



УТВЕРЖДАЮ

«24» 01 2020 г.
 Р.Г. Ахунова

« » 20 г.

« » 20 г.

СОГЛАСОВАНО
 «24» 01 2020 г.
 Турсеярова Совет Т.В.
 Лукина Т.В.



СОГЛАСОВАНО
 «24» 01 2020 г.
 ООО «Торгсервис»
 Королев А.А.



СОГЛАСОВАНО
 «24» 01 2020 г.
 Директор ОО «Бирь-Хва»
 Робер О.Н.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
 На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
 Председатель ПЦК Карам-Карамалева

20 <u>19</u> -20 <u>20</u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <u>3</u> от <u>27.12</u> 20 <u>19</u>	<u>Карам-Карамалева</u>
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <u> </u> от <u> </u> 20 <u> </u>	/
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <u> </u> от <u> </u> 20 <u> </u>	/
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <u> </u> от <u> </u> 20 <u> </u>	/

Содержание

Общие положения.....	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке.....	5
2.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).....	5
2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний.....	9
2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	10
2.2. Требования к портфолио.....	11
2.3. Требования к курсовому проекту.....	13
2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности.....	14
2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.....	14
2.5.1. Входной контроль.....	14
2.5.2. Текущий контроль.....	17
2.5.3. Рубежный контроль.....	23
2.6. Задания для дифференцированного зачета по МДК.....	26
2.6.1. Критерии оценки при проведении дифференцированного зачета.....	27
2.7. Оценка по учебной и производственной практике.....	28
Общие положения.....	28
2.7.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.....	28
2.7.1.1. Учебная практика.....	28
2.7.1.2. Производственная практика.....	40
2.7.2. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике.....	33
3. Промежуточная аттестация.....	36
3.1. Контрольно – оценочных материалов для экзамена по профессиональному модулю.....	36
3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.....	36
3.3. Критерии оценки при проведении экзамена по профессиональному модулю.....	54
4. Информационное обеспечение.....	55
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	59

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1.1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	Текущий контроль
	Промежуточная аттестация	
МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Дифференцированный зачет	Тестовые работы, устный опрос, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
УП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен по модулю	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 2. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным и общим компетенциям.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара 	Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	рабочее место; индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение

<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; 	<p>ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; 	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		

<p>чение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; - правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; - точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; - адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; - адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; - соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; - точность выбора методов обучения, инструктирования; - актуальность составленной программы обучения персонала; - оценивать результаты обучения 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК. 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования 	

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>рокого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационного поиска из широкой инфо- 	

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы 	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) 	

2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями

ми организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу

подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот *проводить сравнительный анализ структуры производственных помещений.*

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов

анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.

2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального

модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: охрана труда, микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, организация обслуживания.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Учебная и производственная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента является результат проектной (курсовой) деятельности; промежуточная оценка портфолио студента.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио смешанный тип портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК01 - 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
- ОК 07. -Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09 -Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10. -Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11. -Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Состав портфолио:

1. Отчет по практике
2. Дневник практики
3. Характеристика практиканта по итогам практики.
4. Грамоты, благодарственные письма, дипломы (при наличии)

2.3. Требования к курсовому проекту (см. Методические указания)

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

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:
 - характеристики исследуемой организации питания
 - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания
 - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений
 - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).
2. Составление:
 - характеристики исследуемой организации питания
 - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания
 - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений
 - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).
3. Разработка, ведение расчетов:
 - расчетного плана-меню
 - основных производственных показателей
4. Разработка:
 - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам
 - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)
 - Составление заключения

Критерии для оценки защиты курсовой работы:

Отлично:

- 1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации
- 2 Структура и содержание соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы.
- 3 Тема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично.

4 Расчеты выполнены без ошибок.

5 Теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа темы.

6 Работа содержит приложения.

Работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной.

Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.

Хорошо:

1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации Допускаются незначительные замечания.

2 Структура и содержание в целом соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы.

3 Тема раскрыта, материал изложен логично.

4 Расчеты выполнены без грубых ошибок.

5 Теоретические положения сопряжены с практикой.

6 Работа содержит приложения.

Работа выполнена самостоятельно.

Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.

Удовлетворительно:

1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж». Допускаются замечания.

2 Содержание соответствует теме.

3 Тема раскрыта не полностью, материал изложен не логично.

4 Расчеты выполнены с ошибками.

5 Теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер.

6 Работа не содержит приложений.

Работа выполнена с помощью преподавателя.

В докладе и ответах на вопросы не используется профессиональная лексика. Доклад неполный.

