***Министерство образования и науки Ульяновской области***

***Департамент профессионального образования и науки***

***Областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования технологический техникум р.п. Кузоватово.***

***Отделение среднего профессионального образования***

***Комплект***

***Контрольно-оценочных средств***

***по дисциплине ОГСЭ.05***

***«Технология профессионально-личностного развития»***

***Специальности 260807***

***"Технология продукции общественного питания"***

***по программам подготовки специалистов среднего звена***

***Разработала:***

***Конина Наталья Геннадьевна- преподаватель профессиональных дисциплин ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум»***

***Кузоватово***

***Пояснительная записка***

 *Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» специальности 260807 "Технология продукции общественного питания" по программам подготовки специалистов среднего звена.Комплект контрольно-оценочных включает, паспорт комплекта контрольно-оценочных средств, область применения, систему контроля и оценки освоения программы ОГСЭ.05, формы текущего контроля по ОГСЭ.05 в ходе освоения ОПОП, формы промежуточной аттестации по ОГСЭ.05 в ходе освоения ОПОП,организацию контроля и оценки освоения программы по ОГСЭ.05, задания для оценки освоения умений и усвоения знаний, комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОГСЭ.05. Согласно рабочего учебного плана на ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» отведено 54 часа максимальной нагрузки, из них 18 часов теоретического обучения и 18 часов практических занятий и 18 часов самостоятельной работы. По окончании изучения ОГСЭ.05 в качестве промежуточной аттестации предусмотрены: ДЗ на 4курсе. В соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ОГБОУ СПО технологический техникум р.п. Кузоватово» условия проведения ДЗ соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 260807 "Технология продукции общественного питания" по программам подготовки специалистов среднего звена от 26 июня 2010 № 675.Формы текущего контроля по ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» включают-элементы ОГСЭ.05иформы текущего контроля.Промежуточный контроль освоения ОГСЭ.05 осуществляется на ДЗ. Условием допуска и промежуточной аттестации по ОГСЭ.05 является положительная текущая аттестация по ОГСЭ.05. Промежуточная аттестация проводится в форме ДЗ по билетам на 4 курсе обучения специальности 260807 "Технология продукции общественного питания". Все билеты имеют одинаковую структуру. Теоретическая часть предполагает устный ответ обучающихся. Вопрос проверяет теоретическую подготовку обучающегося по ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» (труд в жизни человека и общества, научная организация труда, понятие коллектива, режим труда и отдыха, самосовершенствование личности, патриотизм и пути его формирования, формирование профессиональной памяти (представлений, воображений).*

*Практическое задание - решение производственных задач на определение профессиональных качеств молодого специалиста в различных поведенческих ситуациях.*

*1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств………………………………………………….4 стр.*

*1.1. Область применения…………………………………………………………………………….………….……………4 стр.*

*1.2. Система контроля и оценки освоения программы ОГСЭ.05………………….……………………….5 стр.*

*1.2.1. Формы текущего контроля по ОГСЭ.05 в ходе освоения ОПОП……………………………….....6 стр.*

*1.2.2. Формы промежуточной аттестации по ОГСЭ.05 в ходе освоения ОПОП………………....7 стр.*

*1.2.3. Организация контроля и оценки освоения программы по ОГСЭ.05…….…………….….....….7 стр.*

*2. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний…………………………………………….......8 стр.*

*3. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний*

 *по ОГСЭ.05……………………………………………………………………………………………………………..………….…….11 стр.*

***1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств***

***1.1. Область применения.***

*Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплиныОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» Специальности 260807"Технология продукции общественного питания"*

