

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОГСЭ.05 Психология общения

**Специальность: 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт
двигателей, систем и агрегатов автомобилей**

р.п.Павловка 2020 г.

Контрольно-измерительные материалы учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 1568 от 09 апреля 2016 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 № 44946) и примерной основной образовательной программы (решение Ф УМО о включении ПООП в реестр: Протокол №4 от 31.03.2017г.)

РАССМОТРЕНА
ЦМК общеобразовательных, ОГСЭ,
МиЕН дисциплин
(Протокол от «29» 06 2020 г. № 10)
Председатель Г.Н.Адучаева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.В.Колесникова
06 2020г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчик:
Казакова Н.И., преподаватель ОГБПОУ ТТП первой
квалификационной категории
Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент: Колесникова И.В., преподаватель ОГБПОУ ТТП высшей квалификационной категории

Пояснительная записка

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» специальности 19.02.10 "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 4 курсе. В соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» условия проведения ДЗ соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 "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.05 и формы 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 19.02.10 "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.

Содержание

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 дисциплины ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного развития» Специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

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-	Практическое занятие №2,3,4

**1.2. Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины
ОГСЭ.05 «Технология профессионально-личностного
развития» специальности 19.02.10 "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 часов практических занятий и 18 часов самостоятельной работы. По окончании изучения ОГСЭ.05 в качестве промежуточной аттестации предусмотрены: ДЗ на 4 курсе. В соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» условия проведения ДЗ соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 "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/р Практическое 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 19.02.10 "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 допускаются 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 проективного 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. Классификация профессионально-личностных качеств человека.
4. Характеристика внутриличностных 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.
10. Характеристика 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 оказывают 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 другой 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 рубленые 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 борщом 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. Классификация профессионально-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 содержит)

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: Могли 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

1. Характеристика 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 борщом 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.

<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №1</p> <p>1. Структура физического и умственного труда.</p> <p>2. В организации остро стоят проблемы адаптации новых работников в связи с расширением производственной деятельности и переходом на производство новой продукции. Какие факторы оказывают наибольшее влияние на адаптацию в данной ситуации? Проанализируйте их.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №2</p> <p>1. Понятие «Профессиональная самостоятельность».</p> <p>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.</p>
---	--

<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №3</p> <p>1. Понятие «Профессиональная мобильность».</p> <p>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?</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №4</p> <p>1. Понятие научная организация труда.</p> <p>2. Посетителю Сидорову В.С. подали через раздачу котлеты рубленые 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.</p>
--	---

Для дифференцированного зачета

<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №5</p> <p>1. Понятие коллектив.</p> <p>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.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №6</p> <p>1. Понятие режим труда.</p> <p>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.</p>
<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №7</p> <p>1. Понятие режим отдыха.</p> <p>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.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №8</p> <p>1. Мероприятия по снижению монотонности в работе.</p> <p>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.</p>

<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №9</p> <p>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.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №10</p> <p>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.</p>
<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №11</p> <p>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.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №12</p> <p>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.</p>
<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №13</p> <p>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.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №14</p> <p>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.</p>

<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №15</p> <p>1. Формирование профессиональной памяти обучающихся.</p> <p>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.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №16</p> <p>1. Понятие профессиональных знаний, навыков, умений.</p> <p>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.</p>
<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №17</p> <p>1. Подготовка личности к трудовой деятельности.</p> <p>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.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №18</p> <p>1. Понятие эталонной производительности труда.</p> <p>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.</p>
<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №19</p> <p>1. Пути формирования личности к трудовой деятельности.</p> <p>2. Посетитель пришел пообедать в столовую «Весна» и во время еды обнаружил в тарелке с борщом сырую свеклу. Предположите: каковы дальнейшие действия посетителя? Каковы действия повара, приготовившего борщ? Обоснуйте ответ.</p>	<p>ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» Билет №20</p> <p>1. Понятие самостоятельный труд личности.</p> <p>2. Кондитер Зуева Л., не смогла во время пройти мед.осмотр. Допустит ли ее зав. производством до работы? Или возможны другие варианты. Ответ обоснуйте.</p>

