

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:47
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58af91f7318b9926

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности 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  Демирова А.Ф., д.т.н., доц.
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

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

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

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

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения профессионального модуля.....	7
3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля.....	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	8
5. Критерии оценки.....	16

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

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

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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Формой аттестации по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является **экзамен**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА», ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» 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: З1 правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ПК 6.1
Уметь: У1 рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий	
Иметь практический опыт: П 1 выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
П 2 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;	<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ ПК 6.2.</p>
П 3 презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	
Знать:	
31 методы эффективного планирования работы бригады/команды;	
32 принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	
33 правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	
34 нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	
35 структуру организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	
36 психологические типы характеров работников	
Уметь:	
У1 планировать работу подчиненного персонала;	
У2 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	
У3 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	
У4 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	
Иметь практический опыт:	
П1 выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
П2 координации деятельности подчиненного персонала	
Знать:	<p>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ ПК 6.3.</p>
31 требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	
32 назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; 310 изменения, происходящие в продуктах при хранении;	
33 изменения, происходящие в продуктах при хранении;	
34 сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	
35 возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);	
36 способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	
Уметь:	
У1 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	
У2 рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	
У3 определять потребность в производственном персонале для	

выполнения производственной программы; У9 контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	
У4 контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	
У5 проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	
Иметь практический опыт:	
П1 выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	
П2 контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов	
Знать:	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ ПК 6.4
31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	
32 основные математические методы решения прикладных задач;	
33 основные положения Конституции Российской Федерации;	
34 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	
35 виды, формы и методы мотивации персонала;	
36 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
37 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	
38 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
39 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости	
310 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения;	
311 методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	
312 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
313 формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
314 пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов	
Уметь:	
У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;	
У2 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	
У3 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о	

материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись);	
У4 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
У5 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	
У6 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	
У7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве;	
У8 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;	
У9 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:	
31 взаимосвязь общения и деятельности;	
32 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	
33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
34 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	
35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
36 способы и формы инструктирования персонала;	
37 методы контроля возможных хищений запасов на производстве	
38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве;	
39 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	
310 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
310 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
311 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	
312 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов	
Уметь:	
У1 анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении;	
	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ ПК 6.5

У2 объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
У3 проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
У5 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
У6 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала)
Иметь практический опыт:
П1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля

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

Таблица 2.

Наименование МДК и практик	Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/ умения/практический опыт
Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	Экзаменационная работа	ПК 6.1, У1, 31, П1- П3 ПК 6.2, У1-У4, 31-36, П1, П2 ПК 6.3, У1-У5, 31-36, П1, П2
Учебная практика		ПК 6.4, У1-У4, 31-39, П1 ПК 6.5, У1-У3, 31-37, П1
Производственная практика (по профилю специальности)		ПК 6.4, У5-У9, 310-314, П1 ПК 6.5, У4-У6, 38-312, П1

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 6.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:

- а) уснувшая;
- б) перемороженная;
- в) охлажденная;
- г) замороженная.

Задание №2 Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы, °С:

- а) 0...-2°С;
- б) -8...-6°С;
- в) -2...-6°С;
- г) -18.

Задание №3 Укажите условия хранения охлажденной рыбы:

- а) не более 5 сут. при температуре -2... 1 °С;
- б) 12 сут. при температуре -8 °С;
- в) 3 сут. при температуре 0...-2°С;
- г) не более 5 сут. при температуре 2... 10°С.

Задание № 4 Укажите, каким способом оттаивают замороженную рыбу:

- а) в ваннах;
- б) на воздухе;
- в) в воде;
- г) варианты - а, б, в правильные.

Задание №5 Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

- а) для уменьшения потерь питательных веществ;
- б) чтобы подсолить рыбу;
- в) для ускорения процесса оттаивания;
- г) чтобы рыба не испортилась.

Задание №6 Операция термической тепловой обработки

- а) Дробление
- б) Засолка
- в) Охлаждение
- г) Фиксация
- д) Припускание

Задание №7. Сопоставьте вид продукта диапазону температур его хранения

- | | |
|----------------------|------------------------------|
| а) замороженные | 1) не выше 12°С; |
| б) переохлажденные | 2) -1, +1°С, 0, +6°С |
| в) охлажденные | 3) 0 +25°С |
| г) умеренные | 4) от -10°С, -12°С до - 25°С |
| д) широкодиапазонные | 5) -2°С, -7°С |

Задание №8. Сопоставьте пищевые продукты влажностному режиму их хранения

- | | |
|---|---------------------|
| а) бакалейные товары, сухофрукты | 1) 80-85%; |
| б) кондитерские товары, вина, чай, кофе | 2) не выше 70%-75%; |
| в) молочные, мясные, рыбные товары
яйца, лук, чеснок | 3) не более 65%; |
| г) плоды и овощи, мясо, рыба | 4) 90-95%. |

Задание №9. Определите правильную последовательность операций приемки товара

- а) оценивание вкуса
- б) осматривание товара
- в) проверка товарно- сопроводительных документов
- г) оценивание внешнего вида, формы, цвета, блеска, прозрачности
- д) определение запаха, консистенции

Задание 10. Расположите технологические процессы холодильной обработки продуктов в правильной последовательности

- а) замораживание
- б) охлаждение
- в) льдообразование

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Определить энергетическую ценность 100 г масла сливочного несоленого, если оно содержит (в %): белков – 0.6, жиров – 82.5, углеводов (лактозы) – 0.9: белки 4.0 ккал x 0.6 = 2.4 ккал жиры 9.0 ккал x 82.5 = 742.5 ккал углеводы 3.75 ккал x 0.9 = 3.4 ккал

Задание №2. Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).

