

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа бизнеса и
технологий

_____ / Л.Ф. Пелевина

« _____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и методической работе

_____ / В.Г. Шубаева

« _____ » _____ 20__ г.

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике**

профессионального модуля

ПМ 06 Управление структурным подразделением организации

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе
Федерального государственного образовательного стандарта и
образовательной программы среднего профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
федерального государственного бюджетного образовательного учреждение
высшего образования «Санкт-Петербургский государственный
экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и):

Гусихина Екатерина Олеговна, преподаватель Колледжа бизнеса и
технологий

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрена на заседании цикловой комиссии по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 9 от «21» апреля 2020 г.

Председатель _____ Антропова О.Ю.

Согласовано с работодателем:

Бессарабов В.А. _____

Учредитель гастроклабкейтеринг

подпись

М.П.

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения учебной практики по ПМ 06 Управление структурным подразделением организации, профессиональной образовательной программы специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания.

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ

Учебная практика в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства..

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ФОС позволяет оценить приобретенный на практике **практический опыт**:

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;
- планирования работы структурного подразделения;
- принятия управленческих решений;
- ведения утвержденную учетно-отчетную документацию контроля качества и безопасности готовой продукции;
- контроля хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями;
- планирования основных показателей производства.

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 06 Управление структурным подразделением организации и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1. Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 06 Управление структурным подразделением организации, практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ),
- контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ,

3.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачёт.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы.

4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале.

5.6. Контрольные вопросы по прохождению учебной/производственной практики

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ 06 Управление структурным подразделением организации.

Перечень контрольных вопросов:

1. Перечислить основные показатели, планируемые на производстве.
2. Охарактеризуйте следующие планируемые показатели: объемы продаж; темп роста; размер прибыли; доля на рынке; уровень качества продукции; стратегия роста; социальная ответственность.
3. Охарактеризуйте следующие планируемые показатели: показатели роста производительности труда; добавленной стоимости; политика в области снижения издержек; фонд оплаты труда и средний уровень заработной платы персонала; численность промышленно-производственного персонала предприятия; номенклатуру и количество выпускаемой продукции в натуральных показателях.
4. Количественные показатели оценки эффективности деятельности.
5. Качественные показатели оценки эффективности деятельности.
6. Методы повышения эффективности деятельности структурного подразделения.
7. Расчёт заработной платы при повременной оплате труда.
8. Расчёт заработной платы при сдельной системе оплаты труда.
9. Методика расчёта выхода продукции в ассортименте.
10. Санитарно – гигиенические условия труда.
11. Физиологические условия труда.
12. Психологические условия труда.
13. Эстетические условия труда.
14. Принципы планирования работы бригады.

15. Содержание должностной инструкции. Общие правила её составления.
16. Виды графиков рабочего времени. Требования к ним.
17. Необходимость ведения табелей учёта рабочего времени. Правила ведения табелей.
18. Виды дисциплинарных взысканий в организации. Порядок их применения.
19. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады.
20. Методы повышения качества выполняемых работ членами бригады
21. Основные формы документов на предприятии, их назначение.
22. Порядок заполнения отдельных видов документов на примере табеля учёта рабочего времени.
23. Основные нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность в области пищевых технологий и др.

Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент

ФИО

Обучающийся (-яся) на _____ курсе по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ 06 Управление структурным подразделением организации.
в объеме 72 часов с « ____ » _____ 201 г. По « ____ » _____ 201 г.

В

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства: <ul style="list-style-type: none">- демонстрация умения планирования основных показателей производства;- демонстрация навыков организации рабочего места;- демонстрация знаний основных показателей оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;- осуществление расчёта выхода продукции в ассортименте;- осуществление расчета заработной платы.	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями: <ul style="list-style-type: none">- демонстрация основных приемов организации работы исполнителей;- демонстрация принципов и видов планирования работы бригады (команды).- осуществление расчета необходимого количества исполнителей для выполнения работ.- обоснованный выбор необходимого количества исполнителей заданной квалификации для выполнения работ.	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива: <ul style="list-style-type: none">- демонстрация правил и принципов разработки должностных обязанностей;- демонстрация правил ведения графиков работы;- демонстрация ведения табеля учёта рабочего времени;- обоснованность выбора дисциплинарных процедур в организации.	

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями: - демонстрация способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - демонстрация показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию: - демонстрация знания основных форм документов, порядок их заполнения; - демонстрация ведения табеля учета рабочего времени; - демонстрация знаний основных нормативно-правовых актов.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

За время прохождения практики студент изучил планирование основных показателей производства. Изучил вопросы приёмов организации работы исполнителей. Изучил прёмы организации работы трудового коллектива. Научился контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Проявил любознательность при изучении учётно-отчётной документации. Умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 06 Управление структурным подразделением организации.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «__» _____ 201__г.

