

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f5926b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»


ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала


УП 06.01. Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Специальность 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик  (подпись) Таджибегова М. А., к.т.н., доц.
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____
« 20 » 09. 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  (подпись) Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой  (подпись) Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения производственной практики, подлежащие проверке.....	3
3. Оценка освоения производственной практики.....	5
3.1 Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам).....	5
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	6
5. Критерии оценки.....	9

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы производственной практики ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочей программой производственной практики ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Формой аттестации по производственной практике ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является **зачет с оценкой**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по производственной практике ПП 06.01. осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	ПК 6.4
31 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения;	
32 методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	
33 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
34 формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
35 пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов	
Уметь:	
У1 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	
У2 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	

У3 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве;	
У4 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;	
У5 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ	
Иметь практический опыт:	
П1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	
Знать:	ПК 6.5.
З6 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве;	
З9 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	
З10 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
З11 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
З12 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	
З13 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов	
Уметь:	
У6 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	
У7 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	
У8 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала)	
Иметь практический опыт:	
П2 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Контроль и оценка освоения производственной практики по темам

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
Тема 1.1. Управление персоналом в организациях питания	Устный опрос Тестирование	ПК 6.4 31-35, У1- У5, П1	Зачетная работа	ПК 6.4 31-35, У1- У5, П1
Тема 1.2. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Устный опрос Тестирование	ПК 6.4 31-35, У1- У5, П1	Зачетная работа	ПК 6.4 31-35, У1- У5, П1
Тема 1.3. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Устный опрос Тестирование	ПК 6.5 36- 313, У6-У8, П2	Зачетная работа	ПК 6.5 36- 313, У6- У8, П2
Тема 1.4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Устный опрос Тестирование	ПК 6.5 36- 313, У6-У8, П2	Зачетная работа	ПК 6.5 36- 313, У6- У8, П2

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 6.4

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Управление персоналом – это:

- А) управление знаниями, целями и поведением персонала
- Б) достижение целей организации
- В) подбор и отбор персонала

Задание № 2. Расстановка персонала – это:

- А) назначение на должность в организации в соответствии с требованиями руководителя
- Б) назначение на основании результатов тестирования;
- В) распределение наличных работников по рабочим местам и подразделениям в соответствии со способностями работников и потребностями организации;
- Г) назначение по принципу длительности стажа работы в данной организации.

Задание № 3. Управление программой адаптации имеет последствия:

- А) быстрый выход на уровень рентабельности работника
- Б) уменьшение количества ошибок
- В) улучшение планирования карьеры работников
- Г) рациональное использование рабочего времени.

Задание № 4. Составляющие процесса планирования человеческих ресурсов – это:

- А) цели организации
- Б) структура организации
- В) бизнес-план
- Г) задачи управления.

Задание № 5. В комплекс мероприятий по адаптации входит:

- А) знакомство сотрудника с будущими коллегами по работе и компанией
- Б) работа с наставником
- В) обучение в учебном центре
- Г) разработка должностной инструкции и других нормативных документов
- Д) знакомство с работой фирм-конкурентов

Задание № 6. Цели процесса адаптации:

- А) снижение текучести кадров
- Б) ускорение процесса вхождения в должность нового работника
- В) повышение квалификации работника
- Г) повышение заработной платы работника

Задание № 7. Установите соответствие между дефектами соленой рыбы и их названием

- | | |
|---|--------------|
| А) Разложение крови у позвоночника с образованием темно-бурой окраски | 1) Ржавчина. |
| Б) Пожелтение поверхности мяса и рыбы | 2) Сырость. |
| В) Привкус и запах сырой рыбы. | 3) Прыгунок |
| | 4) Загар. |

Задание № 8. Установите соответствие между колбасными изделиями и их сроком хранения.

- | | |
|---------------------|---------------|
| А) Варено-копченые. | 1) 10 суток. |
| Б) Полукопченые. | 2) 3 суток. |
| В) Вареные. | 3) 15 суток. |
| Г) Копченые. | 4) 9 месяцев. |

Задание № 9. Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса доготовочного предприятия:

- А) приготовление готовой к употреблению продукции;
- Б) реализация продукции
- В) изготовление полуфабрикатов высокой степени

10. Расположите яйца последовательно по срокам хранения:

- А) столовые
- Б) диетические
- В) мытые.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Как называется микробиологический процесс, происходящий при хранении товара?

Задание № 2. Каким нормативным документом установлены требования к организациям питания различного типа?

Задание № 3. Какой документ оформляется при отпуске продукции кухни на раздачу?

Задание № 4. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

Задание № 5. Какой должна быть температура подачи холодных блюд?

