**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина 2024

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине «ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): Фальтенберг О.П. - преподаватель

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 6.1** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рассчитывать выход продукции в ассортименте;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 6.2** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методики расчета экономических показателей. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 6.3** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 6.4** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы; | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 6.5** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения; | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В зависимости от характера производства, предприятия общественного питания подразделяются на:  А) рестораны, кафе, столовые  Б) предприятия с неполным циклом производства, предприятия с полным циклом производства  В) заготовочные, доготовочные, предприятия с полным циклом производства | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Меню – это …  А) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав компонентов;  Б) ... перечень различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий;  В) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане  Г) ... перечень различных закусок, вторых блюд, горячих напитков, мучных кондитерских изделий; | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Энергетическая ценности блюда, кулинарного и кондитерского изделия – это …  А) … полезные свойства пищевого продукта или блюда и включает в себя белки, жиры, углеводы весь химический состав продукта, а также микро и макроэлементы;  Б) … это количество энергии, которую человек получает из пищевого продукта или блюда при биохимической реакции или количеством тепла вырабатываемого в организме человека  В) … это тепловая энергии, которую человек получает из блюда при биохимической реакции вырабатываемого в организме человека  Г) Все ответы верные | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Выберите преимущество сезонного меню для ресторана:  А) экономия - летом себестоимость тарелки окрошки ниже, ведь огурцы в это время года более чем доступны, зимой будут пользоваться спросом горячие чаи, компоты и безалкогольные коктейли на основе сухофруктов и замороженных ягод;  Б) полезность - тренд на здоровое питание, в сезонных блюдах, особенно овощных и фруктовых, максимум витаминов;  В) обновление рекламы - новое меню стимулирует выход новых страничек на сайте и в соцсетях, новых рекламных роликов и, соответственно, напоминает о вас посетителям. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А регламента  Б сборника рецептур, технико- технологических карт  В инструкции  Г паспорта | Б |
|  | *Установите соответствие* видов меню   |  |  | | --- | --- | | А) а-ля карт (a la carte) | 1 меню дежурных (дневных) блюд; | | Б) табльдот (table d'hote) | 2 используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо; | | В) дю жур (du jour) | 3 предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице; | | А 2, Б 3, В 1 |
| 7 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТК | 1. документ для типовых позиций меню, которые готовят для новых фирменных блюд | | Б) ТТК | 2. это государственный стандарт, который включает в себя в том числе требования государства к качеству продукции | | В) ГОСТ | 3. документ для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита [сборнику рецептур](https://standartgost.ru/g/pkey-14293838084?roistat_visit=2559102). | | А 3  Б 1  В 2 |
| 8 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) меню бизнес - ланча | 1. формируется на основе заказа, поступившего от устроителя с учетом вида банкета и времени проведения | | Б) меню воскресного бранча | 2. набор блюд на определенную стоимость | | В) банкетное меню | 3.для обслуживания семейных обедов в воскресные дни с 12 до 16 ч | | А 2, Б 3, В 1 |
| 9 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) банкет-коктейль | 1 обилие холодных закусок небольшими порциями и ограниченное количество горячих блюд | | Б) банкет-чай | 2 фрукты, торты, пирожные, печенье, варенье, горячие напитки | | В) банкет-фуршет | 3 канапе, небольшие котлеты, люля-кебаб, соски - малютки | | А3  Б2  В1 |