Неудовлетворительно:

1 Оформление КР не соответствует требованиям к оформлению текстовой документации

2 Содержание не соответствует теме.

3 Тема не раскрыта.

4 Расчеты выполнены с грубыми ошибками.

5 Работа содержит существенные ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

6 Работа не содержит приложений.

Отсутствие интереса к выполнению работы. В докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы.

2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности.

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, осуществляется на экзамене по профессиональному модулю

Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК, производственной практике.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в виде выполнения практических заданий, оценки содержания и защиты портфолио работ. Портфолио работ оценивается на соответствие (не соответствие) структуре, оформлению и содержанию. При необходимости возможно проведение защиты портфолио с использованием презентации. Портфолио работ используется для оценивания сформированных общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю является положительная оценка (80% выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль проводится в форме экзамена.

Предметом оценки производственной практики является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практики, сопроводительная и отчетная документация по практике, характеристик обучающихся с места прохождения практики, составленных и завизированных руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.05

Виды контроля:

2.5.1. Входной контроль

Условия выполнения тестового задания

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 5-10 мин.
3. Форма: тестирование на компьютерах

Критерии оценки теста обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

1 Вариант

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов

1. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;

- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
 - В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
 - Г) на первых этажах с северной стороны здания.
2. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
- А) чешуеочистительных машины;
 - Б) требухочисток;
 - В) плавникорезок;
 - Г) головоотсекающих машин.
3. Субпродукты – это;
- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
 - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
 - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
 - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
4. Что представляет собой предприятия общественного питания?
- А) это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
 - Б) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - В) это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
 - Г) это предприятие предназначенное для производства и реализации продуктов
5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
- А) для приема и хранения продуктов;
 - Б) административно-бытовые;
 - В) производственные;
 - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
6. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
7. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) кондитерский цех;
 - Б) моечная кухонной посуды;
 - В) холодный цех;
 - Г) мясной цех.
8. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
 - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
 - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
9. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
- А) моечная столовой посуды;
 - Б) сервизная;
 - В) хлеборезка;
 - Г) мастерские.
10. Технологический процесс приготовления пищи - это:
- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
 - Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	В	Б	А	Б	В	А	Г	Б	Г	В

2 вариант

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов

1. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

2. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

3. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

4. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

5. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

6. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

7. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

8. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

10. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	А	Б

2.5.2. Текущий контроль

Условия проведения устного опроса:

Условия выполнения опроса

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-10 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ представлены в методических указаниях по выполнению практических работ студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы представлены в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»_по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания.

Устный опрос:

1. Опишите отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации?
2. Какова классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
3. Каковы требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
4. Дайте описание видов услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей(ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).
5. Дайте характеристику: производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции
6. *Назовите факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений. Инфраструктура сферы обслуживания.*

Практическая работа (см. Методические указание)

Практическая работа №1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.

Практическая работа №2. *Составление схемы взаимосвязи производственных помещений*

Тема 1.2.

Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Устный опрос:

1. Опишите виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню.
2. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.
3. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню.
4. Каким образом определяется оптимальные количества блюд в меню, выхода порций?

5. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.
6. Какова последовательность расположения блюд в меню?
7. Каковы требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню?
8. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.
9. Опишите порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.
10. Опишите правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.
11. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.
12. Опишите способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.
13. Каков анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента?

Практическая работа(см. Методические указания)

Практическая работа №3. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №4 *Определение количества потребителей, общего количества блюд*

Практическая работа №5 *Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.*

Тема 1.3.

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Устный опрос:

1. Расскажите о ресурсном обеспечении организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).
2. Каковы особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных?
3. Какова обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами?
4. Каково материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).
5. Каковы современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания?
6. Каким образом происходит выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений?
7. *Что такое лизинг, его понятие, формы, типы, виды?*
8. Дайте характеристику: Учет расхода товарных запасов.
9. Каково программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов.
10. Опишите правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.
11. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Практическая работа(см. Методические указания)

Практическая работа №3. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием

(заказом).

Тема 1.4.

Управление персоналом в организациях питания

Устный опрос:

1. Дайте характеристику категорий производственного персонала организации питания.
2. Каковы основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях?
3. Каковы общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания)? Требования к персоналу).
4. Опишите организацию деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).
5. Каковы основные функции управления производственным подразделением организации питания?
6. Каковы основные методы управления персоналом в ресторанном бизнесе? Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.
7. Дайте характеристику видам, формам и методам мотивации персонала. Использование материального стимулирования.
8. Опишите психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия
9. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.
10. Каковы функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха? Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам

Практическая работа(см. Методические указания)

Практическая работа №4. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений

Практическая работа №5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения

Практическая работа №6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»

Практическая работа №7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения.

