


«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области

И.о.директора
ЦПО Самарской области


М.В.Мамонов/
« 09 » 20 15 г.


О.В.Жолобова/
« 01 » 20 15 г.

Комплект оценочных средств
для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**

Самара

Разработчики:

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Л.В. Панова

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Ю.С. Большакова

ЦПО Самарской области, методист Р.А. Хамитова

ЦПО Самарской области, начальник отдела Л.Н. Ельцова

Акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.06**

Организация работы структурного подразделения от «30»

10 2015г. № 14

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств.	6
3. Экзаменационный пакет кандидата.	11
Проектное задание (проект)	11
Приложение 1- 6	15
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	22
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	23
Инструментарий оценки проектного задания	24
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	36
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	37
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	41

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** являются:

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «___» _____ 20__ №___;

программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области «16» июля 2014 № 229 од;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по _____ от «___» _____ 20__ г. № ____.

(наименование образовательной организации)

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

- проектное задание (проект);
- техническое задание на выполнение проектного задания (проекта);
- приложения;
- инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Проектное задание (проект).
2. Инструментарий оценки выполнения и защиты проектного задания (проекта):

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.1.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.2.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.3.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.4.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.5.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.1.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.2.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.3.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.4.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.5.

3. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.

4. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

5. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВПД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

ГОСТ Р 50762-2007 - ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация работы структурного подразделения

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

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.

2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Продукт деятельности (составленный документ по планированию основных показателей производства - заключение о соответствии предприятия ГОСТ Р 50762-2007)	Показатель 1. Параметры проведенного анализа данных о предприятии общественного питания	1.1. Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания. 1.2. Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 определены. 1.3. Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 сформулировано. 1.4. Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 сформулированы.	Проектное задание

		<p>Показатель 2. Характеристики составленного документа по планированию основных показателей производства</p>	<p>2.1. Содержание документа по планированию основных показателей производства соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания.</p> <p>2.2. Документ по планированию основных показателей производства содержит все требуемые данные.</p> <p>2.3. Структура документа по планированию основных показателей производства соответствует заданным условиям.</p>	
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Продукт деятельности (составленный документ по планированию выполнения работ исполнителями- План – меню на день)</p>	<p>Показатель 3. Основные характеристики содержания составленного документа по выполнению работ исполнителями.</p> <p>Показатель 4. Основные характеристики структуры составленного документа по выполнению работ.</p>	<p>3.1. Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями прописан.</p> <p>3.2. Планируемое количество блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями определено.</p> <p>3.3. Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана.</p> <p>3.4. Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана.</p> <p>4.1. Документ по планированию выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой.</p> <p>4.2. Документ по планированию выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные.</p>	

<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Продукт деятельности (составленная документация по организации работ трудового коллектива - Табель учета рабочего времени и График выхода на работу)</p>	<p>Показатель 5. Основные характеристики составленного документа по учету рабочего времени трудового коллектива.</p> <p>Показатель 6. Основные характеристики составленного документа по организации работы трудового коллектива.</p>	<p>5.1. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен для структурного подразделения.</p> <p>5.2. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен на основании штатного расписания предприятия.</p> <p>5.3. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен в соответствии с заданным календарным сроком.</p> <p>5.4. Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени трудового коллектива произведены.</p> <p>5.5. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения.</p> <p>5.6. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой.</p> <p>6.1. Документ по организации работы трудового коллектива составлен для структурного подразделения.</p> <p>6.2. Документ по организации работы трудового коллектива составлен в соответствии с заданным календарным сроком.</p> <p>6.3. Необходимые расчеты в документе по организации работы трудового коллектива произведены.</p> <p>6.4. Документ по организации работы трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения.</p> <p>6.5. Документ по организации работы</p>	
--	---	---	--	--

			<p>трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой.</p>	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Продукт деятельности (составленный документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями - Таблица бракеражного журнала)</p>	<p>Показатель 7. Параметры проведенного контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями</p> <p>Показатель 8. Основные характеристики составленного документа по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями.</p>	<p>7.1. Основные характеристики приготовленного блюда определены. 7.2. Характеристика приготовленного блюда по органолептическим показателям представлена. 7.3. Оценочные заключения по приготовленному блюду даны. 7.4. Вывод о разрешении на реализацию сформулирован. 8.1. Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные. 8.2. Формулировки представленных в документе данных соответствуют нормативно-технологической документации. 8.3. Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой.</p>	

