

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 08:31:41
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710dd17a9070c51fdd1b6abac5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

Подпись

С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
производственной практики профессионального модуля

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее общее образование

Форма обучения: очная

Краснодар 2024

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Разработчик:

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело

Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств производственной практики по профессиональному модулю **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

(ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы производственной практики по профессиональному модулю является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
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
ПО 1	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО 2	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПО 3	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
ПО 4	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПО 5	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей,
31	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
32	основные перспективы развития отрасли;

33	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
34	классификацию организаций питания;
35	структуру организации питания;
36	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
37	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
38	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
39	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
310	виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
311	основные производственные показатели подразделения организации питания;
312	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
313	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
314	правила составления калькуляции стоимости;
315	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
316	процедуры и правила инвентаризации запасов
У1	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
У2	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
У3	организовывать рабочие места различных зон кухни;
У4	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
У5	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
У6	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У7	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
У8	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У9	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
У10	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У11	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У12	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
У13	вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

1.3 Результаты освоения производственной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по производственной практике по профессиональному модулю ПМ 06. **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по

каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	ПК 6.1 ОК 1-7,9-11	Комплект оценочных средств	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	
Тема 2. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала	ПК 6.2 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	
Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	
Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	
Тема 5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте	ПК 6.5 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент производственной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма	Проверяемые	Форма	Проверяемые

	контроля	ПК, ПО, У, З	контроля	е ПК, ПО, У, З
Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У13, 31-316, ПК 6.1 ОК 1-7,9-11 ПО 1	Дифференцированный зачет	У 1-У13, 31-16, ПК 6.1- 6.5 ОК 1-7,9-11 ПО 1-8
Тема 2. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У13, 31-316, ПК 6.2 ОК 1-7,9-11 ПО 3		
Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У13, 31-316, ПК 6.3 ОК 1-7,9-11 ПО 2		
Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У13, 31-316, ПК 6.4 ОК 1-7,9-11 ПО 3		
Тема 5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У13, 31-316, ПК 6.5 ОК 1-7,9-11 ПО 5		

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ производственной практики

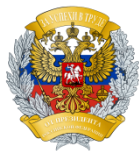
Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Знакомство с видами профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями. Рассмотрение форм организации труда, режима работы и правил внутреннего распорядка на производственной практике. Прохождение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности	ПК 6.1-6.5
Отбор кадров и наём персонала. Составление рекламного приглашения на работу: анкет} (резюме); проведение тестирования и собеседование при приеме на работу. Проведение оценивания производственной ситуации и принятие решения по профессиональной ориентации и социальной адаптации сотрудников	ПК 6.2
Провести оценку стратегии развития организации. Рассмотреть оснащение рабочего места: составление инструкционной карты. Оценить своих индивидуальные способности. Определить сильных стороны и возможностей повышения по службе претендента. Профессиональная и социальная адаптация в коллективе.	ПК 6.2-6.3
Организация управления персоналом структурного подразделения. Анализ организации управления структурным подразделением. Разработка должностных инструкций. Планирование выполнения работ исполнителями. Оценка факторов, влияющих на производство. Определение стиля управления, коммуникаций. Рассмотрение принципов делового общения в коллективе. Совершенствование организации труда».	ПК 6.2-6.5
Анализ организации управления структурным подразделением. прогнозировать восприятие рынком меню, п отбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана;	ПК 6.1-6.5

<ul style="list-style-type: none"> -предложить в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; -подобрать оптимальное соотношение блюд в меню; -обеспечивать соответствие мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; -рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; -рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; -рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд -анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню 	
Изучение мотивов оценки персонала. Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом. Расчет розничной и продажной цены	ПК 6.5
Осуществление контроля, проведение оценки деятельности за выполнения работ исполнителями. Методика расчета заработной платы. Ознакомление с договором о материальной ответственности. Решение ситуативных задач по планированию деятельности организации (предприятия)	ПК 6.3-6.5
<p>Проведение анализа особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности. Рассмотрение систем методов управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составлять ежедневные планы работы бригады/команды; -планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;- объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды; -создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности -распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции. -составлять рациональные графики работы членов бригады/команды. -обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства 	ПК 6.5
Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями. Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ	ПК6.2- 6.5
Выяснение потребностей и по Правила поведения при рассмотрении жалоб. Порядок организации оформления непредвиденных ситуаций	ПК 6.2-6.5

Обучающиеся, не выполнившие план производственной практики и не представившие отчет по производственной, не допускаются к экзамену по модулю.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе

	<p>практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;</p>	<p>практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</p>
--	--	--	--	--



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

ОТЧЕТ

ПП.06.01 Производственная практика

Профессиональный модуль ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся _____ / _____ /
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группа __-ОСПО-__

Руководитель практики

от ОСПО _____ / _____ /
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Дата «__» _____ 20__ года

Краснодар 20__

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Студента (ки) Краснодарского филиала ФГБОУ ВО РЭУ имени Г.В. Плеханова
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

ФИО _____

Виды работ	Объем работ
Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	2
Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	10
Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	10
Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	2
Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала	6
Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	6
ИТОГО	36 часов

Руководитель практики
от учебного заведения

_____ / _____ /

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся(гося) на _____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Место проведения практики (организация) _____

Время проведения практики с «_____» _____ 20 ____ г. по «_____» _____ 20 ____ г.

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ
Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	2
Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	10
Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	10
Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	2
Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала	6
Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	6
ИТОГО	36 часов

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:
оценка _____ (_____)

(прописью)

Руководитель практики от ОСПО _____ / _____./

М.П.

«_____» _____ 20 ____ г

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении практики студентом (кой) по

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

СТУДЕНТ(КА) _____
(фамилия, имя, отчество, полностью)

_____ курса, группы _____-ОСПО-

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

прошел (ла) _____ практику
(вид практики)

на _____
(наименование предприятия)

1. Сроки практики _____
(соблюдены, не соблюдены)

2. Нарушение трудовой и исполнительской дисциплины _____
(допускал (ла), не допускал (ла))

3. Общий уровень теоретической подготовки _____
(достаточный, не достаточный)

4. Способность работать с документацией _____
(проявил (а), не проявил (а))

5. Уровень коммуникабельности _____
(низкий, средний, высокий)

6. Получение рабочей профессии _____
(да (разряд), нет)

7. Оценка прохождения практики _____

8. Имеется ли перспектива трудоустройства на предприятии после окончания отделения
среднего профессионального образования _____
(да, нет)

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ
от ОСПО

(подпись)

(должность, ф.и.о.)

МП

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБНОВЛЕНИЮ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Обновлять комплект оценочных средств ежегодно.

Преподаватель, ведущий данный профессиональный модуль, имеет право вносить коррективы, учитывая уровень подготовленности студентов и сообразуясь с собственной методикой.

