

«СОГЛАСОВАНО»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области


/М.В.Мамонов/
« 15 » 01 20 19 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ЦПО Самарской области
/С.А.Ефимова/


« 15 » 01 20 19 г.



Комплект оценочных средств
для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



C=RU, OU=директор, O="ГАОУ СО ""НГТК""",
CN=Земалиндинова В.М.,
E=coll_ngtk_nkb@samara.edu.r
u
00c0c015673a4b00a0
2021.03.25 23:19:21+04'00'

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК», преподаватель Сумнительнова Л.С.
 ЦПО Самарской области, начальник отдела Ельцова Л.Н.
 ЦПО Самарской области, методист Хамитова Р.А.

Эксперты от работодателя:

Торгово-промышленная
палата Самарской области

Исполнительный
директор

М.В. Мамонов

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Протокол/акт согласования комплекта оценочных средств, для оценки
 итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
 персонала**

№ 1 «15» января 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств.	6
3. Экзаменационный пакет кандидата.	11
Проектное задание	11
Приложение 1- 7	16
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	33
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	34
Инструментарий оценки проектного задания	45
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	48
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	49
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	53

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Нормативными основаниями документами проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 № 1565;
- примерная программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- 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 формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «30» августа 2018 г. № 184/1.

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 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 и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** 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 ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид 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:

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

2.2. Предметы оценивания

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 кухни на рабочем месте.

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. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Продукт деятельности (составленный документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	Показатель 1 Основные характеристики содержания составленного документа	1.1. Составленное меню соответствует заказу, типу, классу организации питания. 1.2. Правильность последовательности расположения блюд в меню соответствует требованиям нормативных документов. 1.3. Выход блюда и точности расчёта цен в меню соответствуют заданным условиям. 1.4. Оформление меню соответствует требованиям	Проектное задание

видов и форм обслуживания	видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – меню).		нормативных документов. 1.5. Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствуют ассортименту, типу, классу организации питания, заказу.	
		Показатель 2. Основные характеристики структуры составленного документа	2.1. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оформлен в соответствии с установленной формой. 2.2. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания содержит все требуемые данные.	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Продукт деятельности (составленная документация по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала - план – меню на день, наряд- заказ)	Показатель 3. Основные характеристики составленного документа по текущему планированию план- меню на день.	3.1. Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала прописан. 3.2. Планируемое количество блюд/ продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала определено. 3.3. Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. 3.4. Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. 3.5. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой. 3.6. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные.	
		Показатель 4.	4.1. Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах	

		Основные характеристики составленного документа по текущему планированию наряд- заказ.	произведен в соответствии с заказом. 4.2. Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам. 4.3. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой; 4.4. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Продукт деятельности (составленная документация по организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала - Табель учета рабочего времени и График выхода на работу)	Показатель 5. Основные характеристики составленного документа по учету рабочего времени подчиненного персонала.	5.1. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен для структурного подразделения. 5.2. Документ по учету рабочего времени составлен на основании штатного расписания предприятия. 5.3. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным сроком. 5.4. Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени подчиненного персонала произведены. 5.5. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения. 5.6. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой.	
		Показатель 6. Основные характеристики составленного документа по организации работы подчиненного персонала –график выхода на работу.	6.1. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен для структурного подразделения. 6.2. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным сроком. 6.3. Необходимые расчеты в документе по организации работы подчиненного персонала произведены. 6.4. Документ по организации работы подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения.	

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Продукт деятельности (составленный документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала – должностная инструкция повара в соответствии с Профессиональным стандартом «Повар»)	Показатель 7. Основные характеристики составленного документа – должностная инструкция повара.	7.1. Документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала составлен в соответствии с требованиями нормативных документов. 7.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации. 7.3. Документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала содержит все требуемые данные; 7.4. Документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Продукт деятельности (составленный документ по инструктированию поваров на рабочем месте - инструкция по безопасной организации работ на рабочем месте повара).	Показатель 8. Основные характеристики составленного документа-инструкция по безопасной организации работ на рабочем месте повара.	8.1. Документ по инструктированию поваров на рабочем месте составлен в соответствии с требованиями нормативных документов. 8.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации. 8.3. Документ по инструктированию поваров на рабочем месте содержит все требуемые данные. 8.4. Документ по инструктированию поваров на рабочем месте оформлен в соответствии с установленной формой.	