Практическая работа №8. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.

Практическая работа №9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными

Практическая работа №10. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.

Тема 1.5.

Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Устный опрос:

1. Дайте характеристику принципы и виды планирования работы.
2. Опишите планирование работы на день подчиненного персонала.
3. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.
4. Опишите расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).
5. Каковы правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания?
6. Опишите метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
7. Дайте характеристику нормированию труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.
8. Опишите методику расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).
9. Дайте характеристику видам, правилам составления графиков работы.
10. Порядок оформления табеля учета рабочего времени

Практическая работа(см. Методические указание)

Практическая работа №11 Планирование производственного задания (программы)

Практическая работа №12 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда

Практическая работа №13 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени

Тема 1.6.

Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

Устный опрос:

1. Дайте характеристику основным производственным показателям: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
2. Дайте характеристику производственной мощности. Товарооборот.
3. Каковы виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
4. Что такое производительность труда, факторы роста?
5. Опишите методику расчета основных производственных показателей
6. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.
7. *Каким образом производят учет выпуска продукции?*
8. Опишите методику расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.(бланк калькуляционной карты приведен в ПРИЛОЖЕНИИ 4)
9. Каков порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
10. Каков порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета ?
11. Каков порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения?
12. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
13. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012

14. Услуги общественного питания.
15. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Практическая работа(см. Методические указание)

Практическая работа №14 Расчет производственной мощности

Практическая работа №15 Расчет товарооборота

Практическая работа №16 Расчет производительности труда

Практическая работа №17 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов

Практическая работа №18 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников

Практическая работа №19 Оформление документов: дневного заборного листа

Практическая работа №20 Разработка нормативно-технологической документации

Практическая работа №21 Составление калькуляционных карточек на блюда из мяса, рыбы

Практическая работа №22 Составление калькуляционных карточек на кондитерские изделия

Тема 1.7.

Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Устный опрос:

1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
2. Каковы методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.

Практическая работа(см. Методические указание)

Практическая работа № 21. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1(см. Методические указание)

1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.
2. Изучение отраслевых нормативных документов:
 - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
 - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;
 - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
 - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,

- реализуемая населению. Общие технические условия.
3. Анализ основных типов организаций питания.
 4. Разработка структуры конкретной организации питания.
 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.
 6. Изучение «Справочника руководителя»
 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).
 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.
 9. Подготовка рефератов по темам (на выбор), составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела:
 - «Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания»
 - «Рациональная организация труда на производстве»
 - «Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом»
 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.
 11. Решение ситуационных задач по темам раздела
 - "Расчет товарооборота"
 - "Координация деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции."
 12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.
 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).
 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).
 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)

Тема 2.1.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Опишите организацию процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.
2. Дайте характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха.
3. Каковы общие требования к организации рабочих мест?
4. Опишите особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).
5. Опишите особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.
6. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка
7. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к про-

цедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.

8. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий
9. Опишите контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.
10. Дайте характеристику органолептической оценки качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.
11. Каковы особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?

Тема 2.2

Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

1. Опишите анализ потребности персонала в обучении.
2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов
3. Каковы формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
4. Опишите виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.
5. Анализ, оценка результатов обучения.
6. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.

Практическая работа(см. Методические указание)

Практическая работа № 22. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.

Практическая работа № 23. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2(см. Методические указание)

1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).
2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).
3. Решение ситуационных задач по темам раздела:
"Организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря"
"Использование новых видов оборудования, новых видов сырья"
4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).
5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).
6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.
"Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного"

2.5.3.Рубежный контроль

Условия выполнения тестового задания

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 5-10 мин.
3. Форма: тест на компьютерах

Критерии оценки обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:
 - А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
 - Б) по ассортименту реализуемой продукции;
 - В) по способу работы горячего цеха;
 - Г) по способу реализации продукции.
2. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:
 - А) немеханизированные;
 - Б) механизированные;
 - В) автоматизированные;
 - Г) неавтоматизированные.
3. Столовая-это...
 - А) предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.
 - Б) предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей
 - В) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей
 - Г) предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные
4. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий
 - А) ресторан высшего класса
 - Б) ресторан первого класса
 - В) ресторан класса люкс
 - Г) эконом класс
5. Предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей
 - А) столовая
 - Б) кафе
 - В) закусочная
 - Г) бар

6. Укажите отличие между комбинатом-полуфабрикатов и фабрики заготовочной?