Задание №3. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?

Задание №4. От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?

Задание №5. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

Задание №6. Как называется группа герметично укупоренных продуктов переработки мяса, подвергнутых стерилизации?

Задание №7. Как называются яйца со сроком хранения не более 7 суток с момента снесения?

Задание №8. С чем связано осаливание жиров?

Задание №9. Дополните предложение «Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится по показателям качества _____»

Задание №10. Впишите правильный ответ «Коллаген - это _____ белок

Формируемая компетенция: ПК 6.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

Задание № 2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин

Задание № 3. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

Задание № 4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

Задание № 5. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассированного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы;
- в) тефтели, фрикадельки

Задание № 6. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели

Задание № 7. Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих блюд:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| а) сельдь рубленая | 1) закусочная тарелка |
| б) шпроты | 2) икорница |
| в) овощи натуральные | 3) лоток |
| г) икра зернистая | 4) салатник |

Задание № 8. Установите соответствие аббревиатуры стандарту

- | | |
|---------|-----------------------------|
| а) ГОСТ | 1) отраслевой стандарт |
| б) ОСТ | 2) государственный стандарт |
| в) ТУ | 3) стандарт предприятия |
| г) СТП | 4) технические условия |

Задание № 9. Из перечисленного, установите правильную последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы

- а) Нарезка п/ф
- б) Очистка рыбы от чешуи
- в) Размораживание рыбы
- г) Транспортировка в горячий цех
- д) Удаление плавников, головы
- е) Потрошение, промывание

Задание № 10. Из перечисленного, установите правильную последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:

- а) Жиловка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- в) Обмывание
- г) обсушивание
- д) Обвалка отрубов
- е) удаление клейма

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Как называется тесто для полуфабриката «Рыба в тесте»?

Задание № 2. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро переключают в холодную воду?

Задание № 3. Как размораживают птицу?

Задание № 4. Как называется отделение мякоти от костей?

Задание № 5. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

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 «Проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории составляют _____»

Задание № 10. Закончите фразу «Мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного _____»

Формируемая компетенция: ПК 6.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да

б) нет

Задание № 2. Выбрать несколько вариантов ответов тканей мяса:

- а) мышечная
- б) костная
- в) соединительная
- г) соединяющая
- д) жировая
- е) красная

Задание № 3. Укажите определение обвалки:

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей

Задание № 4. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло

Задание № 5. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

Задание № 6. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

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 механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

- а) Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
- б) Отрубают голову.
- в) Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- г) Крылья отрубают по локтевой сустав.
- д) Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
- е) Опаливают.
- ж) Натирают мукой или отрубями.
- з) Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневой сустава.

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. Решите задачу: Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

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 мороженные в количестве 15кг.

Задание №9. Впишите правильный ответ «Родиной блюда Карпаччо, является _____»

Задание № 10. Впишите правильный ответ «Для полуфабриката «Рыба в тесте» готовится тесто _____»

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

7. Установите соответствие между дефектами соленой рыбы и их названием

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

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

Задание №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 кожицу
- 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 6.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	в
	№ 2	г
	№ 3	в
	№ 4	г
	№ 5	а
	№ 6	д
	№ 7	а – 4, б -5, в -2, г – 1, д - 3
	№ 8	а – 3, б -2, в -1, г – 4
	№ 9	бвгд
	№ 10	бва
	Задания открытого типа	
	№ 1	748,3 ккал
	№ 2	67,77 ккал
	№ 3	В калориях или джоулях
	№ 4	Пол, вес, рост, уровень активности
	№ 5	ФЗ «О защите прав потребителей»
	№ 6	Консервы
	№ 7	Диетическим
	№ 8	С накоплением в них оксидов
№ 9	Органическим	
№ 10	Полноценный	
ПК 6.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	а
	№ 2	а
	№ 3	б
	№ 4	б
	№ 5	б
	№ 6	б
	№ 7	а-1, б – 3, в- 4, г - 2
	№ 8	а- 2, б – 1, в -4, г - 3
	№ 9	вбдег
	№ 10	вгеабд
	Задания открытого типа	
	№ 1	кляр
	№ 2	безчешуйчатые

	№ 3	На воздухе
	№ 4	обвалка
	№ 5	нет
	№ 6	экологичности и безопасности
	№ 7	Госстандарта
	№ 8	0,6 м
	№ 9	26,4 %
	№ 10	По усвояемости
ПК 6.3	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	абвд
	№ 3	б
	№ 4	а
	№ 5	а
	№ 6	б в
	№ 7	а-3, б – 2, в -4, г –1
	№ 8	а-2, б – 1, в -3, г –5, д - 4
	№ 9	а б г з в д е ж
	№ 10	б д в г а
	Задания открытого типа	
	№ 1	99,6
	№ 2	Бифштекс
	№ 3	Карбование
	№ 4	В лъезоне
	№ 5	Печень
	№ 6	Обработка бисульфатом натрия
	№ 7	26,4 кг
	№ 8	12,9 кг
№ 9	Венеция	
№ 10	кляр	
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, гноение, 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.