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. 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 кухни на рабочем месте.

Задание:

Вы работаете специалистом по поварскому делу на действующем предприятии общественного питания. Вам необходимо выполнить ряд заданий:

1. Для участия в разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Вам следует разработать меню в соответствии требованиям и учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформите результаты в предложенном бланке (Приложение 1).

2. В целях осуществления текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями Вам следует разработать план – меню, наряд - заказ в соответствии с производственным заданием (программой), правилами разработки плана - меню, наряда – заказа. ГОСТ 31988 - 2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потери сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Оформите результаты в предложенном бланке (Приложение 2 и 3).

3. С целью обеспечения деятельности подчиненного персонала Вам следует составить табель учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии со штатным расписанием предприятия и составить график выхода на работу за месяц. ГОСТ 30524 - 2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Трудовой кодекс РФ ст. №№ 238-250 ст. №№ 115.137, 139. 143, 152 в предложенных бланках (Приложение 4 и 5).

4. С целью осуществления организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала Вам следует составить должностную инструкцию на

Повара. ГОСТ 30524 - 2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессионального стандарта «Повар». (Приложение 6).

5. С целью осуществления инструктирования, обучение поваров на рабочем месте Вам следует разработать и составить инструкцию по безопасной организации работ на рабочем месте повара в горячем цехе. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. (Приложение 7).

Техническое задание на проектное задание:

Тема проектного задания:

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

(наименование предприятия)

Цель проекта:

Реализация контроля текущей деятельности подчиненного персонала 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 и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.

2) Презентация результатов выполнения проекта на защите проекта в процедуре квалификационной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.

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». Расположение текста должно обеспечивать соблюдение следующих полей:

- левое - 30 мм;
- правое – 15 мм;
- верхнее – 20 мм;
- нижнее – 20 мм.

Набор текста – компьютерный. Цвет текста – черный. Настройки основного стиля:

- размер шрифта – 14 пт, тип шрифта: Times New Roman;
- междустрочный интервал – полуторный;
- отступ красной строки – 1,25 см;
- выравнивание текста – по ширине;
- переносы исключить;

- отступ от заголовка до подзаголовка или текста – 3 интервала;
- отступ от текста до следующего подзаголовка 4,5 интервала.

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.

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):

1. Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.
3. Бланки:
 - меню;
 - план – меню;
 - наряд - заказ;
 - табель учета рабочего времени;
 - график выхода на работу за месяц;
 - должностные инструкции специалиста поварского дела;
 - инструкция по охране труда повара в горячем цехе.

Нормативно-справочная документация:

1. ГОСТ 31986 - 2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

2. ГОСТ 31987 - 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

3. ГОСТ 31988 - 2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

4. СП 1.1.1058 - 01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015. – 680 с: ил.

7. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: "Академия", 2015.

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. Оформление 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:

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени, отведенного на прохождение производственной практики 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.	Меню
Приложение 2.	План – меню на день
Приложение 3.	Наряд - заказ
Приложение 4.	Табель учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии
Приложение 5.	График выхода на работу за месяц
Приложение 6.	Должностная инструкция повар
Приложение 7.	Инструкция по охране труда повара

Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор организации
 _____ И.О. Фамилия
 « ____ » _____ 201_ г.

МЕНЮ

на « ____ » _____ 201__

№ п./п	Наименование блюд, напитков, кондитерских изделий и хлеба	Выход	Цена руб.
1	2	3	4
	Фирменные блюда:		
	Холодные блюда		
	И т. д		

Шеф – повар
 Калькулятор

Приложение 2

Унифицированная форма № ОП-2
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

(организация)

(структурное подразделение)

По ОКПТ

Виды деятельности по
ОКПД
Вид операции

Код
0330502

Номер документа	Дата составления
000000010	«__» ____ .201__

УТВЕРЖДАЮ
Директор организации
_____ И.О. Фамилия
«__» ____ 201__ г.