- А) комбинат –полуфабрикатов отличается от фабрики заготовочной меньшей мощностью
- Б) комбинат-полуфабрикатов выпускает только п/ф из мяса, рыбы и овощей
- В) комбинат –полуфабрикатов отличается от фабрики заготовочной большей мощностью
- Г) верны ответы б и в

7. Какие типы ПОП делятся на классности?

- А) столовая , ресторан
- Б) бар, ресторан
- В) закусочная, кафе
- Г) ресторан, кафе

8. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть
- Г) три.

9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

10. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	В	Г	А	В	Б	Г	Б	Б	А	А

Вариант 2

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Столовые различают...

- А) по мету расположения
- Б) по контингенту потребителей
- В) по ассортименту реализуемой продукции
- Г) все ответы верны

2. Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути называются...

- А) вагоны -рестораны
- Б) рестораны вокзальные
- В) рестораны поезда
- Г) городские рестораны

3. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;

- В) супового и соусного;
 Г) соусного и бульонного.
4. Основными требованиями работы холодного цеха являются:
 А) соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 Б) соблюдение сроков и температуры хранения;
 В) разграничение участков нарезки отварных и сырых овощей;
 Г) все ответы верны.
5. В холодных цехах используется оборудование...
 А) механическое и немеханическое
 Б) тепловое, механическое, холодильное
 В) холодильное, немеханическое
 Г) холодильное, механическое, немеханическое
6. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
 А) стеллажи;
 Б) подтоварники;
 В) холодильники;
 Г) бойлеры.
7. В столовых большой мощности на рабочем месте повара, приготавливающего бульоны, устанавливают в линию...
 А) электромясорубку
 Б) стационарные котлы
 В) овощерезку
 Г) мармиты
8. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
 А) заготовочными;
 Б) доготовочными;
 В) предприятиями с полным циклом производства;
 Г) предприятиями с неполным циклом производства.
9. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
 А) припускание;
 Б) порционирование;
 В) оформление;
 Г) отпуск потребителю.
10. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
 А) припускание;
 Б) сортировка;
 В) бланширование;
 Г) пассерование.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	Г	А	В	Г	Г	Г	Б	Б	А	Б

2.6. Задания для дифференцированного зачета по МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

Условия выполнения дифференцированного зачета

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 2ч
3. Форма: собеседование

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика
3. Производственная и организационная структура организаций питания
4. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики
5. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
6. Виды меню и их характеристика
7. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента
8. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).
9. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов
10. Категории производственного персонала организации питания
11. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.
12. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.
13. Основные функции управления производственным подразделением организации питания.
14. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам
15. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала
16. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени
17. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.
18. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.
19. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.
20. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
21. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.
22. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих

- зон кухни ресторана) и кондитерского цеха.
23. Общие требования к организации рабочих мест.
 24. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.
 25. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.

2.6.1. Критерии оценки при проведении дифференцированного зачета по МДК

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и приготовлению блюд и изделий из них.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

15-19 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **15 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

2.7. Оценка по учебной и производственной практике.

Общие положения

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

2.7.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

2.7.1.1. Учебная практика

Учебная практика завершается зачетом, который проводится на основании выполнения всех перечисленных видов работ и освоении профессиональных и общих компетенций

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК,

	ОК, ПО, У)
Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения.	ПК 6.1, ОК 1-9У4, У5
Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба.	ПК 6.1, ОК 1-9У1
Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню.	ПК 6.2.,ПК 6.5., ОК 1-9 У5, У 8
Организация работы в бригадах	ПК 6.3, ОК 1-9 У6
Изучение должностной инструкции работника подразделения	ПК 6.3, ОК 1-9 У7
Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ	ПК 6.4, ОК 1-9 У7

2.7.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
1. Ознакомление с Уставом организации питания.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 10. ПО 4; ПО 2.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 7. ПО 4; ПО 3.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12.

	ПО 4; ПО 5.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
14. Разработка различных видов меню.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	ВД.6; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	ВД.6; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12.

	ПО 4; ПО 5.
17. Оценка качества готовой продукции.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	ВД.6; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
25. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.

<p>26. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>27. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>28. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>29. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>
<p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>	<p>ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p>

35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 6 ОК 7 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	ВД.6; ПК 6.1 ; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.

Производственная практика завершается зачетом который проводится на основании результатов прохождения производственной практики (аттестационного листа, дневника, отчета).

Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время практики). Приложение 2

2.7.2 Требования к дифференцированному зачету по производственной практике

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы СПО и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. Предметом оценки

по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные общей программой практики и конкретным индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- представить своевременно руководителю практики дневник-отчет о выполнении всех заданий и сдать дифференцированный зачет по практике.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) составленного и завизированного руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации (техникума), на базе которой проходила практика.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основе защиты студентами отчетов перед специальной комиссией с участием руководителя производственной практикой. К защите отчета допускается студент, полностью выполнивший программу практики.

Студенту, не выполнившему программу практики, в ведомости выставляется «не аттестован». Если программа практики не выполнена без уважительных причин, студент считается неуспевающим. Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Если результаты защиты отчета признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты. Отчет по практике может защищаться на комиссии не более трех раз.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
2	3	4
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none">– правильность составления графика выхода на работу;– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персо-	Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 2,3)

	<ul style="list-style-type: none"> нала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара 	
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 2,3)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; 	<p>Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 2,3)</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета по потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; 	<p>Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 2,3)</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; 	<p>Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 2,3)</p>

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; 	<p>Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 2,3)</p>
---	--	--

3. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ 06.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.1. Контрольно-оценочные средства для экзамена профессиональному модулю

Формой аттестации по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является экзамен. До сдачи экзамена допускаются студенты, успешно выполнившие практические задания, тестирования, все виды самостоятельной работы.

3.2 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Условия выполнения задания:

Место: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочего места:

Индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов

Технические средства: компьютер, принтер

Время: 120мин;

Условия: Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)

Условия выполнения тестового задания

1. Место выполнения задания: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.
3. Форма выполнения: тестовая работа

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

«5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов

Тестовые экзаменационные задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ. Время выполнения задания – 45 минут.

1 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:

- а) численности работников на производстве и их квалификации;
- б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;
- в) производительности оборудования;
- г) качества сырья, поступающего на предприятие.

2. К прочей продукции собственного производства относят:

- а) готовые блюда;
- б) алкогольные и безалкогольные напитки;
- в) полуфабрикаты;
- г) хлеб и хлебобулочные изделия.

3. К условно-постоянным издержкам относят:

- а) зарплату рабочих;
- б) затраты на электроэнергию;
- в) транспортные расходы;
- г) затраты на охрану труда.

4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:

- а) натуральным;
- б) стоимостным;
- в) условно-натуральным;
- г) условно-стоимостным.

5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:

- а) простой повременной оплаты труда;
- б) сдельной оплаты труда;
- в) повременно-премиальной оплаты труда;
- г) сдельно-премиальной оплаты труда

6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания:

- а) 1 категории;
- б) 2 категории;
- в) 3 категории;
- г) высшей категории.

7. Наценка является составной частью:

- а) розничной цены;
- б) закупочной цены;
- в) оптовой цены;
- г) продажной цены.

8. Сумма всех торговых надбавок и наценок - это:

- а) прибыль предприятия;
- б) валовой доход предприятия;
- в) издержки производства и обращения;
- г) рентабельность предприятия.

9. Выработка продукции – это:

- а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
- б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
- в) количество произведённой и реализованной продукции;
- г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

10. К основным фондам относятся:

- а) тара;
- б) оборудование;
- в) готовая продукция;
- г) денежные средства в кассе предприятия.

11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

- а) на расширение и реконструкцию предприятия;
- б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;

- в) на финансирование капитальных вложений;
- г) на пополнение собственных оборотных средств.

12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубль оборотных средств (ОС) – это:

- а) Фондоотдача;
- б) Фондоёмкость;
- в) Фондовооружённость;
- г) Рентабельность основных фондов.

13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельности предприятия – это:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть:

- а) фонд накопления;
- б) амортизационный фонд;
- в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия;
- г) резервный фонд.

15. Линейный график работы производства предусматривает:

- а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
- б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;
- в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;
- г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени – это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
- б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации – это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
20. Балансовая прибыль предприятия – 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций – 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей – 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:
- а) 160 тыс. руб.;
- б) 320 тыс. руб.;
- в) 80 тыс. руб.
21. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.
- а) 500.
- б) 600.
- в) 700.
- г) 550.
22. Расход овощей за месяц по столовой составит 6840 кг. Остатки овощей на начало месяца составляют 1000 кг., а их норма на конец месяца в днях оборота составляет 5 дней. Определить план поступления овощей за месяц.
- а) 6840.
- б) 6980.
- в) 7840.
- г) 7980.
23. Товарооборот за квартал 540 тысяч рублей. Товарные запасы составили (тысяч рублей): на 1 января – 90, на 1 февраля – 115, на 1 марта – 106, на 1 апреля – 116. Определить товарооборачиваемость в днях.
- а) 12
- б) 18
- в) 14
- г) 16
24. Товарооборот столовой по реализации покупных товаров составляет 140 тыс. руб. удельный вес оборота по реализации собственной продукции в общем объеме оборота составляет 80%. Определить общий товарооборот столовой.
- а) 560
- б) 650
- в) в) 700
- г) г) 940
25. Оборот столовой по реализации собственной продукции 400 тыс. руб. Определить оборот предприятия, если удельный вес оборота по реализации покупных товаров составляет 20%.
- а) 500
- б) 650
- в) в) 700
- г) г) 940
26. В текущем году на одно посадочное место приходилось в среднем в день 50 блюд. В будущем году планируется увеличить этот показатель на 20%. Число рабочих дней столовой в год – 250. Определить план выпуска блюд в будущем году (тыс. ед.)
- а) 12,5
- б) 15
- в) в) 17,5
- г) г) 16