*по программам подготовки специалистов среднего звена*

***Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценить освоенные умения и освоенные знания:***

|  |  |
| --- | --- |
| *Освоенные умения, усвоенные знания* | *№ заданий для проверки* |
| ***1. В результате освоения ОГСЭ.05 обучающийся должен уметь:*** |  |
| *1.1. Применять техники профессионально-личностного развития* | *Практическое занятие № 1**Билеты №1-3* |
| *1.2. Использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного общения* | *Практическое занятие № 1, 2**Билеты №4-6* |
| *1.3. Определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования* | *Практическое занятие №2,3**Билеты №7-9* |
| *1.4. Эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности* | *Практическое занятие 2,3**Билеты №10-15* |
| *1.5. Осуществлять информационный поиск.* | *Практическое занятие №3,4**Билеты №16-18* |
| *1.6. Выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций* | *Практическое занятие№3,4**Билеты №19-20* |
| ***2. В результате освоения ОГСЭ.05 обучающийся должен знать:*** |  |
| *2.1. Комплекс понятий: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения.* | *Практическое занятие №3,4**Билеты №16-20* |
| *2.2. Свои индивидуальные возможности и способности* | *Практическое занятие №2,3**Билеты №16-20* |
| *2.3. Роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства* | *Практическое занятие №3,4**Билеты №1-20* |
| *2.4. Специфику организации рынка труда в условиях конкуренции* | *Практическое занятие №2,4**Билеты №5-12* |
| *2.5. Основные этапы личностно- профессионального самосовершенствования и саморазвития* | *Практическое занятие №2,3,4**Билеты №13-17* |

***1.2. Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05«Технология профессионально-личностного развития» специальности 260807 "Технология продукции общественного питания"***

***по программам подготовки специалистов среднего звена***

 *Согласно рабочего учебного плана на ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» отведено 54 часа максимальной нагрузки, из них 18 часов теоретического обучения и 18 часовпрактических занятий и 18 часов самостоятельной работы. По окончании изучения ОГСЭ.05 в качестве промежуточной аттестации предусмотрены:ДЗ на 4курсе. В соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ОГБОУ СПО технологический техникум р.п. Кузоватово» условия проведения ДЗсоответствует требованиям ФГОС СПО специальности 260807 "Технология продукции общественного питания"*

*по программам подготовки специалистов среднего звена от 26 июня 2010 № 675.*

***1.2.1. Формы текущего контроля по ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития»***

|  |  |
| --- | --- |
| *Элементы ОГСЭ.05* | *Формы текущего контроля* |
| *1* | *2* |
|  |  |
| ***Тема1.****Профессионально-личностный рост: сущность, условия и реализация развития навыков профессионально-личностного роста* | *Практическое занятие №1,2,3**Домашние с/р* |
| ***Тема2.****Навыки профессионально-личностного роста, Формы самопрезентации: составление резюме и мотивации* | *Практическое занятие №4,5**Домашние с/р Практическое занятие №4**Домашние с/р* |
| ***Тема 3.*** *Навыки профессионально-личностного роста, Формы самопрезентации: собеседование* | *Домашние с/рПрактическое занятие №6-9**Домашняя с/р* |
|  |  |
|  |  |

***1.2.2. Формы промежуточной аттестации по ОГСЭ.05 в ходе освоения ОПОП***

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование* | *Форма промежуточной аттестации* |
| *ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития»* | *Дифференцированный зачет* |

***1.2.3. Организация контроля и оценки освоения программ ОГСЭ.05.***

*Промежуточный контроль освоения ОГСЭ.05 осуществляется на ДЗ. Условием допуска и промежуточной аттестации по ОГСЭ.05 является положительная текущая аттестация по ОГСЭ.05.Промежуточная аттестация проводится в форме ДЗ по билетам на 4 курсе обучения специальности 260807 "Технология продукции общественного питания". Все билеты имеют одинаковую структуру. Теоретическая часть предполагает устный ответ обучающихся. Вопрос проверяет теоретическую подготовку обучающегося по ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» (труд в жизни человека и общества, научная организация труда, понятие коллектива, режим труда и отдыха, самосовершенствование личности, патриотизм и пути его формирования, формирование профессиональной памяти (представлений, воображений).*

*Практическое задание - решение производственных задач на определение профессиональных качеств молодого специалиста в различных поведенческих ситуациях.*

***Критерии оценки:***

*Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная*

*оценка выводится за выполнение каждого из вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка обучающегося складывается из его знаний и умений выходит на различный уровень воспроизведения материала.*