Подпись руководителя практики

_____ ФИО, должность

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

« ____ » _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Модуль ПМ 06 Управление структурным подразделением организации

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>1.Предприятие ООО «Х», исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать пять наименований товара. На основе данных уровня конкурентоспособности товаров ООО «Х» и его основного конкурента определить перечень товаров, которые ООО «Х» целесообразно включить в план производства. ООО «Х»: товар 1 - 0,223; товар 2 - 0,241; товар 3 - 0,255; товар 4 – 0,270; товар 5 – 0,297. Конкурент: товар 1- 0,220; товар 2-0,245; товар 3 – 0, 260; товар 4 – 0,262; товар 5 – 0,290.</p>	<p>Решение: В план производства включается номенклатура продукции, уровень конкурентоспособности которой превышает аналогичный показатель у товаропроизводителя-конкурента: $У_{к1} > У_{к2}$</p> <p>где $У_{к1}$ – уровень конкурентоспособности продукции данного предприятия;</p> <p>$У_{к2}$ – уровень конкурентоспособности продукции предприятия-конкурента.</p> <p>Исходя из соотношения $У_{к1} > У_{к2}$, сопоставим исходные данные.</p> <p>Ответ: ООО «Х» целесообразно включить в план производства товары, уровень конкурентоспособности которых выше, чем у конкурента: 1, 4 и 5 ($0,223 > 0,220$; $0,270 > 0,262$; $0,297 > 0,290$)..</p>
		<p>Количество оборудования ООО «Х» на начало года составило 400 единиц. С 1 апреля установлено дополнительно еще 60 станков, а с 1 ноября выбыло 30 станков. Плановый фонд времени работы оборудования предприятия равен 3952</p>	<p>Решение:</p> <p>Производственная мощность предприятия рассчитывается по формуле: $M = П * Т_{эф} * k$,</p> <p>где М – производственная мощность предприятия, шт.;</p> <p>П – производительность единицы оборудования, шт./ч;</p> <p>$T_{эф}$ – эффективный фонд</p>

		<p>ч. Производительность единицы оборудования равна 4 шт./ч. Рассчитать среднегодовую производственную мощность предприятия.</p>	<p>времени работы единицы оборудования, ч;</p> <p>k – среднегодовой парк оборудования предприятия, ед.</p> <p>Сперва определим среднегодовой парк оборудования предприятия с учетом произошедших за этот год изменений в его составе. Для этого k количеству оборудования на начало года прибавим среднегодовое количество нового оборудования и отнимем количество выбывшего оборудования:</p> $k = k_{нг} + \frac{k_{вв} \cdot t_p}{12} - \frac{k_{выб} \cdot t_{безд}}{12}$ <p>где k_{нг} – количество оборудования на начало года, ед.;</p> <p>k_{вв} – количество вновь введенного в течение года оборудования, ед.;</p> <p>k_{выб} – количество выбывшего в течение года оборудования, ед.;</p> <p>t_p – период работы нового оборудования в текущем году, мес.;</p> <p>t_{безд} – период бездействия выбывшего оборудования в текущем году, мес.</p> <p>12 – число месяцев в году.</p> <p>Подставляем известные из условия задачи данные и приходим к следующему:</p> $k = 400 + \frac{60 \cdot 9}{12} - \frac{30 \cdot 2}{12} = 450 \text{ ед.}$ <p>Теперь определим производственную мощность предприятия:</p>
--	--	--	---

			<p>$M = 4 \cdot 3952 \cdot 450 = 7113,6$ тыс. шт.</p> <p>Ответ: среднегодовая производственная мощность ООО «Х» составляет 7113,6 тыс. шт. в год.</p>
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Определение показателей оценки эффективности детальности подразделений управления по следующим видам: Показатели экономической эффективности; Показатели степени укомплектованности кадрового состава; Показатели степени удовлетворенности работников; Косвенные показатели эффективности.</p>	<p>Ответ: Показатели экономической эффективности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соотношение издержек, необходимых для обеспечения организации квалифицированной рабочей силой соответствующего количества и качества, и полученных результатов деятельности - Затраты на отдельные направления и программы деятельности кадровых служб в расчете на одного работника - Эффект воздействия отдельных кадровых программ на результативность деятельности работников и организации в целом - Отношение бюджета подразделения управления персоналом к численности обслуживаемого персонала. <p>Показатели степени укомплектованности кадрового состава:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соответствие численности работников числу рабочих мест (количественная укомплектованность кадрового состава) - Соответствие профессионально- квалификационных

