

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28

Уникальный программный ключ:

5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58a91f731b9976

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ


### ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности 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  Джамилгарова У.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 профессионального модуля, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения профессионального модуля.....	7
3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля.....	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	8
5. Критерии оценки.....	16

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

**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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Формой аттестации по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является **экзамен**.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА», ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b> З1 правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	<b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ПК 6.1</b>
<b>Уметь:</b> У1 рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий	
<b>Иметь практический опыт:</b> П 1 выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
П 2 разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских,	

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<p><b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ ПК 6.2.</b></p>
П 3 презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	
<b>Знать:</b>	
31 методы эффективного планирования работы бригады/команды;	
32 принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	
33 правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	
34 нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	
35 структуру организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	
36 психологические типы характеров работников	
<b>Уметь:</b>	
У1 планировать работу подчиненного персонала;	
У2 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	
У3 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	
У4 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П1 выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
П2 координации деятельности подчиненного персонала	
<b>Знать:</b>	<p><b>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ ПК 6.3.</b></p>
31 требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	
32 назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; 310 изменения, происходящие в продуктах при хранении;	
33 изменения, происходящие в продуктах при хранении;	
34 сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	
35 возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);	
36 способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	
<b>Уметь:</b>	
У1 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	
У2 рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	
У3 определять потребность в производственном персонале для	

выполнения производственной программы; У9 контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	
У4 контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	
У5 проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П1 выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	
П2 контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов	
<b>Знать:</b>	<b>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ 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	
310 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения;	
311 методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	
312 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
313 формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
314 пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов	
<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	
У5 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	
У6 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	
У7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве;	
У8 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;	
У9 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ	
<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>	
З1 взаимосвязь общения и деятельности;	
З2 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	
З3 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
З4 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	
З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
З6 способы и формы инструктирования персонала;	
З7 методы контроля возможных хищений запасов на производстве	
З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве;	
З9 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	
З10 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
З10 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
З11 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	
З12 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов	
<b>Уметь:</b>	
У1 анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении;	
	<b>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/ ПК 6.5</b>

У2 объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
У3 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
У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
У5 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
У6 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала)
<b>Иметь практический опыт:</b>
П1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Наименование МДК и практик	Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/ умения/практический опыт
Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	Экзаменационная работа	ПК 6.1, У1, 31, П1- П3 ПК 6.2, У1-У4, 31-36, П1, П2 ПК 6.3, У1-У5, 31-36, П1, П2
Учебная практика		ПК 6.4, У1-У4, 31-39, П1 ПК 6.5, У1-У3, 31-37, П1
Производственная практика (по профилю специальности)		ПК 6.4, У5-У9, 310-314, П1 ПК 6.5, У4-У6, 38-312, П1

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

*Формируемая компетенция: ПК 6.1*

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:

- а) уснувшая;
- б) перемороженная;
- в) охлажденная;
- г) замороженная.

**Задание №2** Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы, °С:

- а) 0...-2°С;
- б) -8...-6°С;
- в) -2...-6°С;
- г) -18.

**Задание №3** Укажите условия хранения охлажденной рыбы:

- а) не более 5 сут. при температуре -2... 1 °С;
- б) 12 сут. при температуре -8 °С;
- в) 3 сут. при температуре 0...-2°С;
- г) не более 5 сут. при температуре 2... 10°С.

**Задание № 4** Укажите, каким способом оттаивают замороженную рыбу:

- а) в ваннах;
- б) на воздухе;
- в) в воде;
- г) варианты - а, б, в правильные.

**Задание №5** Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

- а) для уменьшения потерь питательных веществ;
- б) чтобы подсолить рыбу;
- в) для ускорения процесса оттаивания;
- г) чтобы рыба не испортилась.

**Задание №6** Операция термической тепловой обработки

- а) Дробление
- б) Засолка
- в) Охлаждение
- г) Фиксация
- д) Припускание

**Задание №7.** Сопоставьте вид продукта диапазону температур его хранения

- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| а) замороженные      | 1) не выше 12°С;             |
| б) переохлажденные   | 2) -1, +1°С, 0, +6°С         |
| в) охлажденные       | 3) 0 +25°С                   |
| г) умеренные         | 4) от -10°С, -12°С до - 25°С |
| д) широкодиапазонные | 5) -2°С, -7°С                |

**Задание №8.** Сопоставьте пищевые продукты влажностному режиму их хранения

- |   |                     |
|---|---------------------|
| а) бакалейные товары, сухофрукты                        | 1) 80-85%;          |
| б) кондитерские товары, вина, чай, кофе                 | 2) не выше 70%-75%; |
| в) молочные, мясные, рыбные товары<br>яйца, лук, чеснок | 3) не более 65%;    |
| г) плоды и овощи, мясо, рыба                            | 4) 90-95%.          |