***Оценка «отлично»****ставится, если обучающийся полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса обучающийся излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученные знаний и умений, не допускается терминологических ошибок и фактических неточностей.*

***Оценка «хорошо»****ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках ОГСЭ.05, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.*

***Оценка «удовлетворительно»****ставится, если обучающийся ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала , нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры , допускает ошибки методического характера при анализе дидактического материала и проектировании различных видов деятельности.*

***Оценка «неудовлетворительно»****ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий аналитического и проектировочного характера.*

*Условием положительной аттестации по ОГСЭ.05 является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.*

***2. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.***

*Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний представляет собой перечень вопросов, решение ситуационных заданий, задач на определение сырья для производства и оформления холодных блюд и закусок.*

***Перечень вопросов для ДЗ по ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития»***

*1. Профессионально-личностный рост: понятие, сущность.*

*2. Характеристика профессиональных и социальных качеств человека.*

*3. Классификацияпрофессионально-личностных качеств человека.*

*4. Характеристика внутри- личностных качеств .*

*5. Характеристика личностно-эмоциональных качеств .*

*6. Перечислите группы личностно-психологических условий формирования и развития профессионально-личностного роста.*

*7. Общее понятие о фандрайзинге.*

*8. Понятие резюме.*

*9. Правила написания резюме.*

*10Характеристика контактной информации(что она содержит).*

*11. Советы по соблюдению стиля резюме(перечислите).*

*12. Требования к оформлению резюме.*

*13. Правила написания сопроводительного письма к резюме.*

*14. Правила написания рекомендательных писем при поступлении на работу.*

*15. Охарактеризуйте типы собеседований по содержанию..*

*16. Охарактеризуйте типы собеседований в зависимости от цели поставленной перед будущим работником.*

*17. Общие советы по подготовке к собеседованию.*

*18. Характеристика психологического тестирования.*

*19. Цель составления резюме.*

*20. Назовите термины связанные с информационно-аналитической работой специалиста.*

***Перечень практических заданий по ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» (для дифференцированного зачета).***

*1. В организации остро стоят проблемы адаптации новых работников в связи с расширением производственной деятельности и переходом на производство новой продукции. Какие факторы сказывают наибольшее влияние на адаптацию в данной ситуации? Проанализируйте их.*

*2. Посетитель пришел пообедать в кафе «Сирень», и во время еды обнаружил в тарелке с супом пережаренный лук. Каковы дальнейшие действия посетителя? Каковы действия повара, приготовившего суп? Ответ обоснуйте.*

*3. Стоя за раздачей повар Соколов И.П, не доложил посетителю порцию второго блюда «Котлеты по-киевски». В это время с дугой стороны раздачи подошли контролеры, и взяли эту порцию на контрольное взвешивание. Предположите каковы дальнейшие действия данного повара? И действия контролеров?*

*4. Посетителю Сидорову В.С. подали через раздачу котлеты рубленные мясные с гарниром каша гречневая, но котлеты оказались слегка пережаренные, по этому поводу посетитель возмутился. Предположите, каковы будут дальнейшие действия посетителя Сидорова, и действия повара приготовившего данные котлеты. Ответ обоснуйте.*

*5. Кондитер Иванова М, неоднократно нарушала дисциплину, постоянно опаздывала на работу. Опоздала она и в этот раз, получив при этом нарекания от зав. производством. Предположите, каковы будут дальнейшие действия зав. производством, не однократно предупреждающие ее о нарушении дисциплины и действия кондитера Ивановой М. Ответ обоснуйте.*

*6. Повар Иванов С., не смог из за уважительной причины пройти во время мед.осмотр. Допустит ли его зав. производством до работы. Или возможны другие варианты. Ответ обоснуйте.*

*7. Повар Семенова Аня пришла на работу слегка в простуженном виде, но выполнять работу Семеновой было некому, и зав. производством оставила ее на рабочем месте. Определите: правомерны ли действия зав. производством по отношению к повару Семеновой? Ответ обоснуйте.*