<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Продукт деятельности (заполненная учетно-отчетная документация - Таблица расхода сырья для приготовления первых блюд)</p>	<p>Показатель 9. Параметры проведенного анализа данных планирующей и технологической документации</p> <p>Показатель 10. Основные характеристики составленного учетно-отчетного документа</p>	<p>9.1. Перечень блюд соответствует планируемому ассортименту блюд/продукции (из составленного плана-меню).</p> <p>9.2. Наименования сырья соответствует технологической/техничко-технологической карте.</p> <p>9.3. Норма продукта на 1 порцию соответствует технологической/техничко-технологической карте.</p> <p>9.4. Масса продукта соответствует количеству порций (из составленного плана-меню).</p> <p>10.1. Учетно-отчетный документ содержит все требуемые данные.</p> <p>10.2. Учетно-отчетный документ оформлен в соответствии с установленной формой.</p>	
---	--	--	--	--

2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

Задание для оценки сформированности ПК

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.

Задание:

Вам работаете техником-технологом на действующем предприятии общественного питания. Вам необходимо выполнить ряд заданий по организации работы структурного подразделения:

1. Для участия в планировании основных показателей производства вам следует проанализировать предприятие на соответствие его требованиям ГОСТ Р 50762-2007. На основании полученных результатов сформулируйте заключение о соответствии предприятия общественного питания заявленному типу и классу предприятия и дайте рекомендации по приведению предприятия в соответствие с ГОСТ Р 50762-2007. Оформите результаты в предложенном бланке (Приложение 1). Приложить копию титульного, первого и последнего листа Устава предприятия.
2. В целях планирования выполнения работ исполнителями вам следует разработать план – меню предприятия на день с учетом однодневного товарооборота 15 тысяч рублей по выпуску продукции собственного производства для конкретного структурного подразделения по предложенному бланку (Приложение 2).
3. В целях организации работ трудового коллектива вам следует составить таблиць учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии со штатным расписанием предприятия и составить график выхода на работу за месяц в предложенных бланках (Приложение 3 и 4). Приложить копию штатного расписания предприятия.
4. В целях проведения контроля и оценки результатов выполнения работ ваших сотрудников вам следует провести бракераж готового блюда на выбор из представленного плана – меню (из Задания 2) и заполнить таблиць бракеражного журнала. (Приложение 5).
5. На основании анализа плана - меню на день (из Задания 2) и технологических/технико–технологических карт к блюдам из плана-меню Вам следует заполнить таблиць расхода сырья для приготовления первых блюд в

предложенном бланке (Приложение 6). Приложить технологические/технико–технологические карты к блюдам (готовые или разработанные самим).

Техническое задание на проектное задание (проект):

Тема проектного задания:

Организация работы структурного подразделения на предприятии общественного питания _____
(наименование предприятия)

Цель проекта:

Реализация управленческих функций на конкретном предприятии общественного питания.

Требования к результатам выполнения проекта:

Результатами выполнения проекта выступают:

1) Проект, оформленный по установленным шаблонам документов, по завершению освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

2) Презентация результатов выполнения проекта на защите проекта в процедуре квалификационной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Требования к структуре и оформлению проекта:

1. Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны *на компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт Times New Roman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

Титульный лист- первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

2. Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

**Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):
Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.
3. Бланки:
 - план – меню;
 - табель учета рабочего времени;
 - график выхода на работу за месяц;
 - таблица бракеражного журнала;
 - таблица расхода сырья для приготовления первых блюд;
 - технологическая карта;
 - технико – технологическая карта.

Нормативно-справочная документация:

1. С. Ю, Мальгина, Ю. Н. Плешкова «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания», учебник, Москва Издательский центр "Академия", 2014.

Требования к процессу защиты проектного задания:

1. Защита проекта производится на квалификационном экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационно - квалификационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

Требования к презентации

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS Power Point/

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*

2. *Оформления слайда - содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
 - меню - содержание по данной теме;
 - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад и кнопку возврата на главное меню;
 - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда с психологической точки зрения* должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью и многообразием цветовой гаммы.