| 10 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) отраслевые стандарты | 1 ТУ | | Б) технические условия | 2 ТИ | | В) технологические инструкции | 3 ОСТ | | А3, Б1, В2 |
| 11 | *Ответьте на вопрос:* где применяют меню дневного рациона | Дома отдыха, санатории, детские лагеря, воинские части |
| 12 | *Ответьте на вопрос:* для каких возрастных групп разрабатывается меню детского питания | 7-10, 11-13, 14-17 лет |
| 13 | *Ответьте на вопрос:* что такое винная карта | Специальное меню, содержащее перечень винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, пива и табачных изделий |
| 14 | *Назовите не менее трех* разделов ТК и ТТК | органолептические показатели,  технологический процесс,  перечень сырья для изготовления блюда,  требования к оформлению,  реализации и хранению,  нормы закладки сырья,  наименования изделия и область применения,  пищевой состав и энергетическая ценность,  требования к качеству сырья |
| 15 | *Назовите не менее трех условий* составления планового меню | Примерный ассортимент блюд, потребительский спрос,  наличие сырья,  состав работников,  уровень механизации труда |
| 16 | *Ответьте на вопрос:* как рассчитать количество блюд, планируемых к выпуску | Число потребителей за день умножить на коэффициент потребления блюд |
| 17 | *Решите задачу:* определите количество холодных блюд, планируемых к выпуску в ресторане общегородском, если количество посетителей 950 человек, а коэффициент 1,1 | 950\*1,1=1045 блюд |
| 18 | *Решите задачу:* определите количество вторых блюд, планируемых к выпуску в кафе молодежном, если количество посетителей 835 человек, а коэффициент 0,75 | 835\*0,75=626 блюд |
| 19 | *Решите задачу:* определите количество первых блюд, планируемых к выпуску в пельменной, если количество посетителей 460 человек, а коэффициент 0,4 | 460\*0,4=184 блюда |
| 20 | *Решите задачу:* определите количество блюд, планируемых к выпуску в столовой открытого типа, если количество посетителей 1200 человек, а коэффициент 2,5 | 1200\*2,5=3000 блюд |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) холодный цех;  Б) овощной цех;  В) мясной цех;  Г) рыбный цех | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) кондитерский цех;  Б) моечная кухонной посуды;  В) холодный цех;  Г) мясной цех. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Цель планирования численности работников:  А) получения прибыли предприятием;  Б) расчет сырья, необходимого для приготовления блюд;  В) расчет потребности в работниках;  Г) расчет фонда заработной платы. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Должность инженера-технолога, технолога вводят в штат, если:  А) при выпуске свыше 1000 блюд в день;  Б) при выпуске свыше 10000 блюд в день;  В) при выпуске свыше 3000 блюд в день;  Г) при выпуске свыше 5000 блюд в день; | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Технологический процесс приготовления пищи - это:  А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;  Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;  В) алгоритм действий, который включает последовательность операций, использование определённого оборудования и указание температурных режимов. | В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) руководители | 1 работники, занятые инженерно-техническими, экономическими, бухгалтерскими работами | | Б) специалисты | 2 лица, непосредственно занятые в процессе производства | | В) рабочие | 3 работники, занимающие управленческие должности | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) должность | 1 выделяется внутри профессии и требует специфических дополнительных навыков и знаний | | Б) профессия | 2 совокупность специальных теоретических знаний и практических навыков, необходимых для выполнения определенных работ | | В) специальность | 3 единица в составе штата предприятия | | А3  Б2  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) администратор, бармен, сомелье, официанты | 1 работники производства | | Б) буфетчики, кассиры, продавцы | 2 работники вспомогательной группы | | В) технолог, повара, кондитеры, мойщики | 3 работники торговой группы | | Г) кладовщик, уборщик, экспедитор, гардеробщик | 4 работники торгового зала | | А4  Б3  В1  Г2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) нормы выработки | 1 количество рабочего времени, необходимого для производства единицы продукции или выполнения какого-либо вида работ | | Б) нормы времени | 2 количество работников, необходимое для выполнения определенного объема работ | | В) нормы численности | 3 количество продукции, которое работник должен изготовить за единицу рабочего времени | | А 3  Б1  В2 |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое пропускная способность торгового зала | Максимально возможное число потребителей, обслуживаемых в смену |
