Согласовано
Директор ООО« Комбинат
питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
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

2026г.

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. «Организация работы структурного подразделения». - 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 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 ошибкам, 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.