*8. Работая поваром в холодном цехе Рябов Женя, при нарезке продуктов сильно поранился, при этом он поставил в известность зав. производством, но она оставила его в цехе выполнять свои обязанности по работе. Определите: правомерны ли действия зав. производством, по отношению к повару Рябову. Обоснуйте ответ.*

*9. Стоя за раздачей повар Чиркова В, раздававшая обеды, ответила посетителю Сластнову М. по поводу того, что он интересовался как было приготовлено «рагу овощное» и тщательным образом пытался выяснить это.*

*Определите: Каковы будут дальнейшие действия посетителя Сластнова М? И была ли права повар Чиркова В? Обоснуйте ответ.*

*10. Пообедав в заводской столовой Сидоров С, через 10 минут почувствовал себя неважно, заболел живот. ПО поводу этой ситуации он пожаловался зав. производством. Определите: каковы могут быть последствия для повара приготовившего обед? Обоснуйте ответ.*

*11. Повар Сидоров И. во время приготовления «Рыба жареная» очень торопился, было много посетителей за раздачей, и из за свой торопливости оно не было доведено до полной готовности. Определите: каковы могут быть последствия для повара Сидорова И? Обоснуйте ответ.*

*12. Во время приготовления обеда повар Лаврентьев А, нечаянно пролил на пол жир от жарки котлет, но так как до начала раздачи оставалось совсем мало времени, а блюда не все были еще приготовлены, он пролитую жидкость сразу не вытер с пола. Предположите: какие последствия могут произойти из за вовремя не вытертой жидкости? Обоснуйте ответ.*

*13. Грузчик Петров И, зашел в холодный цех к повару Зайцевой В, забрать оставшуюся капусту от приготовления салатов. Определите: Мог ли грузчик Петров И. (работник, выполняющие грязные виды работ) вообще зайти в холодных цех? Правомерны ли действия грузчика?.*

*Предположите: Действия повара Зайцевой В., правомерны по отношению к грузчику Петрову? обоснуйте ответ.*

*14. После разделки полутуши говядины в мясном цехе, повар Зиновьев Р. не убрал во время свое рабочее место (осталось на столе грязная разделочная доска, грязные инструменты). Эти нарушения по работе обнаружил зав. производством, и тут же сделал ему замечания.*

*Предположите: каковы дальнейшие действия зав. производством по отношению к повару Зиновьеву? Что в дальнейшем может предпринять повар Зиновьев, по отношению к рабочему месту? Обоснуйте ответ.*

*15. В кафе «На садовой» пришли посетители, посидеть , отдохнуть и выпить чай с пирожными, но они оказались не совсем свежими, на что посетители были возмущены этим инцидентом и попросили жалобную книгу у бармена стоявшего за барной стойкой. Предположите: какие дальнейшие действия могут произойти в данном кафе и со стороны бармена и со стороны посетителей? Обоснуйте ответ.*

*16. В кафе «Звездное» были привезены в очередной раз продукты (для приготовления блюд на следующий день). Когда зав. производством стала взвешивать их на товарных весах, стоящих тут же в загрузочном отсеке кафе, появились расхождения с накладной, которую привез вместе с продуктами экспедитор и весом продуктов взвешиваемых на этих весах. Определите: причину этих расхождений? Предположите: кто виновен в этой ситуации? Обоснуйте ответ.*

*17. При приготовлении горячего напитка чая со сгущенным молоком, повар Сидоров В обнаружил, что вкус сгущенного молока, не совсем соответствует его вкусовым качествам (привкус кормовой с горечью). Определите: может ли повар Сидоров В. использовать данный сгущенный продукт в приготовлении? От чего появился данный дефект в продукте? Обоснуйте ответ.*

*18. Стоя за раздачей повар-раздатчик Афанасьев В., не доложил посетителю порцию первого блюда Борща «Украинского». В это время с другой стороны раздачи подошли контролеры и взяли эту порцию у посетителя на контрольное взвешивание. Предположите: каковы дальнейшие действия повара-раздатчика Афанасьева В? И каковы действия контролеров? Обоснуйте ответ.*