|  | *Ответьте на вопрос:* что представляет собой производственная программа? | это экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте |
|  | *Ответьте на вопрос:* что включает в себя профстандарт работников общественного питания | Вид профессиональной деятельности, его цель, группа занятий, наименование возможных должностей, вид экономической деятельности, функциональная карта вида профессиональной деятельности |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать производственную мощность цеха, если емкость варочных котлов -100 л, объем 1 блюда – 0,5 л, время работы смены – 7 часов, цикл 1 варки – 50 минут, время на подготовительно- заключительные операции – 20 минут, потери времени – 60 минут, коэффициент загрузки котлов – 0,5. | ПМ = ((7х60) – 60): (50+20)) х 0,5=1028,5  1028,5\*0,5 = 514 блюд |
|  | *Решите задачу:* Рассчитайте коэффициент использования производственной мощности, если емкость варочных котлов -100 л, объем 1 блюда – 0,5 л, время работы смены – 7 часов, цикл 1 варки – 50 минут, время на подготовительно- заключительные операции – 20 минут, потери времени – 60 минут, коэффициент загрузки котлов – 0,5, посещений в день – 950 человек, заказ первых блюд – 80% | Вбл=950х80:100=760 блюд  Км=760:514х100=150% |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать пропускную способность в ресторане на 200 мест днем, если время работы 11 часов, время обслуживания 1 посетителя 50 мин. | ПС= (60\*11)/50\*200=2640 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать среднесписочную численность работников, если предприятие работает 7 дней в неделю с двумя выходными (коэффициент 1,59), а явочная численность 16 человек | 16\*1,59=25 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать численность официантов в ресторане высшего класса на 200 мест при норме 15 человек на официанта | 200/15=13 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать численность официантов в ресторане класса люкс на 120 мест при норме 12 человек на официанта | 120/12=10 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать явочную численность производственных работников по нормам выработки, если норма выработки 220 изделий, плановый выпуск изделий 800, коэффициент замещения 1,14. | 800/(220\*1,14)=3,1=3 человека |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать явочную численность производственных работников по нормам времени, если плановый выпуск изделий в день 580, норма времени на изделие 60 мин., рабочий день 8 часов, коэффициент замещения 1,14. | (580х60)/(8х60х480х1,14)=1,7=2 человека |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Фотографией рабочего времени называются:  А изучение и замеры всех без исключения затрат определенного периода;  Б проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня;  В длительность циклически повторяющихся операций. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания:  А продовольственными товарами;  Б транспортом;  В оборудованием, кухонной посудой, инвентарем, спецодеждой, мебелью, столовым бельём. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?  А Необходима для эффективной и ритмичной работы производства  Б Необходима для повышения качества выпускаемой продукции  В Необходима для нормирования труда и отдыха работников производства | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?  А Сезонность; достаточное материально- техническое оснащение складских помещений  Б Обеспечение широкого ассортимента выпускаемой продукции; ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза  В Обеспечение высокой прибыли; высокая квалификация работников | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Под товарооборачиваемостью понимается:  А время обращения товаров со дня их поступления до дня их реализации, а также скорость оборота сырья и покупных товаров;  Б скорость обращения товаров со дня их реализации, а также объемы оборота сырья и покупных товаров;  В оборачиваемость денежных средств, вложенных в запасы. | А |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) Биологическое действие | 1 Ожоги и гибель тканей вплоть до обугливания; | | Б) Электрохимическое действие | 2 Судороги скелета мускулатуры, которые могут привести к остановке дыхания, переломам, вывихам