Норма времени на одного кандидата:

Время на выполнение проектного задания (проекта):

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

Время на защиту проекта:

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

Приложения:

Приложение 1	Заключение о соответствии предприятия ГОСТ Р 50762-2007
Приложение 2	План – меню на день
Приложение 3	Табель учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии со штатным расписанием предприятия
Приложение 4	График выхода на работу за месяц
Приложение 5	Таблица бракеражного журнала
Приложение 6	Таблица расхода сырья для приготовления первых блюд

Заключение
о соответствии предприятия ГОСТу Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

Наименование предприятия _____

Тип предприятия _____

Класс предприятия _____

№ п/п	Наименование требования	Содержание требования	Вывод о соответствии ГОСТу Р 50762-2007
1	Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятия	1. 1.1. 2. 2.1.	+/-
2	Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью		
3	Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции		
4	Требования к методам обслуживания потребителей, к форменной одежде, обуви		
Заключение: <i>(соответствует/не соответствует)</i>			
Рекомендации: (

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<u>Общая оценка блюду</u>					
				<u>Общая оценка блюду</u>					

Таблица расхода сырья для приготовления первых блюд

№ п/п	Сырье, кулинарные полуфабрикаты	Наименование блюда		Наименование блюда		Наименование блюда (пк)		Итого
		Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
Всего, в натуральных единицах								

Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

1. Получить задание от преподавателя/руководителя проекта и изучить техническое задание на проектное задание (проект).
2. Для выполнения проектного задания Вы можете использовать данные предприятия, на котором проходили производственную практику в рамках освоения ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
3. Оформить все требуемые документы проекта.
4. Подготовить краткий доклад по представленному проекту.
5. Прибыв на квалификационный экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
6. Сдать проектное задание председателю аттестационно-квалификационной комиссии.
7. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
8. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря аттестационно-квалификационной комиссии)
9. Соблюдать регламент выступления.
10. Ответить на заданные вопросы членами аттестационно-квалификационной комиссии по проекту.

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.1.
Документ 3.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.2.
Документ 4.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.3.
Документ 5.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.4.
Документ 6.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.5.
Документ 7.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.1.
Документ 8.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.2.
Документ 9.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.3.
Документ 10.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.4.
Документ 11.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.5.
Документ 12.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Документ 13.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 14.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Проектное задание (из Экзаменационного пакета кандидата)

Инструментарий оценки проектного задания

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 1. Параметры проведенного анализа данных о предприятии общественного питания		4
1.1.	Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания. Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 не определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания.	1 0
1.2.	Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 определены Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 не определены	1 0
1.3	Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 сформулировано. Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 не сформулировано.	1 0
1.4	Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 сформулированы. Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 не сформулированы.	1 0
Показатель 2. Характеристики составленного документа на основе проведенного анализа данных о предприятии общественного питания		9
2.1.	Содержание документа по планированию основных показателей производства соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания. Содержание документа по планированию основных показателей производства не соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания.	3 0
2.2.	Документ по планированию основных показателей производства содержит все требуемые данные, сведения. Документ по планированию основных показателей производства не содержит все требуемые данные, сведения	3 0
2.3.	Структура документа по планированию основных показателей производства соответствует заданным условиям. Структура документа по планированию основных показателей производства не соответствует заданным условиям.	3 0

Защита проекта в части ПК 6.1.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов	
	- кандидат отстаивает свою позицию	1
	- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	1
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат свободно ориентируется в материале	1
ИТОГО по ПК 6.1.		17

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 3. Основные характеристики содержания составленного документа по выполнению работ исполнителями.		12
3.1.	Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями прописан. <div style="text-align: right;"> Прописан, полностью прописан частично Не прописан </div>	 3 1 0
3.2.	Планируемое количество блюд/ продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями определено. <div style="text-align: right;"> Определено, полностью определено частично Не определено </div>	 3 1 0
3.3.	Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана. <div style="text-align: right;"> Рассчитана, полностью Рассчитана частично Не рассчитана </div>	 3 1 0
3.4.	Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана. <div style="text-align: right;"> Рассчитана, полностью Рассчитана частично Не рассчитана </div>	 3 1 0
Показатель 4. Основные характеристики структуры составленного документа по выполнению работ.		6
4.1.	Документ по планированию выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой. <div style="text-align: right;"> Да, оформлен Оформлен частично Нет, оформлен </div>	 3 1 0
4.2.	Документ по планированию выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные, сведения. <div style="text-align: right;"> Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит </div>	 3 1 0
Защита проекта в части ПК 6.2.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	 1 1 1 1
ИТОГО по ПК 6.2.		22

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 5. Основные характеристики составленного документа по учету рабочего времени трудового коллектива		18
5.1.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен для структурного подразделения. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.2.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен на основании штатного расписания предприятия. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.3	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен в соответствии с заданным календарным сроком. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.4	Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени трудового коллектива произведены. Да, произведены Нет, не произведены	3 0
5.5.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
5.6.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Оформлен частично Нет, не оформлен	3 1 0
Показатель 6. Основные характеристики составленного документа по организации работы трудового коллектива.		15
6.1.	Документ по организации работы трудового коллектива составлен для структурного подразделения. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
6.2.	Документ по организации работы трудового коллектива составлен в соответствии с заданным календарным сроком. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
6.3.	Необходимые расчеты в документе по организации работы трудового коллектива произведены.	

