**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

# УЧЕБНОЙ 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 учебной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК10. | 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 учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11.

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ учебной 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 учебной практики.

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

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время учебной 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 | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий по учебной практике;* | Соответствие разработанного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Адекватный анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;  Правильное выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  Профессиональная разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Правильное 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:  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 | ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике* | Точность текущего планирования  Четкая координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  Точность составления графиков работы персонала с учетом потребности организации питания  Четкое распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады  Адекватное регулирование конфликтных ситуаций, своевременная мотивация персонала на качество выполнения работ;  Своевременное предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины  Правильное проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;  Профессиональная демонстрация навыков работы с оформлением учетно-отчетной документации |  |  |
|  | **ПК 6.3**  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного  персонала 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 |  | Своевременное обеспечение рабочих мест подчиненного  персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;  контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;  Оптимальность процесса подготовки рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала  Своевременное проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
|  | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 4 | **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 |  | Четкое соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены, требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  Оптимальность процесса проведение бракеража;  Правильное, оптимальное, ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала |
|  |
| 5 | **ПК 6.5**  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни 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;  бор 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; | Отчет по практике  Защита отчета | Четко инструктировать подчиненный персонал  Адекватная 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;  Своевременное составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  Профессиональная демонстрация навыков обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;  Профессиональное проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания  Адекватная оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; |  |  |
|  | **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий по учебной практике;*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике* | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |  |  |
|  | ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности |  |  |
|  | **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  |  |
|  | **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |  |
|  | **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |
|  | **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии | понимание значимости своей профессии |  |  |
|  | **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |  |
|  | **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |  |
|  | **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |  |
|  | **ОК 11**  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - эффективно планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства | - эффективно планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |  |  |

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 процедуре оценивания результатов**

**учебной практики**

1. Процедура оценивания результатов учебной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении учебной 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 учебной практике, который оценивается: высокий,хороший,базовый,недостаточный.

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

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4. Результаты защиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов (15б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5баллов за оформление отчета;



до 5баллов за ответы на вопросы.





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

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания учебной 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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 20 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 25 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 30порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 35 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

Задание № 5.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 40 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 45 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

.

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 50 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 55 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 60 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 65 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

Задание № 11.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11

ПК6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

1.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 70 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 20 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 30 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 40 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 50 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 60 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 30 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 40 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 45 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 35 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 25 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 60 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 65 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 70 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

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.Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо

2. Рассчитать стоимость авторского блюда (составить калькуляционную карту)

3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товара, на 50 порций блюда

4. Составить график выхода на работу, табель учета рабочего времени

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

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