ПЛАН – МЕНЮ
на «__» ____ 20 ____

№ рецептуры	Выход в г.	Наименование блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, хлеба	Количество порций	Цена руб. коп.	Сумма руб. коп
		И т.д.			
				Итого	

Шеф – повар
Калькулятор

Приложение 3

Наряд - заказ

№ п/п	Сырье, кулинарные полуфабрикаты	Наименование блюда		Наименование блюда		Наименование блюда		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								

Приложение 4

																Код																			
																Форма по ОКУД		0301008																	
																по ОКПО																			
наименование организации																																			
структурное подразделение																																			
												Номер документа		Дата составления		Отчетный период																			
																с		по																	
ТАБЕЛЬ																																			
УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ																																			
Ном ер по поря дку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табел ный номе р	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца																Отработано за		Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат						Неявки по причинам								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	полов ину месяц а(I, II)	месяц	код вида оплаты						код	дни (часы)	код	дни (часы)					
																					корреспондирующий счет														
																					код вида опла ты	коррес пондир ующий счет	дни (часы)	код вида опла ты	коррес пондир ующий счет	дни (часы)									
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	дни	часы	код вида опла ты	коррес пондир ующий счет	дни (часы)	код вида опла ты	коррес пондир ующий счет	дни (часы)												
1	2	3	4																5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13					
																	X																		
1																	X																		
																	X																		
2																	X																		
Ответственное лицо																																			
		должность						личная подпись						расшифровка подписи																					
		Руководитель структурного подразделения																		" " " 20 " г.															
								должность						личная подпись						расшифровка подписи															
		Работник кадровой службы																		" " " 20 " г.															
								должность						личная подпись						расшифровка подписи															

Приложение 5

Утверждаю
 Директор (название предприятия)
 _____ И.О. Фамилия
 «___» _____ 20___ г.

График выхода поваров на работу за месяц на _____ 20___ г.

	Табель. №	Должность	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	ИТОГО
Ф.И.О.																																	

Продолжительность рабочего времени

Начало работы Окончание

Количество перерывов для отдыха и питания

Продолжительность перерыва для отдыха и питания

Количество работников

 (должность руководителя (подпись) (расшифровка подписи)

структурного подразделения)

Ознакомлены:

 (Ф.И.О. работника) (подписи) (месяц прописью)

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
повара**

1. Общие положения
2. Квалификационные требования
3. Должностные обязанности
4. Права
5. Ответственность
6. Лист согласования и рассылки
7. Лист ознакомления

2018 г.

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с нормами Трудового кодекса Российской Федерации и Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

1. Общие положения

1.1. Повар относится к категории рабочих, принимается на должность и освобождается от нее приказом директора государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» (в дальнейшем колледж) и непосредственно подчиняется заведующей столовой и заместителю директор по общим вопросам.

1.2. Повар должен знать:

- 1.3.1 специфику основной деятельности колледжа;
 - 1.3.2 функции, задачи, структуру колледжа, ее связи по вертикали и горизонтали;
 - 1.3.3 введенные в действие локальные внутренние акты колледжа, в том числе, регламентирующие правила внутреннего трудового распорядка, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности, обработку и защиту персональных данных, сохранение коммерческой тайны и конфиденциальности информации;
 - 1.3.4 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
 - 1.3.5 требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
 - 1.3.6 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - 1.3.7 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
 - 1.3.8 специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - 1.3.9 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - 1.3.10 технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
 - 1.3.11 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
 - 1.3.12 способы организации питания, в том числе диетического;
 - 1.3.13 рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
 - 1.3.14 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
 - 1.3.15 виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
 - 1.3.16 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 1.4. В своей деятельности повар руководствуется:
- 1.4.1. действующим законодательством Российской Федерации;
 - 1.4.2. правовыми актами, определяющими правила и порядок работы с персональными данными и конфиденциальной информацией (в т.ч. Федеральный закон №

152-ФЗ от 27 июля 2006 года «О персональных данных»; «Требования к защите персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 01.11.2012 №111;

1.4.3. Постановление Правительства РФ от 17.11.2007 № 781 «Об утверждении положения об обеспечении безопасности персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных»);

1.4.4 Уставом колледжа;

1.4.5. настоящей должностной инструкцией.

1.5. Во время отсутствия повара (отпуск, болезнь и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке, которое приобретает соответствующие права и несет ответственность за надлежащее исполнение возложенных на него обязанностей.

