**Паспорт практического задания**

**«Задание по организации работы коллектива»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Код, наименование специальности  **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** | |
| **1.** | Код, наименование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО  **Общие компетенции:**  **ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  **ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  **ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  **ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  **ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  **ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  **ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  **ОК 11.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер.  **Профессиональные компетенции:**  **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.** | Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов в соответствии с ФГОС:  **МДК.06.01** Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  **ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | |
|  | **ЗАДАНИЕ № 1** | **Максимальный балл – 20 баллов** |
|  | Группа молодых предпринимателей зарегистрировалась в качестве ОАО (открытого акционерного общества) для оказания услуг общественного питания и открывают студенческое кафе на 50 посадочных мест при Ульяновском Государственном университете в помещении на 1 этаже здания, освободившегося после капитального ремонта.  Выполните предложенные задания. | |
|  | **Критерии оценки:** |  |
| 1 | Выполнена последовательность организации структуры данного предприятия, в соответствии с технологическим процессом | 10 |
| 2 | Соблюдена последовательность и разнообразный ассортимент блюд при составлении плана-меню | 5 |
| 3 | Правильно и последовательно проведен расчет эффективности | 5 |
|  | **Материально-техническое обеспечение выполнения задания**  **(на одного участника)** | |
|  | *Наименование* | *Количество* |
| 1. | Компьютер | 1 |
| 2. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания | 1 |

**Рекомендуемая литература:**

1.Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»-учебник-М. издательский центр «Академия»-2019 г-320с.

2.Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах» Учебное пособие «Издательский дом Дашков и К»-2019г-320с.

3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2019г -234с.

4. М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья»-Москва-Издательский центр «Академия» -2018 год-192с