			<p>характеристик работников требованиям рабочих мест, производства в целом (качественная укомплектованность кадрового состава).</p> <p>Показатели степени удовлетворенности работников:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Степень удовлетворенности работой в данной организации - Степень удовлетворенности деятельностью подразделений управления персоналом. <p>Косвенные показатели эффективности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Текучесть кадров - Производительность труда - Показатели качества продукции (процент брака, рекламаций и пр.) - Количество жалоб работников - Уровень производственного травматизма и профзаболеваний.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Определить количество человек, которые должны работать на рабочем месте время обслуживания которого составляет 365 дней *24 ч = 8760 ч.	<p>Решение: Чтобы рассчитать количество человек, которые должны работать на этом месте, количество рабочих часов в неделю (40) умножается на число недель в году (52); затем 8760 ч. делим на полученный результат. $8760 \text{ ч.} / (40 \text{ ч.} \times 52 \text{ нед.}) = 4,8$. Это значит, что работодатель должен</p>

			принять на работу пять человек с неполной ставкой или четыре человека, на которых распределяется по несколько добавочных часов к полной ставке.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>На основе коэффициента трудового участия (КТУ) определить заработную плату каждого работника бригады при бестарифной оплате при следующих условиях: в бригаде пятеро работников, занятых изготовлением табуреток в течение установленного временного периода. За выполнение плана их бригаде положена оплата в 1000 денежных единиц.</p> <p>Первый работник - полностью выполнил план, соблюдал все нормы, отработав положенное количество рабочих часов, то есть его КТУ=1.</p> <p>Второй работник перевыполнил норму на четверть, остальные показатели такие же, как и у первого. КТУ= 1,25.</p> <p>Третий сотрудник выполнил норму, но по его вине был сломан деревообрабатывающий станок, что заставило приостановить работу. Кроме того, он несколько раз опоздал к началу рабочего дня. Поэтому с него вычли</p>	<p>Решение: Сумма всех КТУ: $1 + 1,25 + 0,5 + 1,6 + 0,65 = 5$.</p> <p>При бестарифной оплате общая сумма распределится следующим образом: $1000 / 5 = 200$ (средняя доля, соответствующая единице КТУ).</p> <p>Тогда сотрудникам полагается:</p> <p>1-й сотрудник получит 200 (расчетных единиц);</p> <p>2-й – $200 \times 1,25 = 250$;</p> <p>3-й – $200 \times 0,5 =$ всего 100;</p> <p>4-й – $200 \times 1,6 = 320$;</p> <p>5-й – $200 \times 0,65 = 130$.</p>

		<p>несколько баллов, и его КТУ= 0,5.</p> <p>Четвертый сотрудник исправил поломку в деревообрабатывающем станке. Ему добавили баллы за обслуживание оборудования, кроме того, руководство отметило качество его работы, и его КТУ= 1,6.</p> <p>Пятый сотрудник отпросился в последний день работы. Его труд не вызвал нареканий, но по факту он работал несколько меньше остальных, поэтому КТУ= 0,65.</p>	
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Перечислить унифицированные формы первичной учетной документации по учету операций в общественном питании утвержденные Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.98 № 132	<p>Ответ:</p> <p>Калькуляционная карточка</p> <p>План-меню</p> <p>Требование в кладовую</p> <p>Накладная на отпуск товара</p> <p>Закупочный акт</p> <p>Дневной заборный лист</p> <p>Опись дневных заборных листов (накладных)</p> <p>Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов</p> <p>Ведомость учета движения посуды и приборов</p> <p>Акт о реализации и отпуске изделий кухни</p> <p>Акт о продаже и отпуске изделий кухни</p> <p>Акт о реализации готовых</p>

		<p>изделий кухни за наличный расчет</p> <p>Контрольный расчет расхода специй и соли</p> <p>Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне</p> <p>Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни</p> <p>Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой)</p> <p>Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия</p> <p>Акт о передаче товаров и тары при смене материально-ответственного лица</p> <p>Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации</p> <p>Заказ-счет</p> <p>Акт на отпуск питания сотрудникам организации</p> <p>Акт на отпуск питания по безналичному расчету</p> <p>Акт о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты</p> <p>Ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах</p> <p>Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий</p>
--	--	--

РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект контрольно-оценочных средств по учебной
практике по профессиональному модулю**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики.

Комплект КОС включает в себя практические задания для оценки освоения компетенций по виду профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий. Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых умений и практического опыта, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Рецензент:



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.