	Да, произведены Нет, не произведены	3 0
6.4.	Документ по организации работы трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
6.5.	Документ по организации работы трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Оформлен частично Нет, не оформлен	3 1 0
Защита проекта в части ПК 6.3.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
ИТОГО по ПК 6.3.		37

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ
исполнителями.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 7. Параметры проведенного контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями		4
7.1.	Основные характеристики приготовленного блюда определены. Основные характеристики приготовленного блюда не определены.	1 0
7.2.	Характеристика приготовленного блюда по органолептическим показателям представлена. Характеристика приготовленного блюда по органолептическим показателям не представлена.	1 0
7.3.	Оценочные заключения по приготовленному блюду даны. Оценочные заключения по приготовленному блюду не даны.	1 0
7.4.	Вывод о разрешении на реализацию сформулирован Вывод о разрешении на реализацию сформулирован	1 0
Показатель 8. Основные характеристики составленного документа по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями.		9
8.1.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
8.2.	Формулировки представленных в документе данных соответствуют нормативно-технологической документации Да, соответствуют Нет, не соответствуют	3 0
8.3.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Нет, не оформлен	3 0
Защита проекта в части 6.4.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
ИТОГО по ПК 6.4.		17

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 9. Параметры проведенного анализа данных планирующей и технологической документации		12
9.1.	Перечень блюд соответствует планируемому ассортименту блюд/продукции (из составленного плана-меню). Перечень блюд не соответствует планируемому ассортименту блюд/продукции (из составленного плана-меню).	3 0
9.2.	Наименования сырья соответствует технологической/технико-технологической карте. Наименования сырья не соответствует технологической/технико-технологической карте.	3 0
9.3.	Норма продукта на 1 порцию соответствует технологической/технико-технологической карте Норма продукта на 1 порцию не соответствует технологической/технико-технологической карте	3 0
9.4.	Масса продукта соответствует количеству порций (из составленного плана-меню). Масса продукта не соответствует количеству порций (из составленного плана-меню).	3 0
Показатель 10. Основные характеристики составленного учетно-отчетного документа		6
10.1	Учетно-отчетный документ содержит все требуемые данные. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
10.2	Учетно-отчетный документ оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Нет, не оформлен	3 0
Защита проекта в части ПК 6.5.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
ИТОГО по ПК 6.5.		22

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта							Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
		1.1. Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания.	1.2. Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 определены	1.3. Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 сформулировано.	1.4. Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007	2.1. Содержание документа соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания.	2.2. Документ содержит все требуемые данные, сведения.	2.3. Структура документа соответствует заданным условиям.				
	Максимальное количество баллов	1	1	1	1	3	3	3	4	17		сформирована

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ___ » _____ 20__ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта											Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.3.
		Критерий 5.1.	Критерий 5.2	Критерий 5.3	Критерий 5.4.	Критерий 5.5.	Критерий 5.6.	Критерий 6.1.	Критерий 6.2.	Критерий 6.3.	Критерий.6.4.	Критерий 6.5.	Подтверждение авторства проектных результатов			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	37		сформирована

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта						Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.4.
		Критерий 7.1.	Критерий 7.2.	Критерий 7.3.	Критерий 7.4.	Критерий 8.1.	Критерий 8.2.	Критерий 8.3.			
		1	1	1	1	3	3	3	4	17	сформирована

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта					Защита проекта			
		9.1. Перечень блюд соответствует планируемому ассортименту блюд/продукции (из составленного плана-меню).	9.2. Наименования сырья соответствует технологической/техничко-технологической карте.	9.3. Норма продукта на 1 порцию соответствует технологической/техничко-технологической карте	9.4. Масса продукта соответствует количеству порций (из составленного плана-меню).	10.1. Учетно-отчетный документ содержит все требуемые данные.				
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	4	22		сформирована
1.										
2.										
3.										
4.										

