

«29» 08 2025 г.

«29» 2025 г.

З.Ф. Ахметзянова

2025г.

## Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала».

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

|   |
|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| ОК 04. Работать в коллективе в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.   |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |

И профессиональных компетенций (ПК).

|   |
|---|
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| 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.  |

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла технологии и технологического профиля, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Обучающиеся выполняют практическое задание в лаборатории «Учебный кулинарный цех».

## Материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала ».

Для специальности среднего профессионального образования

«Повар, кондитер».

43.02.15.

### Вариант №1

- 1 Рассчитать сумму заработной платы начальника отдела кадров фирмы , если его оклад составляет 8000 т. руб. по графику из 23 рабочих дней он отработал 20, а 3 дня находился в отпуске без сохранения среднего заработка. Размер единовременной премии в текущем месяце составил 30% от оклада.
- 2 Работник , занимающий должность повара, был направлен на уборку территории. Однако работник отказался выполнять распоряжение директора, мотивируя свой отказ тем, что в его трудовые обязанности не входит уборка территории. Приказом по организации он был уволен за нарушение правил трудового распорядка. Имел ли право работник отказаться от работы, не предусмотренным трудовым договором? В каких случаях допускается отказ от работы? К какому институту трудового права относится отказ от работы? Какие права сохраняются за работником на время отказа от выполнения работы в предусмотренных законом случаях?

### Вариант №2

- 1 Никитин был принят на работу в порядке перевода на должность главного бухгалтера с шестимесячным испытательным сроком. Юрисконсульт указал, что при приёме на работу Никитина нарушено трудовое законодательство. Назовите правила приёма на работу с испытательным сроком . составьте юридическое заключение.
- 2 Ежемесячная заработная плата составляет 25 000 т.руб. В марте, мае месяце заработная плата была увеличена на 15%. В январе, июле лишили заработную плату на 10%. В апреле, августе увеличили на 5% т Определить среднемесячную заработную плату за год.

### Вариант №3

- 1 Оформить документы при приеме на работу, техника безопасности. (личный лист учета сотрудника, карточка по технике безопасности).
- 2 Часовая ставка рабочего составляет 320 рублей в час. 3 дня работник привлекался к сверхурочной работе по 2 часа. Определить доплату за сверхурочную работу.

#### Вариант №4

1 В составе бригады три работника с одинаковым разрядом. Заработок бригады составил 230 000 т.руб. на выполнение работы было потрачено 600 часов, в том числе Иванов 300 часов, Петров 180 часов, Сидоров 120 часов. Определить заработную плату каждого.

2 Работник перестал выходить на работу . Заявление об увольнении от него не поступало. По месту регистрации он не проживает, на письма , направленные ему не отвечает и работодатель не знает где он может находиться. Что можно сделать с таким работником . дать развернутый ответ.

#### ВАРИАНТ №5

1 Определить арендную плату на год, если известно, что ставка арендной платы на 1 кв. м. составляет 2 000 руб. в месяц, площадь помещения 18 кв. м.

2 Методы контроля, возможных хищений запасов, инвентаризация

#### Вариант №6

1 Произвести расчёт налога НДФЛ на заработную плату работника, если его оклад составляет 7500 тыс. рублей. И у него есть 1 несовершеннолетний ребёнок.

2 Произвести калькуляцию блюда «сельдь с картофелем и маслом».

#### Вариант №7

1 Заполнение бланка технико-технологической карты, заборного листа.

2 Определить арендную плату на год, если известно, что ставка арендной платы на 1 кв. м. составляет 2 000 руб. в месяц, площадь помещения 18 кв. м.

#### Вариант №8

1 Составить свадебное меню на 50 человек и получить согласно его продукты со склада по заборному листу.

2 Структура заработной платы, надбавки, доплаты, организация премирования.

#### Вариант №9

1. Правила оформления заказов на продукцию со склада.

2. Составить калькуляцию блюда Вареники с творогом.

#### Вариант №10

1. Правила первичного документооборота , учёта и отчётности.

2. В составе бригады три работника с одинаковым разрядом. Заработок бригады составил 230 000 т.руб. на выполнение работы было потрачено 600 часов, в том числе Иванов 300 часов, Петров 180 часов, Сидоров 120 часов. Определить заработную плату каждого.

#### Вариант №11

1. Составить меню на бизнес ланч , проходимость 100 человек за 4 часа и получить согласно его продукты со склада по заборному листу.
2. Часовая ставка рабочего составляет 320 рублей в час. 3 дня работник привлекался к сверхурочной работе по 2 часа. Определить доплату за сверхурочную работу.

#### Вариант №12

1. В коллективном договоре организации предусматривалось, что работодатель имеет право сокращать продолжительность ежегодного основного отпуска работникам, появившимся на рабочем месте в состоянии алкогольного опьянения и вследствие этого отстранённым от работы. Законно ли включение в коллективный договор условий указанных в задаче.
- 2 Составить калькуляцию блюда Щи зеленые с мясом.