*19. Посетитель пришел пообедать в столовую «Весна» и во время еды обнаружил в тарелке с борщем сырую свеклу. Предположите: каковы дальнейшие действия посетителя? Каковы действия повара, приготовившего борщ? Обоснуйте ответ.*

*20. Кондитер Зуева Л., не смогла во время пройти мед.осмотр. Допустит ли ее зав. производством до работы? Или возможны другие варианты. Ответ обоснуйте.*

***3. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития»***

***Задания для дифференцированного зачета***

*Билет №1*

*1. Профессионально-личностный рост: понятие, сущность.*

*2. В организации остро стоят проблемы адаптации новых работников в связи с расширением производственной деятельности и переходом на производство новой продукции. Какие факторы сказывают наибольшее влияние на адаптацию в данной ситуации? Проанализируйте их.*

*Билет № 2*

*1. Характеристика профессиональных и социальных качеств человека.*

*2. Посетитель пришел пообедать в кафе «Сирень», и во время еды обнаружил в тарелке с супом пережаренный лук. Каковы дальнейшие действия посетителя? Каковы действия повара, приготовившего суп? Ответ обоснуйте.*

*Билет № 3*

*1. Классификацияпрофессионально-личностных качеств человека*

*2. Стоя за раздачей повар Соколов И.П, не доложил посетителю порцию второго блюда «Котлеты по-киевски». В это время с дугой стороны раздачи подошли контролеры, и взяли эту порцию на контрольное взвешивание. Предположите каковы дальнейшие действия данного повара? И действия контролеров?*

*Билет № 4*

*1. Характеристика внутри- личностных качеств .*

*2. Посетителю Сидорову В.С. подали через раздачу котлеты рубленные мясные с гарниром каша гречневая, но котлеты оказались слегка пережаренные, по этому поводу посетитель возмутился. Предположите, каковы будут дальнейшие действия посетителя Сидорова, и действия повара приготовившего данные котлеты. Ответ обоснуйте.*

*Билет № 5*

*1. Характеристика личностно-эмоциональных качеств .*

*2. Кондитер Иванова М, неоднократно нарушала дисциплину, постоянно опаздывала на работу. Опоздала она и в этот раз, получив при этом нарекания от зав. производством. Предположите, каковы будут дальнейшие действия зав. производством, не однократно предупреждающие ее о нарушении дисциплины и действия кондитера Ивановой М. Ответ обоснуйте.*

*Билет № 6*

*1. Перечислите группы личностно-психологических условий формирования и развития профессионально-личностного роста.*

*2. Повар Иванов С., не смог из за уважительной причины пройти во время мед.осмотр. Допустит ли его зав. производством до работы. Или возможны другие варианты. Ответ обоснуйте.*

*Билет № 7*

*1. Общее понятие о фандрайзинге.*

*2. Повар Семенова Аня пришла на работу слегка в простуженном виде, но выполнять работу Семеновой было некому, и зав. производством оставила ее на рабочем месте. Определите: правомерны ли действия зав. производством по отношению к повару Семеновой? Ответ обоснуйте.*

*Билет № 8*

*1.Понятие резюме*

*2. Работая поваром в холодном цехе Рябов Женя, при нарезке продуктов сильно поранился, при этом он поставил в известность зав. производством, но она оставила его в цехе выполнять свои обязанности по работе. Определите: правомерны ли действия зав. производством, по отношению к повару Рябову. Обоснуйте ответ.*

*Билет № 9*

*1. Правила написания резюме.*

*2. Стоя за раздачей повар Чиркова В, раздававшая обеды, ответила посетителю Сластнову М. по поводу того, что он интересовался как было приготовлено «рагу овощное» и тщательным образом пытался выяснить это.*

*Определите: Каковы будут дальнейшие действия посетителя Сластнова М? И была ли права повар Чиркова В? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 10*

