

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:14:51
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31f0c106a6ac5a1f10c8c3199



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 и Фамилия

«14» января 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП 06.01

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности под- чиненного персонала

образовательной программы среднего профессионального образования -
подготовки специалистов среднего звена

по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Образовательная база подготовки: **основное общее образование**

Форма обучения: **очная**

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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Разработчик:

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

Одобрено на заседании предметно - цикловой комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикло-
вой комиссии

 /Н.С. Грушина
подпись

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы учебной практики, подлежащие проверке

1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Комплект оценочных средств учебной 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.

1.1.2 Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы учебной 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 рецептур 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 учебной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной практики 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
		Вид

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

	по практике			
Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У13, 31-316, ПК 6.4 ПО 3		
Тема 5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У13, 31-316, ПК 6.5 ПО 5		

2 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Целью оценки по учебной практике является оценка:

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

Оценка по учебной 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 учебной 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 учебной 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

-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
Проведение анализа особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности. Рассмотрение систем методов управления. - 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 учебной практики и не представившие отчет по учебной, 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 практики; обучающийся вы-	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся вы-	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся

	полнил 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	полнил 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;	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	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
--	---	--	--	--