2. Квалификационные требования

2.1. На должность повара назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

2.2. На должность повара назначается лицо, имеющее опыт практической работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих) и не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

3. Должностные обязанности

Повар обязан:

- 3.1 проводить оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.2 составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.3 осуществлять подготовку товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.4 контролировать хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.5 разрабатывать меню/ассортимент и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.6 осуществлять подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.7 осуществлять нарезку и формовку овощей и фруктов
- 3.8 готовить и оформлять канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента; холодные и горячие закуски; холодные рыбные и мясные блюда; супы, отвары и бульоны; горячие и холодные соусы; блюда из овощей и грибов; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; блюда из творога, сыра, макаронных изделий; мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; холодных и горячие десерты; блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- 3.9 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов на производстве
- 3.10 осуществлять контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.11 осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

4. Права

4.1. Повар имеет право:

- 4.1.1. знакомиться с проектами решений руководства колледжа, касающимися его деятельности.
- 4.1.2. вносить предложения руководству колледжа по вопросам организации и условий своей трудовой деятельности.
- 4.1.3. пользоваться информационными материалами и нормативно-правовыми документами, необходимыми для исполнения своих должностных обязанностей и запрашивать их лично или по поручению непосредственного руководителя от работников других подразделений колледжа.
- 4.1.4. осуществлять взаимодействие с сотрудниками всех структурных подразделений колледжа.
- 4.1.5. повышать свою квалификацию.

4.2. Повар не имеет право:

- 4.2.1. в общении допускать высказывания, оскорбляющие честь и достоинство, национальные или религиозные чувства собеседника или третьих лиц, а также употреблять ненормативную лексику.
- 4.2.2. вносить в здания и помещения колледжа взрывчатые, отравляющие и пожароопасные вещества, пользоваться нестандартными электроприборами и нагревателями.
- 4.2.3. курить на территории колледжа.
- 4.2.4. разглашать личные результаты диагностики и содержание индивидуального консультирования.

5. Ответственность

Повар несет ответственность за:

- 5.1 неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него настоящей должностной инструкцией.
- 5.2 неисполнение или ненадлежащее исполнение приказов, распоряжений и поручений руководства, нормативно-правовых актов по своей деятельности.
- 5.3 несоблюдение правил внутреннего распорядка, противопожарной безопасности и техники безопасности.
- 5.4 сохранность полученных для исполнения должностных обязанностей технических средств, программного обеспечения, мебели, и иного имущества, которое принадлежит колледжу или за которое колледж несет ответственность перед третьими лицами;
- 5.5. несоблюдение режима сохранения конфиденциальности информации, защиты персональных данных, разглашение внутренней информации, содержащей конфиденциальные сведения, коммерческую тайну, в том числе персональные данные, в пределах, определенных действующим трудовым, административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;
- 5.6. содержание рабочего места в чистоте и порядке;
- 5.7. соблюдение требований дресс-кода колледжа на рабочем месте;
- 5.8. использование ресурсов сети Интернет только в целях исполнения должностных обязанностей;
- 5.9. за причинение материального ущерба колледжу - в пределах, определенных действующим трудовым, административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.
- 5.10. за нахождение в зданиях и помещениях колледжа в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения.

Лист согласования и рассылки
к должностной инструкции повара

[illegible]

Лист ознакомления
к должностной инструкции повара

[illegible]

ИНСТРУКЦИЯ № С - 23 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

1.2. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголённых концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
 - наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съёмные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить

работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.8. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.10. При эксплуатации электрических жарочных и пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Не допускать к своей работе посторонних лиц.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.10. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.11. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.14. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.15. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;
- не допускается:
 - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
 - работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
 - загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
 - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
 - хранить продукты на испарителях;
 - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
 - размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
 - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
 - самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.16. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.17. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.18. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.19. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.20. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.21. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.22. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.23. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.24. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.25. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.26. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.27. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.28. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.29. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.30. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.31. При работе на раздаче необходимо:

- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.32. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;
- не допускается:
 - работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
 - превышать допустимые скорости работы оборудования;
 - извлекать руками застрявший продукт;
 - эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
 - проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
 - переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
 - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании

предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке, оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой.