*1. Характеристика контактной информации(что она содержи*

*2. Пообедав в заводской столовой Сидоров С, через 10 минут почувствовал себя неважно, заболел живот. ПО поводу этой ситуации он пожаловался зав. производством. Определите: каковы могут быть последствия для повара приготовившего обед? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 11*

*1. Советы по соблюдению стиля резюме(перечислите).*

*2. Повар Сидоров И. во время приготовления «Рыба жареная» очень торопился, было много посетителей за раздачей, и из за свой торопливости оно не было доведено до полной готовности. Определите: каковы могут быть последствия для повара Сидорова И? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 12*

*1. Требования к оформлению резюме*

*2. Во время приготовления обеда повар Лаврентьев А, нечаянно пролил на пол жир от жарки котлет, но так как до начала раздачи оставалось совсем мало времени, а блюда не все были еще приготовлены, он пролитую жидкость сразу не вытер с пола. Предположите: какие последствия могут произойти из за вовремя не вытертой жидкости? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 13*

*1. Правила написания сопроводительного письма к резюме.*

*2. Грузчик Петров И, зашел в холодный цех к повару Зайцевой В, забрать оставшуюся капусту от приготовления салатов. Определите: Мог ли грузчик Петров И. (работник, выполняющие грязные виды работ) вообще зайти в холодных цех? Правомерны ли действия грузчика?.*

*Предположите: Действия повара Зайцевой В., правомерны по отношению к грузчику Петрову? обоснуйте ответ.*

*Билет 14*

*1. Правила написания рекомендательных писем при поступлении на работу.*

*2. После разделки полутуши говядины в мясном цехе, повар Зиновьев Р. не убрал во время свое рабочее место (осталось на столе грязная разделочная доска, грязные инструменты). Эти нарушения по работе обнаружил зав. производством, и тут же сделал ему замечания.*

*Предположите: каковы дальнейшие действия зав. производством по отношению к повару Зиновьеву? Что в дальнейшем может предпринять повар Зиновьев, по отношению к рабочему месту? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 15*

*1. Охарактеризуйте типы собеседований по содержанию..*

*2. В кафе «На садовой» пришли посетители, посидеть , отдохнуть и выпить чай с пирожными, но они оказались не совсем свежими, на что посетители были возмущены этим инцидентом и попросили жалобную книгу у бармена стоявшего за барной стойкой. Предположите: какие дальнейшие действия могут произойти в данном кафе и со стороны бармена и со стороны посетителей? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 16*

*1. Охарактеризуйте типы собеседований в зависимости от цели поставленной перед будущим работником.*

*2. В кафе «Звездное» были привезены в очередной раз продукты (для приготовления блюд на следующий день). Когда зав. производством стала взвешивать их на товарных весах, стоящих тут же в загрузочном отсеке кафе, появились расхождения с накладной, которую привез вместе с продуктами экспедитор и весом продуктов взвешиваемых на этих весах. Определите: причину этих расхождений? Предположите: кто виновен в этой ситуации? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 17*

*1. Общие советы по подготовке к собеседованию.*

*2. При приготовлении горячего напитка чая со сгущенным молоком, повар Сидоров В обнаружил, что вкус сгущенного молока, не совсем соответствует его вкусовым качествам (привкус кормовой с горечью). Определите: может ли повар Сидоров В. использовать данный сгущенный продукт в приготовлении? От чего появился данный дефект в продукте? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 18*

*1Характеристика психологического тестирования.*

*2. Стоя за раздачей повар-раздатчик Афанасьев В., не доложил посетителю порцию первого блюда Борща «Украинского». В это время с другой стороны раздачи подошли контролеры и взяли эту порцию у посетителя на контрольное взвешивание. Предположите: каковы дальнейшие действия повара-раздатчика Афанасьева В? И каковы действия контролеров? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 19*

*1. Цель составления резюме.*

*2. Посетитель пришел пообедать в столовую «Весна» и во время еды обнаружил в тарелке с борщём сырую свеклу. Предположите: каковы дальнейшие действия посетителя? Каковы действия повара, приготовившего борщ? Обоснуйте ответ.*

