Задание для группы 3-22С на **26.09.2020**

МДК 06.01. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

**Урок 1-115 Дифференцированный зачет**

**Урок 1-116 Дифференцированный зачет**

Цель работы**:** показать результаты освоения МДК 06.01. Организация производства структурного подразделения

Условия работы: Тест онлайн проводится на сайте Мастер тест (необходима регистрация, для облегчения – введите фамилию и например, номер по порядку в учебном журнале) работа выполняется в домашних условиях. Необходимо пользоваться ПК с выходом в интернет (или телефон) – это первая часть дифференцированного зачета.

Отправьте свои электронные почты **«ВКонтакте» Розалия Разницина**

 , для того, чтобы я пригласила Вас для прохождения Теста онлайн на сайте Мастер-тест.

Общее время выполнения работы 1 час 20 минут (с учетом времени регистрации).

Структура работы:

1. Пройти регистрацию на сайте «Мастер тест» (после получения моего приглашения по электронной почте)
2. **Время регистрации с 8-30 до 12-00**

Условия: Время прохождения теста ограничено 60 минут (40 вопросов)

Ограничение входа: сегодня, т.е. **26.09 2020 с 8-30 до 16-00 (по расписанию)** (с учетом регистрации и условий интернета);

1. **Пройти тест**

После регистрации заходите на сайт «Мастер тест» и в левом окне находите «мои тесты», нажимаете на тест «**МДК 06.01**. Организация производства структурного подразделения. Дифференцированный зачет»

 нажимаете 1 вопрос и начинается время отчета времени (60 минут);

Тест состоит из 40 вопросов, составленных по пройденным темам: «Характеристика предприятий общественного питания», «Производственные помещения», «Планирование основных показателей деятельности организации», «Планирование выполнение работ исполнителями», «Документационное обеспечение», «Организация работы трудового коллектива».

Условия: - каждый вопрос весит определенный балл от 1 до 6 (общее количество баллов – 140);

- вопросы имеют однозначный (т.е. один вариант) или множественный (несколько правильных) ответ;

По окончанию прохождения теста нажать окно «завершить».

Результаты можно будет посмотреть в окне «Мои результаты», где вы увидите (и я тоже):

- сколько % вопросов было охвачено;

- сколько баллов вы набрали.

**Студенты набравшие** 100% -90% оценка 5 (отлично);

89- 75- оценка 4 (хорошо); 74-55%- оценка 3(удовлетворительно) и менее 54%– неудовлетворительно.

В случае отрицательного результата: нужна будет подготовка с вашей стороны, будет назначена консультация (при необходимости) и прохождение измененного теста в назначенное мною время ( о чем студент будет дополнительно оповещен – не теряйте код входа в систему).

**Рекомендуемая литература:**

**Основные источники:**

1. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учеб. пособие / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой - М. : КНОРУС, 2008 – 400с
2. И.И. Потапова Калькуляция и учет. М: Издательский центр «Академия» 2006-160с.
3. Смирнов Г.Б.. Менеджмент: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2012.
4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания – М.;КНОРУС,2013-328с.
5. Белоусова С.Н.. Маркетинг. – Ростов на Дону: ФЕНИКС, 2013.

**Дополнительные источники**:

1. Титаренко О.Н. Основы экономики: учебник.- М.:Издательский центр «Академия»2017.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М., 2010.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач.проф.образ. – М: издательский центр «Академия» 2016 – 416 с.
4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

**Справочная литература:**

1. А.П. Антонова Справочник руководителя предприятия общественного питания
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания

**Использование ресурсов сети Интернет:**

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
3. <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
7. <http://www.nlr.ru/>

***Критерии оценки:***

Отметку «5» - получает обучающийся, если дифференцированный зачет выполнен в полном объёме, допущены незначительные ошибки.

Отметку «4» - получает обучающийся, если его письменная работа, в общем выполнены правильно, но имеются одна или две негрубые ошибки, или три недочета (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку «3» - получает обучающийся, если его письменная работа, практическая работа выполнены неполно: имеется 1 грубая ошибка и два недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1 негрубая ошибка и три недочета, или 4-5 недочетов.

Отметку «2» - получает обучающийся, если его письменная работа, практическая работа выполнены неверно, имеются существенные недостатки и грубые ошибки.

**Выполнить задание можно до 16-00 26.09.2020. Все результаты о прохождении и вы, и я увидим на сайте «Мастер- тест»: и ошибки ваши, и % правильных ответов – что позволит вам знать оценку за дифференцированный зачет.**

25.09.2020 Преподаватель Разницина Р.К.