4.6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавок на место, парогенератор заполнить водой.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

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.
2. Для выполнения проектного задания Вы можете использовать данные предприятия, на котором проходили производственную практику в рамках освоения ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.
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-ЭКЗАМЕНАТОРА

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 1. Основные характеристики содержания и структуры составленного документа		10
1.1.	Меню соответствует заказу, типу, классу организации питания. Меню не соответствует заказу, типу, классу организации питания.	2 0
1.2.	Последовательность расположения блюд в меню соответствуют ГОСТ 31987 - 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Последовательность расположения блюд в меню не соответствуют ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2 0
1.3	Выход блюда, точность расчёта цен в меню соответствует заданным условиям. Выход блюда точность расчёта цен в меню не соответствует заданным условиям.	2 0
1.4	Оформление меню соответствует требованиям ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Оформление меню не соответствует требованиям ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2 0
1.5.	Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции соответствует ассортимента типу, классу организации питания, заказу. Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции не соответствует ассортимента типу, классу организации питания, заказу.	2 0
Показатель 2. Основные характеристики структуры составленного документа		
2.1.	Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню оформлен в соответствии с установленной формой. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню не оформлен в соответствии с установленной формой.	2 0

2.2.	Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню содержит все требуемые данные. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню не содержит все требуемые данные.	2 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 - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
ИТОГО по ПК 6.1.		18

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности
подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 3. Основные характеристики содержания и структуры составленного документа		18
3.1.	Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала прописан. Прописан, полностью 3 Прописан частично 1 Не прописан 0	
3.2.	Планируемое количество блюд/ продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала определено. Определено, полностью 3 определено частично 1 Не определено 0	
3.3.	Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. Рассчитана, полностью 3 Рассчитана частично 1 Не рассчитана 0	
3.4.	Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. Рассчитана, полностью 3 Рассчитана частично 1 Не рассчитана 0	
3.5.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен 3 Оформлен частично 1 Нет, не оформлен 0	
3.6.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит 3 Содержит частично 1 Нет, не содержит 0	
Показатель 4. Основные характеристики составленного документа по текущему планированию.		
4.1.	Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах произведен в соответствии с заказом. Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах не произведен.	3 0
4.2.	Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам. Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам.	3 0
4.3.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного	

	персонала оформлен в соответствии с установленной формой.	
	Да, оформлен	3
	Оформлен частично	1
	Нет, не оформлен	0
4.4.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные.	
	Да, содержит	3
	Содержит частично	1
	Нет, не содержит	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	1
	- кандидат отстаивает свою позицию	1
	- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат свободно ориентируется в материале	1
ИТОГО по ПК 6.2.		34

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности
подчиненного персонала**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 5. Основные характеристики содержания и структуры составленного документа		18
5.1.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.2.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен на основании штатного расписания предприятия. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.3	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала 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 подчиненного персонала произведены. Да, произведены Нет, не произведены	3 0
5.5.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
5.6.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала 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 подчиненного персонала		
6.1	Документ по организации работы подчиненного персонала составлен. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
6.2.	Документ по организации работы подчиненного персонала 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 подчиненного персонала произведены.	Да, произведены	3
		Нет, не произведены	0
6.4.	Документ по организации работы подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения.	Да, содержит	3
		Содержит частично	1
		Нет, не содержит	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.			34

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 7. Основные характеристики составленного документа		
7.1.	Должностной инструкции Повара составлена в соответствии с требованиями нормативных документов (в соответствии с Профессиональным стандартом Повар). Да, соответствуют 3 Составлен частично 1 Нет, не соответствуют 0	
7.2.	Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации. Да, соответствуют 3 Частично соответствуют 1 Нет, не соответствуют 0	
7.3.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные. Да, содержит 3 Частично содержит 1 Нет, не содержит 0	
7.4.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен 3 Частично оформлен 1 Нет, не оформлен 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 1 - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта 1 - кандидат осмысленно отвечает на вопросы 1 - кандидат свободно ориентируется в материале 1	
ИТОГО по ПК 6.4.		16

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 8. Основные характеристики составленного документа		12
8.1.	Документ по инструктированию поваров на рабочем месте составлен в соответствии с требованиями нормативных документов. Да, составлен 3 Нет, не составлен 0	
8.2.	Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации Да, соответствуют 3 Частично соответствуют 0 Нет, не соответствуют	
8.3.	Документ по инструктированию поваров на рабочем месте содержит все требуемые данные Да, содержит 3 Частично содержит 1 Нет, не содержит 0	
8.4.	Документ по инструктированию безопасной организации на рабочем месте поваров оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен 3 Частично оформлен 1 Нет, не оформлен 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 1 - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта 1 - кандидат осмысленно отвечает на вопросы 1 - кандидат свободно ориентируется в материале 1	
ИТОГО по ПК 6.5.		16

