

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:27  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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. Учебная 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  Таджибекова Ш.А., к.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 учебной практики, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения учебной практики.....	5
3.1. Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам).....	5
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	6
5. Критерии оценки.....	10

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы учебной УП 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 учебной практики УП 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 учебной практике УП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является **зачет с оценкой**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной практике УП 06.01. осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b>	<b>ПК 6.4</b>
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	
<b>Уметь:</b>	
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	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	
<b>Знать:</b>	<b>ПК 6.5.</b>
310 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	
311 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
312 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	
313 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
314 способы и формы инструктирования персонала;	
315 методы контроля возможных хищений запасов на производстве	
<b>Уметь:</b>	
У5 анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении;	
У6 объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	
У7 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	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П2 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/
<b>Раздел 1. Основы стандартизации</b>				
Тема 1.1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Устный опрос  Тестирование	ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1	Зачетная работа	ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1
Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Устный опрос  Тестирование	ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1	Зачетная работа	ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1
Тема 1.3. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Устный опрос  Тестирование	ПК 6.5 310- 316, У5- У7, П2	Зачетная работа	ПК 6.5 310- 316, У5-У7, П2
Тема 1.4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Устный опрос  Тестирование	ПК 6.5 310- 316, У5- У7, П2	Зачетная работа	ПК 6.5 310- 316, У5-У7, П2

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

*Формируемая компетенция: ПК 6.4*

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

- А) централизованная;
- Б) транзитная;
- В) складская;
- Г) децентрализованная.

**Задание №2.** Машины для перевозки продуктов должны иметь:

- А) санитарный паспорт;
- Б) медицинский паспорт;
- В) разрешение на перевозку продуктов;
- Г) заключение Роспотребнадзора.

**Задание №3.** Переохлаждение – это

- А) понижение температуры объекта ниже криоскопической без кристаллизации, содержащейся в нём воды.
- Б) процесс повышения температуры охлажденного пищевого продукта со скоростью, исключающей образование конденсата на поверхности продукта.
- В) Процесс понижения температуры продукта не ниже криоскопической.

**Задание №4.** Товароснабжение - это...

- А) комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до предприятий розничной торговли
- Б) комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до потребителя
- В) комплекс коммерческих и технологических операций по производству товаров народного потребления

**Задание №5.** В основу рациональной организации складского технологического процесса положены следующие важнейшие принципы:

- А) планомерность и ритмичность
- Б) рациональная организация товарного потока
- В) эффективное использование средств труда и полная сохранность свойств товаров
- Г) механизация и автоматизация складских операций
- Д) все вышеперечисленные варианты

**Задание №6.** Температура, при которой происходит выравнивание температур поверхностных и глубинных слоев продукта, называется

- А) криотемпературой
- Б) конечной температурой замораживания
- В) температурой переохлаждения

**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 технологического процесса доготовочного предприятия:

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

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки овощей:

- А) мытье
- Б) промывка
- В) очистка
- Г) доочистка
- Д) нарезка
- Е) сортировка

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Что такое документ?

**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. Основные операционные зоны обще товарных складов:**

- А) разгрузки транспортных средств, приемки товаров по количеству и качеству, хранения, фасовки, комплектования заказов, погрузки автомобильного транспорта
- Б) погрузки автомобильного транспорта, фасовки, хранения, разгрузки транспортных средств

**Задание №2. Виды товарных складов в зависимости от выполняемых функций:**

- А) открытые и закрытые склады
- Б) специального и подсобного назначения
- В) основного производственного назначения и вспомогательные
- Г) подсортировочно-распределительные, транзитно-перевалочные, сезонного хранения, долгосрочного хранения и накопительные

**Задание №3. Основные функции большинства складов:**

- А) получение товаров от поставщиков и осуществление контроля за их качеством, накопление товарных запасов и обеспечение надлежащих условий их хранения, расчет за отобранные товары, подсортировку и подготовку товаров к продаже, комплектование заказов оптовых покупателей
- Б) получение товаров от поставщиков и осуществление контроля за их качеством, накопление товарных запасов и обеспечение надлежащих условий их хранения, подсортировку и

подготовку товаров к продаже, комплектование заказов оптовых покупателей, товароснабжение розничной торговой сети

**Задание №4. Складские помещения делят на следующие группы:**

- А) основного производственного назначения, вспомогательные, подсобного назначения, подсортировочно – распределительные
- Б) основного производственного назначения, вспомогательные, подсобного назначения

**Задание №5. Пищевая ценность продукта - это**

- А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
- Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

**Задание №6. Входной контроль качества продукции на предприятии — это**

- А) контроль всего технологического процесса
- Б) проверка качества сырья и материалов
- В) контроль качества готовой продукции

**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-рубленной 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 «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

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

## 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	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	А
	№ 4	А
	№ 5	Д
	№ 6	Б
	№ 7	А-1, Б – 3, В- 4, Г - 2
	№ 8	А- 2, Б – 1, В -4, Г - 3
	№ 9	ВАБ
	№ 10	УАВГБД
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Носитель информации
	№ 2	ГОСТ 3038-2013
	№ 3	Дневной заборный лист
	№ 4	Фарфоровая
	№ 5	Не более 14 <sup>0</sup> С
	№ 6	Экологичности и безопасности
	№ 7	Госстандарта
	№ 8	0,6 м
	№ 9	Обучение продукту, ассортименту, услуге
	№ 10	Руководителем
ПК 6.5	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	Г
	№ 3	Б
	№ 4	А
	№ 5	В
	№ 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
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Хролофилом
	№ 2	Бифштекс
	№ 3	Карбование
	№ 4	В льезоне
	№ 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.