*Билет № 20*

*1.Назовите термины связанные с информационно-аналитической работой специалиста.*

*2. Кондитер Зуева Л., не смогла во время пройти мед.осмотр. Допустит ли ее зав. производством до работы? Или возможны другие варианты. Ответ обоснуйте.*

|  |  |
| --- | --- |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №1**1. Структура физического и умственного труда.**2. В организации остро стоят проблемы адаптации новых работников в связи с расширением производственной деятельности и переходом на производство новой продукции. Какие факторы сказывают наибольшее влияние на адаптацию в данной ситуации? Проанализируйте их.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №2**1. Понятие «Профессиональная самостоятельность».**2. Посетитель пришел пообедать в кафе «Сирень», и во время еды обнаружил в тарелке с супом пережаренный лук. Каковы дальнейшие действия посетителя? Каковы действия повара, приготовившего суп? Ответ обоснуйте.* |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №3**1. Понятие «Профессиональная мобильность».**2. Стоя за раздачей повар Соколов И.П, не доложил посетителю порцию второго блюда «Котлеты по-киевски». В это время с дугой стороны раздачи подошли контролеры, и взяли эту порцию на контрольное взвешивание. Предположите каковы дальнейшие действия данного повара? И действия контролеров?* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №4**1. Понятие научная организация труда.**2. Посетителю Сидорову В.С. подали через раздачу котлеты рубленные мясные с гарниром каша гречневая, но котлеты оказались слегка пережаренные, по этому поводу посетитель возмутился. Предположите, каковы будут дальнейшие действия посетителя Сидорова, и действия повара приготовившего данные котлеты. Ответ обоснуйте.* |

***Для дифференцированного зачета***

|  |  |
| --- | --- |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №5**1. Понятие коллектив.**2. Кондитер Иванова М, неоднократно нарушала дисциплину, постоянно опаздывала на работу. Опоздала она и в этот раз, получив при этом нарекания от зав. производством. Предположите, каковы будут дальнейшие действия зав. производством, не однократно предупреждающие ее о нарушении дисциплины и действия кондитера Ивановой М. Ответ обоснуйте.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №6**1. Понятие режим труда.**2. Повар Иванов С., не смог из за уважительной причины пройти во время мед.осмотр. Допустит ли его зав. производством до работы. Или возможны другие варианты. Ответ обоснуйте.* |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №7**1. Понятие режим отдыха.**2. Повар Семенова Аня пришла на работу слегка в простуженном виде, но выполнять работу Семеновой было некому, и зав. производством оставила ее на рабочем месте. Определите: правомерны ли действия зав. производством по отношению к повару Семеновой? Ответ обоснуйте.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №8**1. Мероприятия по снижению монотонности в работе.**2. Работая поваром в холодном цехе Рябов Женя, при нарезке продуктов сильно поранился, при этом он поставил в известность зав. производством, но она оставила его в цехе выполнять свои обязанности по работе. Определите: правомерны ли действия зав. производством, по отношению к повару Рябову. Обоснуйте ответ.* |

|  |  |
| --- | --- |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №9**1. Характеристика технического творчества в работе.**2. Стоя за раздачей повар Чиркова В, раздававшая обеды, ответила посетителю Сластнову М. по поводу того, что он интересовался как было приготовлено «рагу овощное» и тщательным образом пытался выяснить это.**Определите: Каковы будут дальнейшие действия посетителя Сластнова М? И была ли права повар Чиркова В? Обоснуйте ответ.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №10**1. Формирование профессиональной направленности личности молодых рабочих.**2. Пообедав в заводской столовой Сидоров С, через 10 минут почувствовал себя неважно, заболел живот. ПО поводу этой ситуации он пожаловался зав. производством. Определите: каковы могут быть последствия для повара приготовившего обед? Обоснуйте ответ.* |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №11**1. Патриотизм и пути его формирования.**2. Повар Сидоров И. во время приготовления «Рыба жареная» очень торопился, было много посетителей за раздачей, и из за свой торопливости оно не было доведено до полной готовности. Определите: каковы могут быть последствия для повара Сидорова И? Обоснуйте ответ.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №12**1. Развитие межличностных отношений в коллективе.**2. Во время приготовления обеда повар Лаврентьев А, нечаянно пролил на пол жир от жарки котлет, но так как до начала раздачи оставалось совсем мало времени, а блюда не все были еще приготовлены, он пролитую жидкость сразу не вытер с пола. Предположите: какие последствия могут произойти из за вовремя не вытертой жидкости? Обоснуйте ответ.* |