**Задание №9.** Определите правильную последовательность операций приемки товара

- а) оценивание вкуса
- б) осматривание товара
- в) проверка товарно- сопроводительных документов
- г) оценивание внешнего вида, формы, цвета, блеска, прозрачности
- д) определение запаха, консистенции



**Задание 10. Расположите технологические процессы холодильной обработки продуктов в правильной последовательности**

- а) замораживание
- б) охлаждение
- в) льдообразование

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание №1.** Определить энергетическую ценность 100 г масла сливочного несоленого, если оно содержит (в %): белков – 0.6, жиров – 82.5, углеводов (лактозы) – 0.9: белки 4.0 ккал x 0.6 = 2.4 ккал жиры 9.0 ккал x 82.5 = 742.5 ккал углеводы 3.75 ккал x 0.9 = 3.4 ккал

**Задание №2.** Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).

**Задание №3.** В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?

**Задание №4.** От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?

**Задание №5.** В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

**Задание №6.** Как называется группа герметично укупоренных продуктов переработки мяса, подвергнутых стерилизации?

**Задание №7.** Как называются яйца со сроком хранения не более 7 суток с момента снесения?

**Задание №8.** С чем связано осаливание жиров?

**Задание №9.** Дополните предложение «Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится по показателям качества \_\_\_\_\_»

**Задание №10.** Впишите правильный ответ «Коллаген - это \_\_\_\_\_ белок

**Формируемая компетенция: ПК 6.2**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание № 1.** По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**Задание № 2.** Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин

**Задание № 3.** Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

**Задание № 4.** У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**Задание № 5.** Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассированного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы;
- в) тефтели, фрикадельки

**Задание № 6.** В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели

**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 линии производства полуфабрикатов из рыбы

- а) Нарезка п/ф
- б) Очистка рыбы от чешуи
- в) Размораживание рыбы
- г) Транспортировка в горячий цех
- д) Удаление плавников, головы
- е) Потрошение, промывание

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:

- а) Жилровка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- в) Обмывание
- г) обсушивание
- д) Обвалка отрубов
- е) удаление клейма

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Как называется тесто для полуфабриката «Рыба в тесте»?

**Задание № 2.** Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро переключают в холодную воду?

**Задание № 3.** Как размораживают птицу?

**Задание № 4.** Как называется отделение мякоти от костей?

**Задание № 5.** Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

**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 «Проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории составляют \_\_\_\_\_»

**Задание № 10.** Закончите фразу «Мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного \_\_\_\_\_»

### Формируемая компетенция: ПК 6.3

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да

б) нет

**Задание № 2.** Выбрать несколько вариантов ответов тканей мяса:

- а) мышечная
- б) костная
- в) соединительная
- г) соединяющая
- д) жировая
- е) красная

**Задание № 3.** Укажите определение обвалки:

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей

**Задание № 4.** В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло

**Задание № 5.** Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

**Задание № 6.** Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

**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 механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

- а) Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
- б) Отрубают голову.
- в) Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- г) Крылья отрубают по локтевой сустав.
- д) Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
- е) Опаливают.
- ж) Натирают мукой или отрубями.
- з) Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневой сустава.

**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.** Решите задачу: Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

**Задание № 2.** Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой 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 «Родиной блюда Карпаччо, является \_\_\_\_\_»

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «Для полуфабриката «Рыба в тесте» готовится тесто \_\_\_\_\_»

**Формируемая компетенция: ПК 6.4**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** Управление персоналом – это:

- а) управление знаниями, целями и поведением персонала
- б) достижение целей организации
- в) подбор и отбор персонала

**Задание № 2.** Расстановка персонала – это:

- а) назначение на должность в организации в соответствии с требованиями руководителя
- б) назначение на основании результатов тестирования;
- в) распределение наличных работников по рабочим местам и подразделениям в соответствии со способностями работников и потребностями организации;
- г) назначение по принципу длительности стажа работы в данной организации.

**Задание № 3.** Управление программой адаптации имеет последствия:

- а) быстрый выход на уровень рентабельности работника
- б) уменьшение количества ошибок
- в) улучшение планирования карьеры работников
- г) рациональное использование рабочего времени.

**Задание № 4.** Составляющие процесса планирования человеческих ресурсов – это:

- а) цели организации
- б) структура организации
- в) бизнес-план
- г) задачи управления.