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

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

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта							Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		1.1. Меню соответствует заказу, типу, классу организации питания.	1.2. Последовательность расположения блюд в меню соответствуют ГОСТ 31987 - 2012 Услуги общественного питания	1.3. Выход блюда, точность расчёта цен в меню соответствует уровню, форме, способу обслуживания.	1.4. Оформление меню соответствует требованиям ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания.	1.5 Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции соответствует ассортименту типу, классу организации питания, заказу.	2.1. Документ оформлен в соответствии с установленной формой	2.2. Документ содержит все требуемые данные	1. Подтверждение авторства проектных результатов			
	Максимальное количество баллов	2	2	2	2	2	2	2	4	18		сформирована

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала
с учетом взаимодействия с другими подразделениями

№ пп	ФИО Кандидата	Содержание проекта										Защ ита прое кта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		3.1. Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями прописан.	3.2. Планируемое количество блюд/ продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями определено.	3.3. Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана.	3.4. Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана	3.5. Документ по текущему планированию оформлен в соответствии с установленной формой.	3.6. Документ по текущему планированию выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные, сведения.	4.1. Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах произведен в соответствии с заказом.	4.2. Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам.	4.3. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой.	4.4. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные	Подтверждение авторства проектных результатов			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	34		сформирована

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта										Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		5.1. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен	5.2. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен на основании штатного расписания	5.3. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным	5.4. Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени подчиненного персонала произведены.	5.5. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения	5.6. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой.	6.1. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен.	6.2. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным	6.3. Необходимые расчеты в документе по организации работы подчиненного персонала произведены	6.4. Документ по организации работы подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения	Подтверждение авторства проектных результатов			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	34		сформиров ана

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта				Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		7.1. Должностной инструкции Повара составлена в соответствии с требованиями нормативных документов	7.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации	7.3. Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные	7.4. Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой.	Подтверждение авторства проектных результатов			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	4	16		сформирована

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий
работников кухни на рабочем месте

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта				Защита проекта			
		8.1. Документ по инструктированию поваров на рабочем месте составлен в соответствии с требованиями нормативных документов	8.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации	8.3. Документ по инструктированию поваров на рабочем месте содержит все требуемые данные	8.4. Документ по инструктированию безопасной организации на рабочем месте поваров оформлен в соответствии с установленной формой.	Подтверждение авторства проектных результатов			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	4	16	% выполнения	Заклочение о сформированности ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**

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 ВД		
		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
Максимальное количество баллов		18	100	сформи рована	34	100	сформи рована	34	100	сформир ована	16	100	сформи рована	16	100	сформи рована	118	100	освоен

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

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** 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 деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 18 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 13 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

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

Набрано баллов	< 13 баллов	≥ 13 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 6.1. не сформирована	ПК 6.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию**

деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями составляет 34 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями** кандидат должен набрать 24 балла (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности

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

Набрано баллов	<24 балла	≥ 24 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	ПК 6.2. не сформирована	ПК 6.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** составляет 34 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** кандидат должен набрать 24 балла (Таблица 3).

Таблица 3.

Оценочная шкала сформированности

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Набрано баллов	<24 балла	≥ 24 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3. не сформирована	ПК 6.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** исполнителями составляет 16 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности

профессиональной компетенции **ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** кандидат должен набрать 11 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

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

Набрано баллов	<11баллов	≥ 11 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4. не сформирована	ПК 6.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте** составляет 16 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте** кандидат должен набрать 11баллов (Таблица 5).

Таблица 5

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

Набрано баллов	<11 балла	≥ 11 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ПК 6.5. не сформирована	ПК 6.5. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала** составляет 118 баллов. Для принятия положительного решения об освоении **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала** кандидат должен набрать не менее 83 балла (Таблица 6).

Таблица 6

**Оценочная шкала освоения ВД Организация и контроль текущей деятельности
подчинённого персонала**

Набрано баллов	<83балла	≥ 83 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	ВД не освоена	ВД освоена

Для перевода значения оценки освоения **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала** в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 7.

Таблица 7

**Таблица перевода значения оценки освоения
ВПД Организация и контроль текущей деятельности
подчинённого персонала**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 83 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 83 до 93 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 94 до 105 балла	«хорошо»
> 90 %	105 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 деятельности ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала, примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности.
 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 и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**