**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# по профессиональному модулю

**ПМ.06**. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Гущина Анастасия Артёмовна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе производственной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК. 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11.

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11.

ПК6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5.

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении производственной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время производственной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | **ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;  выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Индивидуальные задания | Соответствиеразработанного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню потребностям различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  Адекватный анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;  выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  Правильная разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  Точное выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | **ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Выполнять:  текущее планирование;  координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;  распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;  регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;  предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации | Отчет по практике | Оптимальноетекущее планирование;  Четкая координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими под-разделениями  Оптимальноесоставление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания  Четкое распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады  Адекватноерегулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ  Профессиональное предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины  Правильноепроведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;  Правильное оформление учетно-отчетной документации | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
|  | **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение  деятельности подчиненного персонала | Выполнять:  обеспечение рабочих мест подчиненногоперсонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;  контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;  обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;  подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;  проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов |  | Качественное обеспечение рабочих мест подчиненногоперсонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;  Профессиональныйконтроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;  Правильная подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;  Оптимальное проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов |  |  |
|  | **ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Выполнять:  соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;  соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд,кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  проведение бракеража;  ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала | Защита отчета | Четкое соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;  Профессиональное соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  проведение бракеража;  Четкое ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
|  | **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | Выполнять:  инструктирование подчиненного персонала;  оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;  составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  обучение поваров, кондитеров, пекарей и  других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;  проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания  оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; |  | Четкое инструктирование подчиненного персонала;  Профессиональная оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;  Правильное составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  Профессиональный выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  Адекватное обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;  Четкое проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания  Профессиональная оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; |  |  |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3.Методические материалы по процедуреоценивания результатов**

**производственной практики**

1. Процедура оцениваниярезультатов производственной практикивключает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенцийстудента при прохождении производственной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2.Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по производственной практике, который оценивается:высокий,хороший,базовый,недостаточный.

3. Призащите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4.Результатызащиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количествобаллов(15б.)складываетсяиз:

максимальные 5балловоценка за содержание отчета;



до 5балловзаоформление отчета;



до 5балловзаответынавопросы.





Результаты выполнения программы производственной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания производственной практики

в составе профессионального модуля

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Согласно представленным темам, требуется выполнить основные виды работ ориентированные, на освоение практических навыков и умений.

Задание №1.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 2.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 3.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 4.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 5.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 6.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 7.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 8.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 9.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 10.

ОК:1,2,3,4,5,6,7 ,9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 11.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 12.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 13.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 14.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 15.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 16.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 17.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 18.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 19.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 20.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 21.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 22.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 23.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 24.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Задание № 25.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1. Разработать меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Рассчитать необходимое количество сырья, описать поставщиков сырья, методы расчета.

3. Организовать контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (заполнить бракеражный журнал)

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

Контрольные вопросы:

1. Предприятие общественного питания, основные особенности
2. Характеристика типов предприятий общественного питания
3. Классы предприятий общественного питания
4. Основные функции предприятий общественного питания
5. Заготовочные, доготовочные предприятия общественного питания
6. Характеристика структурного подразделения предприятий общественного питания
7. Доготовочные цеха предприятий общественного питания
8. Заготовочные цеха предприятий общественного питания
9. Специализированные цеха предприятий общественного питания
10. Особенности хранения сырья на предприятий общественного питания
11. Особенности реализации и хранения готовой кулинарной продукции на предприятий общественного питания
12. Товародвижение, реализация кулинарной продукции, в структурных подразделениях
13. Контроль за соблюдением правил охраны труда, техники безопасности
14. Контроль за качеством и безопасностью готовой продукции
15. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
16. Разделение труда на предприятии общественного питания
17. Организация работ в бригадах (командах)
18. Контроль за исполнением обязанностей в бригадах (командах)
19. Структура управления персоналом
20. Оперативное планирование производства
21. Производственная программа предприятия
22. Ценооборазование
23. Расчет стоимости блюд
24. Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания
25. Рентабельность предприятий общественного питания
26. Анализ издержек предприятий общественного питания
27. Методы снижения затрат на предприятии общественного питания
28. Бухгалтерский учет на предприятии общественного питания
29. Расчет заработной платы сотрудникам