

Согласовано  
Директор ООО «Комбинат  
питания «Октябрьский»  
Т.Ю.Абрамова  
«19» 08 2025 г.



Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж

Г.В. Еленкин  
«25» 08 2025 г.



Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от «29» 08 2025г.  
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета

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

Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена  
Для специальности среднего профессионального образования.

43.02.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчик:

Мастер производственного обучения:

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 заработка 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. Заработка 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. Заработка 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 времяостоя по причинам , не зависящим от работника и работодателя с выплатой работникам 2,3 тарифной ставки (оклада). Как правильно оформить периодстоя? 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. «Организация работы структурного подразделения». - время выполнения задания	2 часа.				
- качество выполнения работ	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 выполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды.</p> <p>Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве</p> <p>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 .</p> <p>Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов. Проверять уровень обеспечения</p>				

	<p>сохранности запасов в организации питания . Выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению. Разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве. Инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве.</p>			
	<p>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.</p>			
	<p>Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований .</p>			
- соблюдение техники безопасности , санитарии и гигиены	<p>- 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</p>			
- культура производства	<p>- 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 помошь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики</p>			

## КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося \_\_\_\_\_

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