и отрывам конечностей | | В) Тепловое действие | 3 Наступает свёртывание белка, происходит гибель ткани; | | А2  Б3  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) Повышенная температура (свыше 30º) | 1 Электрический удар, электрические травмы: ожоги, электрические знаки, металлизация кожи, в результате расстройство нормальной деятельности нервной системы, потеря сознания, паралич дыхательных центров | | Б) Шум и вибрация | 2 Утомление слухового аппарата, снижение слуха, раздражительность, ослабление памяти, подавленность настроения | | В) Воздействие электрического тока | 3 Нарастающая слабость, головная боль, головокружение, шум в ушах, мелькание в глазах, в последствие тепловой удар | | А3  Б2  В1 |
|  | *Установите соответствие товарных запасов*   |  |  | | --- | --- | | А) по степени готовности | 1 сырье, полуфабрикаты | | Б) по назначению | 2 запасы на начало периода | | В) по времени формирования | 3 запасы текущего хранения | | А1  Б3  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-1/1 ПП2 (11000009757) - интернет-магазин КленМаркет.ру | 1 дегидратор | | Б) Сушилка для фруктов и овощей VA-DG6SS - интернет-магазин КленМаркет.ру | 2 шкаф шоковой заморозки | | В) Шкаф шоковой заморозки PRIMAX BE-103L-HSO - интернет-магазин КленМаркет.ру | 3 пароконветомат | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТАРЕЛКА мелкая 12'' 303мм | 1 стеклянная посуда | | Б) Picture background | 2 керамическая посуда | | В) Picture background | 3 фарфоровая посуда | | Г) Picture background | 4 металлическая посуда | | А3  Б1  В4  Г2 |
|  | *Назовите не менее двух позиций, которыми* руководствуются при расчете и подборе технологического оборудования | Технологическими схемами производства кулинарной продукции, оптимальной загрузкой, паспортными данными оборудования, современностью и экономической эффективностью |
|  | *Ответьте на вопрос:* от чего зависит выбор поставщиков | От технологического цикла, от размеров предприятия, от экономической целесообразности |
|  | *Ответьте на вопрос:* какой метод расчетов применяется для нормирования запасов по товарным группам | Метод технико-экономических расчетов |
|  | *Ответьте на вопрос:* в каких единицах выражается товарные запасы | В натуральных, в денежных, в днях оборота |
|  | *Укажите не менее трех* основных критериев выбора столовой посуды и проборов для ПОП | Безопасность использования, прочность и долговечность, соответствие общему стилю, возможность мытья в посудомойке, стабильность ассортимента |
|  | *Решите задачу:* рассчитать общую длину производственных столов, если явочная численность 12 работников при норме 1,25 м на работника | 12\*1,25=15 метров |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество производственных столов, если явочная численность 12 работников при норме 1,25 м на работника , стандартная длина стола 1,5 м | 12\*1,25=15 метров  15/1,5=10 столов |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество производственных столов, если явочная численность 20 работников при норме 1,25 м на работника , стандартная длина стола 1,8 м | 20\*1,25=25 метров  25/1,8=14 столов |
|  | *Решите задачу:* рассчитать товарный запас в днях, если на складе 200 кг моркови, а расход моркови за день 15 кг. | Х=200/15=13 дней |
|  | *Решите задачу:* рассчитать товарный запас в днях, если на складе 500 кг мяса, а расход мяса за день 26 кг | Х=500/26=19 дней |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При составлении графиков выхода на работу учитывают:  А режим работы предприятия общественного питания;  Б график загрузки зала;  В режим работы предприятия питания и график загрузки зала. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для повышения эффективности труда большое значение имеет:  А технологическое нормирование;  Б организационно-техническое нормирование;  В техническое нормирование. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Основной задачей нормирования труда является:  А выпуск продукции собственного производства;  Б механизация производственных процессов;  В определение численности работников. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какого из представленных графиков не существует:  А линейный;  Б ленточный;  В комбинированный;  Г переменный; | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Несоответствие работника занимаемой должности определяется:  а) по результатам аттестации;  б) непосредственным руководителем;  в) менеджером по работе с персоналом;  г) директором. | А |