27. Валовой оборот столовой составляет 600 тыс. руб. Продажа продукции собственного производства другим предприятиям общепита – 50 тыс. руб. и предприятиям розничной торговли – 50 тыс. руб. Определить розничный оборот столовой.

- а) 550
- б) 650
- в) 700
- г) 500

28. Товарооборот столовой 800 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Издержки производства и обращения составили 100 тыс. руб. Ставка налога на прибыль 24%. Определить чистую прибыль столовой.

- а) 15; б) 35; в) 50;

29. Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства и обращения – 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.

- а) 40;
- б) 50;
- в) 100.

30. Товарооборот за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Средняя заработная плата на одного работника 750 руб. за месяц. Чему равен уровень фонда зарплаты (в %)?

- а) 10;
- б) 5;
- в) 2;
- г) 2,5.

Тестовые экзаменационные задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ. Время выполнения задания – 45 минут.

2 вариант

1. Производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит:

- а) от количества единиц оборудования;
- б) от удельного веса полуфабрикатов в составе сырья;
- в) от ассортимента продукции;
- г) от всего вышеперечисленного.

2. К обеденной продукции собственного производства относят:

- а) полуфабрикаты;
- б) кулинарные изделия;
- в) кондитерские изделия;
- г) готовые блюда.

3. К условно-переменным издержкам относят:

- а) расходы на рекламу;
- б) износ санитарной спецодежды, столового белья и малоценных быстроизнашивающихся предметов (МБП);
- в) транспортные расходы;
- г) расходы на содержание и хранение холодильных установок.

4. Показатель, характеризующий время, в течении которого реализуется товарный запас,- это

- а) обеспеченность предприятия товарными запасами (X);
- б) коэффициент комплектности (К);
- в) средний товарный запас (Зср.);
- г) товарооборачиваемость (В).

5. Трудоёмкость продукции – это:

- а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
- б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;

- в) количество произведённой и реализованной продукции;
 - г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.
6. К предприятиям общественного питания 2-ой категории относятся:
- а) рестораны, кафе, бары;
 - б) столовые при промышленных предприятиях и учебных заведениях;
 - в) буфеты при театрах, вагоны-рестораны;
 - г) закусовые и чайные.
7. Цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям, называются:
- а) оптовые;
 - б) розничные;
 - в) закупочные;
 - г) продажные.
8. Торговая надбавка является составной частью:
- а) розничной цены;
 - б) закупочной цены;
 - в) оптовой цены;
 - г) продажной цены.
9. К оборотным фондам НЕ относятся:
- а) сырьё и материалы;
 - б) малоценные и быстроизнашивающиеся предметы (МБП);
 - в) транспортные средства;
 - г) топливо.
10. К фондам обращения относятся:
- а) здания, сооружения;
 - б) денежные средства на расчётном счёте предприятия;
 - в) предметы материально-технического оснащения;
 - г) МБП.
11. Из фонда накопления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:
- а) на выплату премий работникам предприятия;
 - б) на оплату проезда работникам;
 - в) на установление трудовых и социальных льгот;
 - г) на финансирование новых разработок
12. Показатель, характеризующий величину оборотных средств (ОС), приходящуюся на 1 рубль товарооборота:
- а) фондоотдача;
 - б) фондоёмкость;
 - в) оборачиваемость оборотных средств;
 - г) коэффициент оборачиваемости.
13. Часть прибыли, которая в соответствии с налоговым законодательством, подлежит налогообложению, называется:
- а) торговая;
 - б) чистая;
 - в) балансовая;
 - г) налогооблагаемая.
14. Финансовые ресурсы формируются за счёт:
- а) прибыли от хозяйственной деятельности;
 - б) вкладов или взносов членов трудового коллектива, физических или юридических лиц в уставной капитал предприятия;
 - в) амортизационных отчислений;

г) всего вышеперечисленного;

д) верного ответа нет.