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Организация работы структурного подразделения**

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « _____ » _____ 20____ года

№ п п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 6.1.			Итоги оценки сформированности ПК 6.2.			Итоги оценки сформированности ПК 6.3.			Итоги оценки сформированности ПК 6.4.			Итоги оценки сформированности ПК 6.5.			Итоги оценки освоения ВПД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВПД
	Макс. кол-во баллов	17	100	сформирована	22	100	сформирована	37	100	сформирована	17	100	сформирована	22	100	сформирована	115	100	освоен
1.	Лебедев Вадим Станиславович	16		сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			освоен
2.	Поломских Юлия Александровна	13		сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			освоен
3.	Дудрин Владислав Алексеевич	13		сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			освоен
4.	Кудряшов Максим Вячеславович	13		сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			освоен
5.	Филлимонов Михаил Владимирович	16		сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			освоен
6.	Бондур Владислав Эдуардович	16		сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			освоен
7.	Мухортов Руслан Икрамович	16		сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			сформирована			освоен
8.	Пушкарев Никита	17		сформиро			сформиро			сформиров			сформиро						освоен

	Александрович			вана			вана			ана			вана					
9.	Рябов Андрей Михайлович	13		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
10.	Дзюба Михаил Сергеевич	13		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
11.	Адамчук Антон Юрьевич	13		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
12.	Заплюсвичко Наталья Александровна	11		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
13.	Елизаров Кирилл Александрович	17		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
14.	Болдырев Владимир Юрьевич	13		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
15.	Гайнетдинов Гайрат Гирфанович	12		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
16.	Дмитриев Алексей Сергеевич	10		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
17.	Калдин Дмитрий Дмитриевич			сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
18.	Корукова Юлия Игоревна	13		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
19.	Турпуров Александр Александрович	13		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
20.	Турпуров Александр Иванович	10		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
21.	Панин Илья Владимирович	10		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен
22.	Бударин Павел Сергеевич	13		сформи вана			сформи вана			сформир ана			сформи вана			сформир ана		освоен

23.	Решетин Павел Алексеевич	13		сформиро вана			сформиро вана			сформиров ана			сформиро вана			сформиров ана			освоен
24.																			
25.																			

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

**Условия положительного/отрицательного заключения
по результатам оценки итоговых образовательных результатов по
профессиональному модулю**

Вид профессиональной деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВПД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства** составляет 17 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства** кандидат должен набрать 12 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 6.1. Участвовать в
планировании основных показателей производства**

Набрано баллов	< 12 баллов	≥ 12 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	ПК 6.1. не сформирована	ПК 6.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями** составляет 22 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями** кандидат должен набрать 15 балла (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

Набрано баллов	< 15 балла	≥ 15 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	ПК 6.2. не сформирована	ПК 6.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива составляет 37 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива кандидат должен набрать 26 балла (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

Набрано баллов	< 26 балла	≥ 26 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	ПК 6.3. не сформирована	ПК 6.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями составляет 17 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями кандидат должен набрать 12 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Набрано баллов	< 12 баллов	≥ 12 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	ПК 6.4. не сформирована	ПК 6.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию составляет 22 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию кандидат должен набрать 15 балла (Таблица 5).

Таблица 5

Оценочная шкала сформированности ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Набрано баллов	< 15 балла	≥ 15 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.5. Вести утвержденную учетно- отчетную документацию	ПК 6.5. не сформирована	ПК 6.5. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВПД Организация работы структурного подразделения составляет 115 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВПД Организация работы структурного подразделения кандидат должен набрать не менее 80,5 балла (Таблица 6).

Оценочная шкала освоения ВПД Организация работы структурного подразделения

Набрано баллов	< 80,5 балла	≥ 80,5 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Организация работы структурного подразделения	ВПД Организация работы структурного подразделения не освоен	ВПД Организация работы структурного подразделения освоен

Для перевода значения оценки освоения ВПД Организация работы структурного подразделения в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 7.

Таблица 7.

Таблица перевода значения оценки освоения ВПД Организация работы структурного подразделения

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 80,5 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 80,6 до 91 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 92 до 102 балла	«хорошо»
> 90 %	103 и более балла	«отлично»

**Инструкция для эксперта-экзаменатора
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно - квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены Ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы.

По проектному заданию:

- Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.1.
 - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.2.
 - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.3.
 - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.4.
 - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.5.
 - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.1.
 - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.2.
 - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.3.
 - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.4.
 - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.5.
4. Заполните в соответствии с оценочной шкалой сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).
 5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.
 6. Поставьте личную подпись в сводных оценочных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.