|  | *Установите соответствие* графиков   |  |  | | --- | --- | | А) линейный | 1 сочетание различных графиков с удлиненным рабочим днем | | Б) комбинированный | 2 применяется при неравномерной загрузке в отдельные дни, когда невозможно установить нормальную продолжительность рабочего дня | | В) суммированного учета | 3 одновременный приход и уход всех сотрудников | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) тарифная ставка | 1 абсолютный размер оплаты труда в денежной форме в месяц | | Б) тарифная сетка | 2 абсолютный размер оплаты труда в денежной форме в единицу времени | | В) должностной оклад | 3 совокупность тарифных разрядов | | А2  Б3  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) повременная система оплаты труда | 1 если начисление зарплаты зависит от объема выполненных работ | | Б) сдельная система оплаты труда | 2 если включает в себя разновидности систем оплаты труда | | В) гибкая система оплаты труда | 3 труд, затрачиваемый на выполнений какой-либо работы или на производство, измеряется рабочим временем | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) текущие премии | 1 материальное вознаграждение по итогам работы за год | | Б) единовременные премии | 2 выплачиваются за выполнение особо важных заданий | | В) разовые премии | 3 выплачиваются ежемесячно или ежеквартально за основные результаты деятельности | | А3  Б2  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) оплата за отработанное время | 1 заработная плата по тарифным ставкам  2 оплата ежегодных отпусков  3 оплата за вредные или опасные условия труда  4 оплата временной нетрудоспособности  5 сумма индексации заработной платы  6 оплата за период обучения | |  | | А 1,3,5 |
|  | *Ответьте на вопрос:* на чем основаны психологические методы управления персоналом | на использовании закономерностей психологии и социологии |
|  | *Укажите* к каким методам управления относятся прямое административное указание, дисциплина, взыскание и поощрение | к организационно-административным методам управления |
|  | *Ответьте на вопрос:* что означает такой принцип управления персоналом как реалистичность? | всесторонняя объективная оценка всех факторов внешней и внутренней среды |
|  | *Ответьте на вопрос: к*ак называется специально сформированная группа работников, по своим качествам соответствующая требованиям, предъявляемым к руководителям определенного ранга, прошедших аттестационный отбор, специальную управленческую подготовку и достигших положительных результатов в производственно-коммерческой деятельности организации | резерв руководителей |
|  | *Ответьте на вопрос:* что означает такой принцип управления персоналом как «законность»? | осуществление деятельности по управлению персоналом в строгом соответствии с существующими законами |
|  | *Назовите* нормативный документ в области управления персоналом, принимаемый на уровне Российской Федерации | Трудовой кодекс Российской Федерации |
|  | *Ответьте на вопрос:* объявлен набор сотрудников на замещение должности технического исполнителя. Какую технологию отбора целесообразнее использовать в этом случае? | технологию умеренного отбора |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать реальную зарплату, если номинальная 42800 рублей, уровень инфляции 3,9 | ЗПр = 42800/3,9=10900 рублей |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать простую повременную зарплату, если тарифная ставка 15000 рублей, фактически отработано 15 дней, календарный фонд 28 дней | 15000\*15/28=8035 рублей 70 коп |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать простую повременную зарплату, если тарифная ставка 15000 рублей, норма выработки 1800 изделий в месяц, объем выполненных работ 2400 изделий | 15000/1800=9,3  9,3\*2400=22500 рублей |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какой метод позволяет наиболее точно определить характер и содержание потребности в обучении персонала:  а - анализ исполнения работы;  б - анализ проблем в линейно-функциональных подразделениях;  в - балансовый метод | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Основной показатель эффективности работы человека:  а) зарплата  б) доход  в) процент выполнения плана  г) производительность труда | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Отчисления на социальное страхование используются в основном для:  а) организации культурно-массовых мероприятий  б) строительство жилья, домов отдыха  в) оплаты больничных листов и отпуска, медицинское страхование и т.д. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Тарифно-квалификационный справочник содержит сведения:  а) по оплате труда в день  б) по специальностям, разрядам и примеры видов работ по ним | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Дневная производительность рабочего определяется:  а) отношением годовой производительности рабочего к времени смены  б) отношением годовой производительности рабочего к числу дней его работы в год  в) отношением годовой выручки предприятия к общему объёму часов работы всех рабочих | Б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) линейная структура управления | 1 руководители могут отдавать распоряжения и принимать решения при участии функциональных групп | | Б) линейно-функциональная структура управления | 2 приспособлены к быстрой смене внешних условий и появлению новой технологии | | В) адаптивная структура управления | 3 во главе стоит руководитель, осуществляющий единоличное управление | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) организационно-административные методы управления | 1 убеждение, повышение квалификации, конкурсы профессионального мастерства | | Б) экономические методы управления | 2 инструктаж, приказ, распоряжение | | В) социально-психологические методы управления | 3 оплата труда, ценообразование | | А2  Б3  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) деловая беседа | 1 столкновение мнений, разногласия и борьба по отстаиванию своей точки зрения | | Б) деловые переговоры | 2 способ открытого коллективного обсуждения проблем группой специалистов | | В) деловой спор | 3 передача или обмен информацией и мнениями по определенным вопросам | | Г)деловое совещание | 4 средство согласованного принятия решений в процессе общения | | А3  Б4  В1  Г2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) внутриличностный конфликт | 1 ссора двух мойщиков посуды | | Б) межличностный конфликт | 2 ссора поваров и работников склада | | В) конфликт между личностью и группой | 3 повар хочет стать шеф-поваром, но боится, что недостаточно квалифицирован | | Г) межгрупповой конфликт | 4 ссора кладовщиков и бухгалтера | | А3  Б1  В4  Г2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) авторитарный стиль руководства | 1 отсутствие активного участия руководителя в управлении коллективом | | Б) либеральный стиль руководства | 2 определенное распределение полномочий между руководителем и коллективом | | В) демократический стиль руководства | 3 высокая централизация руководства, доминирование единоначалия | | А3  Б1  В2 |
|  | *Ответьте на вопрос:* какие методы наиболее эффективные для обучения персонала поведенческим навыкам (ведение переговоров, проведение заседаний, работа в группе) | Инструктаж, деловые игры, тренинги |
|  | *Назовите* не менее трех причин конфликтов | Распределение ресурсов, нечеткое разграничение прав и обязанностей, неудовлетворительные коммуникации, недостаточный уровень профессиональной подготовки, неблагоприятные условия работы |
|  | *Ответьте на вопрос:* какие возможны программы поддержки развития сотрудника, если он стремится установить и закрепить основу для будущего продвижения | горизонтальное перемещение, обучение, мотивация |
|  | *Найдите лишнее правило* для достижения эффективности в процессе аргументации:  а) оперируйте простыми, ясными, точными и убедительными понятиями;  б) способы аргументации выбирайте с учетом особенностей характера собеседника;  в) для убедительности можно применять «крепкие» выражения;  г) аргументация должна быть корректной по отношению к собеседнику; | В |
|  | *Найдите лишнее требование для* эффективного управленческого решения:  а) ясная цель;  б) обоснованность;  в) дальновидность;  г) конкретность;  д) универсальность; | В |
|  | *Найдите лишние критерии* подбора персонала:  а) образование;  б) опыт работы;  в) рост человека;  г) его возраст;  д) цвет его волос. | В Д |
|  | *Перечислите не менее трех* типов разрешения конфликтов | Сотрудничество, компромисс, соперничество, приспособление, избегание |
|  | *Назовите не менее пяти* направлений работы с персоналом | Оценка потребности в кадрах, критерии подбора, подбор персонала, прием на работу, обучение кадров, организация работы, оценка результатов труда |
|  | *Перечислите* методы подбора кадров | Целевое собеседование, тестирование |
|  | *Назовите не менее трех* методов обучения персонала | На рабочем месте, короткие консультации, инструктаж, организованные курсы, переподготовка |