15 Комбинированный график работы производства предусматривает:

а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;

б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;

в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;

г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства

а) линейным;

б) комбинированным;

в) ленточным (скользящим);

г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма обслуживания – это:

а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;

б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;

в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;

г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест – это:

а) норма времени;

б) норма обслуживания;

в) норма численности;

г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;

в) времени производительной и непроизводительной работы;

г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Выручка от реализованной продукции – 150 тыс. руб.; затраты на производство и реализацию продукции – 140 тыс. руб.; прибыль от внереализационных операций – 20 тыс. руб.; прибыль от реализации иных материальных ценностей – 15 тыс. руб. Следовательно, рентабельность продукции составит:

а) 7,1%;

б) 93,3%;

в) 21,4%;

г) 32,1%.

21. Определить потребность столовой в продуктах на планируемый месяц. План выпуска блюд на месяц 50 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на 1000 блюд составляет 100 кг. Прирост остатков продуктов к концу месяца составит 100 кг.

а) 500

б) 4900.

в) 5100.

г) 5500.

22. Средние товарные запасы по предприятию 160 тысяч рублей. Товарооборот за месяц 600 тысяч рублей. Чему равно время обращения?

а) 8 б) 20 в) 30 г) 4

23. Оптовый оборот столовой составит 20 тыс. руб. Розничный оборот по реализации покупных товаров составит 100 тыс. руб. или 10% в общем объеме розничного оборота. Определить валовой оборот столовой.

а) 1200

б) 1220

в) в) 1120

г) г) 1020

24. Определить пропускную способность обеденного зала столовой. Количество посадочных мест в столовой – 200; время работы обеденного зала – 10 часов в день; среднее время для приёма пищи – 15 минут.

а) 8000

б) 9000

в) в) 7000

г) г) 6000

25. Оборот столовой по реализации покупных товаров составляет 240 тыс. руб., а его доля в общем объеме оборота – 30%. Определить оборот по реализации продукции собственного производства.

а) 560

б) 650

в) в) 700

г) г) 800

26. Количество мест в столовой – 100; время работы обеденного зала 10 часов в день; среднее время для приёма пищи одним посетителем – 15 минут; столовую посещают в среднем 2800 человек в день. Определить степень использования пропускной способности обеденного зала (в %).

а) 70

б) 75

в) в) 80

г) г) 85

27. Балансовая прибыль – 240 тыс. руб. Прибыль от внереализационных операций – (- 70 тыс. руб.). Прибыль от реализации материальных ценностей – 10 тыс. руб. Прибыль от реализации продукции равна:

а) 160 тыс. руб.;

б) 300 тыс. руб.;

в) 180 тыс. руб.;

28. Валовой доход ресторана 20 тыс. руб., а его уровень 10%. Сумма издержек производства и обращения – 10 тыс. руб. Определить рентабельность ресторана.

а) 4;

б) 5;

в) 10.

29. Всего продано товаров 400 шт. Закупочная цена товара 48 руб., а его продажная цена – 60 руб. Определить уровень валового дохода.

а) 10;

б) 12;

в) 20.

30. Основные фонды ресторана на начало года составили 500 тыс. руб. 1 октября ресторан приобрел производственное оборудование на 160 тыс. руб. Численность работников ресторана 9 человек. Определить фондовооруженность.

- а) 73;
- б) 60;
- в) 55;
- г) 38.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание: №1. В кафе, общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест - 75 человек. Для составления расчётного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

Задание: №2. Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1. В специализированном кафе кондитерское общее количество посадочных мест 50 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд данного кафе.

Задание №2. Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день

питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1(Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы:Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1.внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание№1. В столовой при промышленном предприятии: обслуживающие только работников предприятия общее количество посадочных мест - 350 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое количество блюд.

Задание №2. Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 500 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1(Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (ПРИЛОЖЕНИЕ 5)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы:Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1.внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание:№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест - 150 человек. Для составления расчётного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

Задание №2. Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню ужина диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1. В ресторане общего типа количество посадочных мест - 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного ресторана.

Задание №2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу 3.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1. Рассчитать общее количество блюд, реализуемых в виде скомплектованных рационов, в столовой при производственном предприятии, обеспечивающей рабочих и служащих двухразовым питанием (завтрак и обед). Количество обслуживаемых посетителей: завтрак - 335 человек; обед - 1120 человек.

