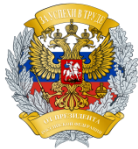


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f611710bd17a9070c51fdcf06a6ac5a11f0c8c5199



**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

С.А. Марковская  
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
учебной 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 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.

## 1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

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 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 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		
		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 учебной практике Защита отчета по практике	Комплект оценочных средств
Тема 2. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала	ПК 6.2 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по учебной 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 учебной 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 учебной 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 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 ОК 1-7,9-11 ПО 1	<b>Дифференцированный зачет</b>	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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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	ПК 6.2-6.5

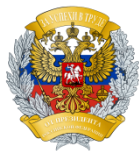
организации труда».	
<p>Анализ организации управления структурным подразделением. прогнозировать восприятие рынком меню, п отбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана;</p> <p>-предложить в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-подобрать оптимальное соотношение блюд в меню;</p> <p>-обеспечивать соответствие мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;</p> <p>-рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>-предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>-рассчитывать цены блюд в программе EXCEL;</p> <p>-составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>-предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p> <p>-анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	ПК 6.1-6.5
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> <p>- Составлять ежедневные планы работы бригады/команды;</p> <p>-планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;-</p> <p>объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды;</p> <p>-создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности</p> <p>-распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции.</p> <p>-составлять рациональные графики работы членов бригады/команды.</p> <p>-обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства</p>	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
Дифферен	обучающимся	обучающимся	обучающимся	обучающимся



цированных зачет	<p>достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;</li> </ul>	<p>достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;</li> <li>· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>
---------------------	--	---	--	---



**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

УП.06.01 Учебная 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  
Учебная практика по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала  
ФИО \_\_\_\_\_

<b>Виды работ</b>	<b>Объем работ</b>
Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	2
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции	6
Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес- плана предприятия	4
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Анализ кадрового резерва предприятия. Поиск сотрудников по вакансиям. Собеседование	4
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4
Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте. Обучение сотрудников, тестирование, анкетирование, опрос	16
<b>ИТОГО</b>	<b>36 часов</b>

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
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции	6
Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес- плана предприятия	4
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Анализ кадрового резерва предприятия. Поиск сотрудников по вакансиям. Собеседование	4
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4
Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте. Обучение сотрудников, тестирование, анкетирование, опрос	16
<b>ИТОГО</b>	<b>36 часов</b>

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.

