется обучающимися самостоятельно и апробируется на предприятии.

место выполнения задания: предприятие базы практики;

максимальное время защиты задания одного обучающегося: 20 минут;

критерии оценки:

Показатели оценки		Критерии оценки	Кол-во набранных баллов
Практический опыт	Умения		
<i>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
П.6.1.1. разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;	У 6.1.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	Творческая разработка современного меню предприятия	1
	У 6.1.3 Принимать решение о составе меню с учетом		1

	<p>типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p>		
		П.6.1.1.	2
<p>П.6.1.2. разработку и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>У 6.1.2 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Выполнить цветную инструкционную карту с фотоматериалом разработанного блюда</p>	1
	<p>У 6.1.10 Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>		1
		П.6.1.2.	2
<p>П.6.1.3. презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p>	<p>У 6.1.6 Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p>	<p>Творческое оформление меню для использования в торговом зале</p>	1
	<p>У 6.1.7 Составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p>		1
	<p>У 6.1.8 Выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p>		1
	<p>У 6.1.9 Владеть</p>		1

	профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;		
		П.6.1.3.	4
<i>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</i>			
П.6.2.1. осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	У 6.2.1 Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	Составление плана-схемы помещений всего предприятия	1
	У 6.2.2 Планировать работу подчиненного персонала;		1
	У 6.2.4 Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;		1
	У 6.2.5 Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;		1
		П.6.2.1.	4
П.6.2.2. координации деятельности подчиненного персонала;	У 6.2.6 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	Составить калькуляционную карту на разработанное блюдо	1
	У 6.2.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;		1
	У 6.2.8 Организовывать документооборот;		1
		П.6.2.2.	3
<i>ПК 6. 3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>			

П.6.3.1. организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	У 6.3.1 Взаимодействовать со службой снабжения;	Заполнить контрольный расчет на разработанное блюдо	1
	У 6.3.2 Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;		1
	У 6.3.4 Определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;		1
		П.6.3.1.	3
П.6.3.2. контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;	У 6.3.5 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	Заполнить товарную накладную	1
		П.6.3.2.	1
П.6.3.3. проведении инвентаризации запасов;	У 6.3.6 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов	Заполнить инвентаризационную ведомость по оборудованию производственного цеха	1
	У 6.3.7 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов		1
		П.6.3.3.	2
<i>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>			
П.6.4.1. планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала;	У 6.4.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	Составить штатное расписание производственного участка	1
	У 6.4.4 Определять риски в области производства кулинарной и		1

	кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;		
	У 6.4.5 Организовывать рабочие места различных зон кухни;		1
		П.6.4.1.	3
П.6.4.2. контроле качества выполнения работ;	У 6.4.3 Органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;	Заполнить в бракеражном журнале органолептическую оценку качества на разработанное блюдо	1
		П.6.4.2.	1
П.6.4.3. организации текущей деятельности персонала;	У 6.4.6 Организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	Составить график выхода на работу двух бригад поваров	1
		П.6.4.3.	1
<i>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</i>			
П.6.5.1. планировании обучения поваров, кондитеров;	У 6.5.2 Выбирать методы обучения, инструктирования;	Составить график сроков повышения квалификации поваров в табличной форме с учетом нормативных требований	1
	У 6.5.3 Составлять программу обучения;		1
	У 6.5.5 Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;		1
		П.6.5.1.	3
П.6.5.2. инструктировании, обучении на рабочем месте;	У 6.5.6 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность	Составить программу мастер-классов и тренингов для бригады на один год	1

	готовой продукции; У 6.5.7 Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов		1
		П.6.5.2.	2
П.6.5.3. оценке результатов обучения.	У 6.5.4 Оценивать результаты обучения;	Представить виды сертификатов повышения квалификации сотрудников предприятия	1
		П.6.5.3.	1
		умения	32
	ВСЕГО	опыт	32
		максимально	64

Сводная таблица баллов

Профессиональные компетенции	Проявление компетенций		Общее количество баллов
	Умения	Практический опыт	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8	8	16
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	7	7	14
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	6	6	12
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	5	5	10

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	6	6	12
ИТОГО	32	32	64

Шкала перевода баллов в оценку

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	64 - 55	отлично
84 - 69	54 - 45	хорошо
68 - 53	44 - 34	удовлетворительно
Меньше 53 %	33 балл и ниже	неудовлетворительно

Положительное решение об освоении обучающимся (экзаменуемым) вида профессиональной деятельности *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* и получение оценки «Основной вид деятельности освоен» принимается в случае, если соискатель набрал не менее 34 баллов из 64 баллов возможных. В случае, если обучающийся набрал менее 34 баллов, то экзаменационная комиссия выставляет оценку «Основной вид деятельности не освоен».

2.13. Правила обработки результатов промежуточной аттестации:

Результаты промежуточной аттестации определяются с учетом выполнения тестового задания и практического задания:

«отлично» - оценки «отлично» за выполнение тестового задания и практического задания;

«хорошо» - не ниже оценки «удовлетворительно» за выполнение тестового задания и не ниже оценки «хорошо» за выполнение практического задания;

«удовлетворительно» - оценки не ниже «удовлетворительно» за выполнение тестового задания и практического задания;

«неудовлетворительно» - оценка неудовлетворительно за выполнение тестового задания или практического задания.

2.14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

нормативные издания

1. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (принят постановлением Госстандарта РФ от 23 января 2001 г. N 31-ст

2. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 22000—2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». – М : Стандартинформ, 2012. - 36 с.

3. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Введен с 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 38 с.

4. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введен с 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2016.–III, 48с.

5. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Введен с 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 12 с.
6. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Введен с 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 12 с.
7. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введен с 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
8. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Введен с 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 8 с.
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Приложение с 1 января 2021 года, 50с.
10. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы «Общественное питание», «Кондитерское производство».
11. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
12. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
13. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ-045-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением министерства труда и социального развития российской федерации от 24 мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56.
14. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ-039-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением министерства труда и социального развития российской федерации от 24 мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56.
15. Типовая инструкция по охране труда для пекаря ТИ РМ-044-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 24 мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56.
16. Трудовой кодекс РФ "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 22.11.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 30.11.2021).

учебная литература

17. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320с.
18. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала : учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.Н. Пукалина. – 1-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
19. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2017. – 247с.
20. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2019. – 352 с.

интернет – ресурсы

21. Материалы для обучения [Электронный ресурс]. – URL: <http://lektsii.org>
 22. Студенческая библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – URL: <http://studbooks.net>
 23. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru>
 24. Электронная библиотека [Электронный ресурс]. – URL: <http://bookskeeper.ru>

Приложение 1

**Оценочный лист для практического этапа
промежуточной аттестации**

Показатели оценки		Критерии оценки	Кол-во набранных баллов
Практический опыт	Умения		
<i>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
П.6.1.1. разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;	У 6.1.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	Творческая разработка современного меню предприятия	
	У 6.1.3 Принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;		
		П.6.1.1.	
П.6.1.2. разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в	У 6.1.2 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных	Выполнить цветную инструкционную карту с фотоматериалом разработанного блюда	

том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
	У 6.1.10 Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню		
		П.6.1.2.	
П.6.1.3. презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;	У 6.1.6 Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;	Творческое оформление меню для использования в торговом зале	
	У 6.1.7 Составлять понятные и привлекательные описания блюд;		
	У 6.1.8 Выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;		
	У 6.1.9 Владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;		
		П.6.1.3.	
<i>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</i>			
П.6.2.1. осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	У 6.2.1 Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	Составление плана-схемы помещений всего предприятия	
	У 6.2.2 Планировать работу подчиненного		

	персонала;		
	У 6.2.4 Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;		
	У 6.2.5 Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;		
		П.6.2.1.	
П.6.2.2. координации деятельности подчиненного персонала;	У 6.2.6 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	Составить калькуляционную карту на разработанное блюдо	
	У 6.2.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;		
	У 6.2.8 Организовывать документооборот;		
		П.6.2.2.	
<i>ПК 6. 3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>			
П.6.3.1. организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	У 6.3.1 Взаимодействовать со службой снабжения;	Заполнить контрольный расчет на разработанное блюдо	
	У 6.3.2 Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;		
	У 6.3.4 Определять потребность в производственном персонале для выполнения		

	производственной программы;		
		П.6.3.1.	
П.6.3.2. контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;	У 6.3.5 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	Заполнить товарную накладную	
		П.6.3.2.	
П.6.3.3. проведении инвентаризации запасов;	У 6.3.6 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов	Заполнить инвентаризационную ведомость по оборудованию производственного цеха	
	У 6.3.7 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов		
		П.6.3.3.	
<i>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>			
П.6.4.1. планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала;	У 6.4.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	Составить штатное расписание производственного участка	
	У 6.4.4 Определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;		
	У 6.4.5 Организовывать рабочие места различных зон кухни;		
		П.6.4.1.	
П.6.4.2. контроле качества выполнения работ;	У 6.4.3 Органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести	Заполнить в бракеражном журнале органолептическую оценку качества на разработанное блюдо	

	документацию по контролю качества готовой продукции;		
		П.6.4.2.	
П.6.4.3. организации текущей деятельности персонала;	У 6.4.6 Организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	Составить график выхода на работу двух бригад поваров	
		П.6.4.3.	
<i>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</i>			
П.6.5.1. планировании обучения поваров, кондитеров;	У 6.5.2 Выбирать методы обучения, инструктирования;	Составить график сроков повышения квалификации поваров в табличной форме с учетом нормативных требований	
	У 6.5.3 Составлять программу обучения;		
	У 6.5.5 Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;		
		П.6.5.1.	
П.6.5.2. инструктировании, обучении на рабочем месте;	У 6.5.6 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	Составить программу мастер-классов и тренингов для бригады на один год	
	У 6.5.7 Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,		

	инструментов		
		П.6.5.2.	
П.6.5.3. оценке результатов обучения.	У 6.5.4 Оценивать результаты обучения;	Представить виды сертификатов повышения квалификации сотрудников предприятия	
		П.6.5.3.	
		умения	
		опыт	
	ВСЕГО	максимально	

Приложение 3

**ПРОТОКОЛ
О СОГЛАСОВАНИИ ВНЕШТАТНЫХ СИТУАЦИЙ**

Вид занятия – практико-ориентированный экзамен

Индекс и наименование профессионального модуля _____

Специальность _____

Форма обучения – очная Курс ____ Группа № ____

Дата _____

Председатель экзаменационной комиссии: _____

Члены экзаменационной комиссии: _____

№	№ Рабочего места	Возникшая проблема	Решение проблемы	Подпись
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Председатель _____ / _____
подпись Ф.И.О.

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Члены комиссии _____ / _____

подпись

Ф.И.О.

_____ / _____

подпись

Ф.И.О.