Задание № 6. Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

Задание № 7. Какое клеймо должна иметь мерная посуда?

Задание № 8. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

Задание № 9. Закончите фразу «К видам первоначального обучения относится _____»

Задание № 10. Закончите фразу «Решение о проведении обучения сотрудника принимается _____»

Формируемая компетенция: ПК 6.5

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Принципы расстановки персонала - это

- А) единоначалия и ответственности
- Б) комплексности и оперативности
- В) соответствия и перспективности
- Г) мотивации и лидерства.

Задание № 2. Основные функции кадрового менеджмента - это

- А) планирование
- Б) организация
- В) мотивация
- Г) контроль
- Д) все ответы верны

Задание № 3. Формы обучения, которые используются для повышения квалификации специалистов - это

- А) семинары
- Б) лекции
- В) стажировка
- Г) коучинг

Задание № 4. Основные направления кадровой политики организации - это

- А) подбор и отбор персонала
- Б) планирование и маркетинг персонала
- В) развитие структуры управления предприятием
- Г) оценка персонала

Задание № 5. Преимущества внутренних источников найма – это (выбрать правильные ответы):

- А) низкие затраты на адаптацию персонала;
- Б) появление новых идей, использование новых технологий
- В) появление новых импульсов для развития

Г) повышение мотивации, степени удовлетворенности трудом.

Задание № 6. Текучесть персонала (при необходимости указать несколько) - это

А) все виды увольнений из организации

Б) увольнения по собственному желанию и инициативе администрации

В) увольнения по сокращению штатов и инициативе администрации

Г) увольнение по собственному желанию и по сокращению штатов.

Задание № 7. Установите соответствие дичи ее виду

А) перепела

1) боровая дичь

Б) утки

2) водоплавающая дичь

В) кулики

3) степная дичь

Г) рябчики

4) болотная дичь

Задание № 8. Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

А) крупнокусковые полуфабрикаты

1) 36 часов

Б) порционные

2) 48 часов

В) панированные

3) 24 часа

Г) мясной фарш

4) 3-5 часов

Д) кости

5) 6 часов

Задание № 9 Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля:

А) промывание

Б) очистка;

В) сортировка

Г) мытьё

Д) дочистка

Е) нарезка

Задание № 10. Из перечисленного, установите правильную последовательность процесса первичной обработки грибов

А) промывают 3-4 раза

Б) очищают от листьев, хвои и травинок

В) соскабливают загрязнённую кожуру

Г) удаляют повреждённые места

Д) отрезают нижнюю часть ножки

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Каким пигментом обусловлена зеленая окраска овощей?

Задание № 2. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками?

Задание № 3. Как называются продольные насечки на поверхности овощей при фигурной нарезке? **Задание № 4.** В чем вымачивают продукт для лучшего прикрепления панировки к продукту?

Задание № 5. Какой субпродукт имеет наибольшую пищевую ценность?

Задание № 6. Что такое сульфитирование картофеля ?

Задание № 7. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

Задание № 8. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 15кг.

Задание № 9. Впишите правильный ответ «Тактическое планирование является средством реализации _____ планов»

Задание № 10. Впишите правильный ответ «_____ являются первичным структурным элементом мышечной ткани»

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 6.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	В
	№ 3	В
	№ 4	А
	№ 5	А
	№ 6	А
	№ 7	А-4, Б-1, В-2.
	№ 8	А-3; Б-1; В-2; Г-4
	№ 9	ВАБ
	№ 10	БВА
	Задания открытого типа	
	№ 1	Плесневение, гноеение, брожение
	№ 2	ГОСТ 3038-2013
	№ 3	Дневной заборный лист
	№ 4	Фарфоровая
	№ 5	Не более 14 ⁰ С
	№ 6	Экологичности и безопасности
	№ 7	Госстандарта
	№ 8	0,6 м
№ 9	Обучение продукту, ассортименту, услуге	
№ 10	Руководителем	
ПК 6.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	Д
	№ 3	В Г
	№ 4	А
	№ 5	А
	№ 6	Б
	№ 7	А-3, Б – 2, В -4, Г –1
	№ 8	А-2, Б – 1, В -3, Г –5, Д - 4
	№ 9	ВГБДАЕ
	№ 10	БДВГА
	Задания открытого типа	
	№ 1	Хролофилом
№ 2	Бифштекс	
№ 3	Карбование	

	№ 4	В лезоне
	№ 5	Печень
	№ 6	Обработка бисульфатом натрия
	№ 7	26,4 кг
	№ 8	12,9 кг
	№ 9	Стратегических
	№ 10	Мышечные волокна

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.