|  |  |
| --- | --- |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №13**1. Волевые качества и пути их формирования.**2. Грузчик Петров И, зашел в холодный цех к повару Зайцевой В, забрать оставшуюся капусту от приготовления салатов. Определите: Мог ли грузчик Петров И. (работник, выполняющие грязные виды работ) вообще зайти в холодных цех? Правомерны ли действия грузчика?.**Предположите: Действия повара Зайцевой В., правомерны по отношению к грузчику Петрову? обоснуйте ответ.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №14**1. Понятие «волевое поведение.**2. После разделки полутуши говядины в мясном цехе, повар Зиновьев Р. не убрал во время свое рабочее место (осталось на столе грязная разделочная доска, грязные инструменты). Эти нарушения по работе обнаружил зав. производством, и тут же сделал ему замечания.**Предположите: каковы дальнейшие действия зав. производством по отношению к повару Зиновьеву? Что в дальнейшем может предпринять повар Зиновьев, по отношению к рабочему месту? Обоснуйте ответ.* |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №15**1. Формирование профессиональной памяти обучающихся.**2. В кафе «На садовой» пришли посетители, посидеть , отдохнуть и выпить чай с пирожными, но они оказались не совсем свежими, на что посетители были возмущены этим инцидентом и попросили жалобную книгу у бармена стоявшего за барной стойкой. Предположите: какие дальнейшие действия могут произойти в данном кафе и со стороны бармена и со стороны посетителей? Обоснуйте ответ.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №16**1. Понятие профессиональных знаний, навыков, умений.**2. В кафе «Звездное» были привезены в очередной раз продукты (для приготовления блюд на следующий день). Когда зав. производством стала взвешивать их на товарных весах, стоящих тут же в загрузочном отсеке кафе, появились расхождения с накладной, которую привез вместе с продуктами экспедитор и весом продуктов взвешиваемых на этих весах. Определите: причину этих расхождений? Предположите: кто виновен в этой ситуации? Обоснуйте ответ.* |

|  |  |
| --- | --- |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №17**1. Подготовка личности к трудовой деятельности.**2. При приготовлении горячего напитка чая со сгущенным молоком, повар Сидоров В обнаружил, что вкус сгущенного молока, не совсем соответствует его вкусовым качествам (привкус кормовой с горечью). Определите: может ли повар Сидоров В. использовать данный сгущенный продукт в приготовлении? От чего появился данный дефект в продукте? Обоснуйте ответ.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №18**1. Понятие эталонной производительности труда.**2. Стоя за раздачей повар-раздатчик Афанасьев В., не доложил посетителю порцию первого блюда Борща «Украинского». В это время с другой стороны раздачи подошли контролеры и взяли эту порцию у посетителя на контрольное взвешивание. Предположите: каковы дальнейшие действия повара-раздатчика Афанасьева В? И каковы действия контролеров? Обоснуйте ответ.* |
| *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №19**1. Пути формирования личности к трудовой деятельности.**2. Посетитель пришел пообедать в столовую «Весна» и во время еды обнаружил в тарелке с борщем сырую свеклу. Предположите: каковы дальнейшие действия посетителя? Каковы действия повара, приготовившего борщ? Обоснуйте ответ.* | *ОГБОУ СПО ТТ р.п. Кузоватово**МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**Билет №20**1. Понятие самостоятельный труд личности.**2. Кондитер Зуева Л., не смогла во время пройти мед.осмотр. Допустит ли ее зав. производством до работы? Или возможны другие варианты. Ответ обоснуйте.* |