#### Вариант №13

- 1 Что входит в маркетинговый план для кафе и ресторанов?
- 2 Рассчитать сумму заработной платы начальника отдела кадров фирмы , если его оклад составляет 8000 т. руб. по графику из 23 рабочих дней он отработал 20, а 3 дня находился в отпуске без сохранения среднего заработка. Размер единовременной премии в текущем месяце составил 30% от оклада.

#### Вариант №14

1. В период с 31 мая по 31 августа в организации приостановлена работа по техническим причинам . данный период оформляется как время простоя по причинам , не зависящим от работника и работодателя с выплатой работникам 2,3 тарифной ставки (оклада). Как правильно оформить период простоя? Где должен находиться работник? Обязательно ли он должен находиться на рабочем месте?
- 2 Методы контроля, возможных хищений запасов, инвентаризация

#### Вариант №15

- 1 Обязан ли работодатель замещать свободные вакансии по мере их освобождения. Обосновать ответ.
- 2 Составить калькуляцию блюда Плов из баранины.

# Карта оценивания

Обучающегося \_\_\_\_\_

| Показатели оценки результатов  | Критерии  | Баллы |   |   |   |
|--|---|-------|---|---|---|
|  |   | 2     | 3 | 4 | 5 |
| ПМ 06.<br>«Организация работы структурного подразделения».<br>- время выполнения задания | 2 часа.   |       |   |   |   |
| - качество выполнения работ  | Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров. Принимать решение о составе меню. Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания.   |       |   |   |   |
|  | Ограничивать число конкурирующих позиций в меню . 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. Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам . Выбирать формы и методы презентации меню. |       |   |   |   |
|  | Составлять ежедневные планы работы бригады/команды. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. 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.  |       |   |   |   |
|  | Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве  |       |   |   |   |
|  | Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа . Составлять заказ в письменном виде . Планировать время доставки продуктов . Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ . Уточнять исполнение заказа по телефону . Проверять документацию на поступившие продукты . Проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу . Разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках . Контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе .   |       |   |   |   |
|  | Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов. Проверять уровень обеспечения   |       |   |   |   |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
|   | сохранности запасов в организации питания . Выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве. Инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве.   |  |  |  |  |
|   | Участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов. Проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам. Участвовать в проведении инвентаризации запасов. Сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам.  |  |  |  |  |
|   | Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований .   |  |  |  |  |
| - соблюдение техники безопасности , санитарии и гигиены | - Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы   |  |  |  |  |
| - культура производства                                 | - Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики |  |  |  |  |

# КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося \_\_\_\_\_

| Показатели<br>оценки результатов  | Критерии   | Баллы |   |   |   |
|---|--|-------|---|---|---|
|   |  | 2     | 3 | 4 | 5 |
| -Оценивание<br>органолептическим способом<br>качество и соответствие<br>основных продуктов и<br>дополнительных ингредиентов | - Определять органолептическим<br>способом качество и соответствие<br>основных продуктов и дополнительных<br>ингредиентов. |       |   |   |   |
| -Соответствие и правильность<br>действий по подготовке и<br>эксплуатации технологического<br>оборудования и инвентаря.      | - Выбирать производственный<br>инвентарь и технологическое<br>оборудование и безопасно пользоваться<br>им.                 |       |   |   |   |
| -Использование различных<br>способов приготовления.   | -Точное выполнение в соответствии с<br>нормативно-технологической<br>документацией операций<br>технологического процесса   |       |   |   |   |
|   | - Осуществлять различные действия:<br>организация работы структурного<br>подразделения                                     |       |   |   |   |
|   | -Соблюдать требования при<br>организация работы структурного<br>подразделения  |       |   |   |   |
|   | -Работать с весоизмерительным<br>оборудованием   |       |   |   |   |
| -Проведение бракеража готовой<br>продукции.   | - Определять органолептическим<br>способом правильность приготовления<br>блюд  |       |   |   |   |
| -Эстетичное оформление с<br>учетом требований к<br>безопасности готовой<br>продукции.                                       | -Правильный подбор посуды,<br>соответствие виду подаваемого изделия,   |       |   |   |   |
|   | -Правильность выполнения приема<br>порционирования, оформление блюда,<br>соответствие температурного режима                |       |   |   |   |
| Соблюдение условий сроков<br>хранения и реализации.   | - Соблюдать условия хранения и сроки<br>реализации   |       |   |   |   |
| Проведение бракеража по<br>показателям  | - Вкус   |       |   |   |   |
|   | - Цвет   |       |   |   |   |
|   | - Внешний Вид  |       |   |   |   |
|   | - Запах  |       |   |   |   |
|   | - Консистенция   |       |   |   |   |

### Критерии оценки за выполненную работу.

- 10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;
- 9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;
- 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;
- 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;
- 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;
- 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;
- 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;
- 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;
- 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;
- 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;
- 0 баллов – задание не выполнено.