**Задание № 5.** В комплекс мероприятий по адаптации входит:

- а) знакомство сотрудника с будущими коллегами по работе и компанией
- б) работа с наставником
- в) обучение в учебном центре
- г) разработка должностной инструкции и других нормативных документов
- д) знакомство с работой фирм-конкурентов

**Задание № 6.** Цели процесса адаптации:

- а) снижение текучести кадров
- б) ускорение процесса вхождения в должность нового работника
- в) повышение квалификации работника
- г) повышение заработной платы работника

**7. Установите соответствие между дефектами соленой рыбы и их названием**

- а) Разложение крови у позвоночника с образованием темно-бурой окраски 1) Ржавчина.  
2) Сырость.  
б) Пожелтение поверхности и мяса рыбы 3) Прыгунок  
в) Привкус и запах сырой рыбы 4) Загар.

**8. Установите соответствие между колбасными изделиями и их сроком хранения.**

- а) Варено-копченые. 1) 10 суток.  
б) Полукопченые. 2) 3 суток.  
в) Вареные. 3) 15 суток.  
г) Копченые. 4) 9 месяцев.

**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.** Расположите яйца последовательно по срокам хранения:

- а) столовые  
б) диетические  
в) мытые.

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Как называется микробиологический процесс, происходящий при хранении товара?

**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.** Принципы расстановки персонала - это

- а) единоначалия и ответственности  
б) комплексности и оперативности  
в) соответствия и перспективности  
г) мотивации и лидерства.

**Задание № 2.** Основные функции кадрового менеджмента - это

- а) планирование  
б) организация  
в) мотивация  
г) контроль  
д) все ответы верны

**Задание №3.** Формы обучения, которые используются для повышения квалификации специалистов - это

- а) семинары
- б) лекции
- в) стажировка
- г) коучинг

**Задание №4.** Основные направления кадровой политики организации - это

- а) подбор и отбор персонала
- б) планирование и маркетинг персонала
- в) развитие структуры управления предприятием
- г) оценка персонала

**Задание № 5.** Преимущества внутренних источников найма – это (выбрать правильные ответы):

- а) низкие затраты на адаптацию персонала;
- б) появление новых идей, использование новых технологий
- в) появление новых импульсов для развития
- г) повышение мотивации, степени удовлетворенности трудом.

**Задание № 6.** Текучесть персонала (при необходимости указать несколько) - это

- а) все виды увольнений из организации
- б) увольнения по собственному желанию и инициативе администрации
- в) увольнения по сокращению штатов и инициативе администрации
- г) увольнение по собственному желанию и по сокращению штатов.

**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-рубленой 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	зачет	<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	зачет	<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 6.1	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	в
	№ 2	г
	№ 3	в
	№ 4	г
	№ 5	а
	№ 6	д
	№ 7	а – 4, б -5, в -2, г – 1, д - 3
	№ 8	а – 3, б -2, в -1, г – 4
	№ 9	бвгд
	№ 10	бва
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	748,3 ккал
	№ 2	67,77 ккал
	№ 3	В калориях или джоулях
	№ 4	Пол, вес, рост, уровень активности
	№ 5	ФЗ «О защите прав потребителей»
	№ 6	Консервы
	№ 7	Диетическим
	№ 8	С накоплением в них оксидов
№ 9	Органическим	
№ 10	Полноценный	
ПК 6.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	а
	№ 2	а
	№ 3	б
	№ 4	б
	№ 5	б
	№ 6	б
	№ 7	а-1, б – 3, в- 4, г - 2
	№ 8	а- 2, б – 1, в -4, г - 3
	№ 9	вбдег
	№ 10	вгеабд
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	кляр
	№ 2	безчешуйчатые

	№ 3	На воздухе
	№ 4	обвалка
	№ 5	нет
	№ 6	экологичности и безопасности
	№ 7	Госстандарта
	№ 8	0,6 м
	№ 9	26,4 %
	№ 10	По усвояемости
ПК 6.3	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	б
	№ 2	абвд
	№ 3	б
	№ 4	а
	№ 5	а
	№ 6	б в
	№ 7	а-3, б – 2, в -4, г –1
	№ 8	а-2, б – 1, в -3, г –5, д - 4
	№ 9	а б г з в д е ж
	№ 10	б д в г а
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	99,6
	№ 2	Бифштекс
	№ 3	Карбование
	№ 4	В лъезоне
	№ 5	Печень
	№ 6	Обработка бисульфатом натрия
	№ 7	26,4 кг
	№ 8	12,9 кг
№ 9	Венеция	
№ 10	кляр	
ПК 6.4	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	в
	№ 2	в
	№ 3	в
	№ 4	а
	№ 5	а
	№ 6	а
	№ 7	а-4, б-1, в-2.
	№ 8	а-3; б-1; в-2; г-4
	№ 9	ваб
	№ 10	бва
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Плесневение, гноение, брожение
	№ 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	в
	№ 2	д
	№ 3	в,г
	№ 4	а
	№ 5	а
	№ 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 лъезоне
	№ 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.