Задание №2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (запечная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1. Определить производственную мощность цеха мясных полуфабрикатов по производству бифштекса при следующих условиях:

– количество оборудования по производству бифштекса в цехе на начало года - 20 ед.;

– с 1 ноября введено - 2 ед.;

односменный режим работы;

продолжительность работы смены - 5 ч.;

– регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;

– производительность 1 станка/аппарата - 40 полуфабрикатов в час;

с 1 мая выбыло 6 ед. оборудования;

рабочих дней в году - 260.

Задание №2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание: №1. Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производству пельменей с мясным фаршем при следующих условиях:

количество оборудования по производству пельменей на начало года - 10 ед.;

с 1 сентября введено 4 ед.;

двухсменный режим работы;

продолжительность работы смены - 4 ч.;

регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;

производительность 1 пельменного аппарата - 12 кг/ч.

с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования;

рабочих дней в году - 260.

Задание: №2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (Спинная часть,

толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1 -й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание: №1. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25 220 с; подготовительно-заключительное время - 1260 с; время на обслуживание рабочего места - 1008 с; время на отдых и личные надобности кондитера - 1260 с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с. Рассчитать технически обоснованные нормы выработки.

Задание: №2. Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: вареники с картофелем и грибами. (Таблица 2).

Задание №2. Оформите табель учёта рабочего времени на декабрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

Работа посменная, 2 дня через 2 дня.

Количество рабочих часов в день - 10 ч.

Работа в праздничные дни - 1 день.

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Жаркое по-домашнему. (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на январь месяц 2013 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

– Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.

– Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

– Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)

– Служебная командировка - 1 день.

– Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной. (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

Работник отработал в ночное время 3 дня;

Работа в праздничные дни 1 день.

Был в командировке 2 дня.

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной. (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

- Работник отработал в ночное время 3 дня;
- Работа в праздничные дни 1 день.

Был в командировке 2 дня.

- Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.

- Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет с луком и яйцом. (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на август месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

Работа посменная, 2 дня через 2 дня.

Количество рабочих часов в день - 10 ч.

Работа в праздничные дни - 1 день.

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Шницель (говядина, котлетное мясо). (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на сентябрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.

2. Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

3. Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)

4. Служебная командировка - 1 день.

5. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет из рыбы. (Таблица 2).

Задание №2 оформите табель учёта рабочего времени на ноябрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается)::

Работник отработал в ночное время 3 дня;
Работа в праздничные дни 1 день.
Был в командировке 2 дня.
Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Борщ с фасолью и картофелем. (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на декабрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день - 10 ч.

Работа в праздничные дни - 1 день.

3. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
4. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рассольник «Московский». (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на январь месяц 2013 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.

Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)

Служебная командировка - 1 день.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: салат мясной. (Таблица 2).

Задание №2 Оформите табель учёта рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня;

2. Работа в праздничные дни 1 день.

Был в командировке 2 дня.

3. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.

4. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет

время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

Инструкция:

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание №1 Мучной цех в день производит: пирожков жареных простых массой 75г – 600 шт., пирожков печеных сдобных массой 60г – 300 шт., ватрушек с повидлом из дрожжевого теста массой 75г– 900 шт. Для пирожков используется фарш мясной с луком(говядина). Составьте сырьевую ведомость на продукты, если на предприятие поступили дрожжи

хлебопекарные сухие. Какое кол-во воды необходимо.

Задание №2 Оформите таблицу учёта рабочего времени на январь месяц 2015 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (таблица прилагается):

Пятидневная рабочая неделя, 7-и часовой рабочий день.

Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)

Служебная командировка - 1 день.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Пакет экзаменатора

Количество вариантов (пакетов) заданий 21 билет

УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта
задачи – 2 задания

Время выполнения каждого задания: общее время – 120 минут, из них
Тестовое задание – 30 минут,
задача – 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

3.3 Критерии оценки при проведении экзамена по профессиональному модулю

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

«5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов

Критерии оценки решения задач по модулю

5 «отлично» - комплексная оценка предложенной ситуации: составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом.

4 «хорошо» - комплексная оценка предложенной ситуации: составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 «удовлетворительно» - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации: задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

2 «неудовлетворительно» - неверная оценка ситуации: задача решена неправильно.

Итоговая оценка выставляется как среднее арифметическое от баллов, полученных за тестовое задание и задачи. (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

4. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

ного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

23. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.

24. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

25. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

26. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

27. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

28. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

29. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

30. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

31. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

32. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное посо-

- бие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
33. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с
34. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
35. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
36. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с
37. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
38. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
24. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

3.2.1. Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. <http:// www. Economi.gov.ru>
11. <http:// www. Minfin.ru>
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.2.2. Дополнительные источники:

- 39.1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

обучающийся(аяся) на __ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 ____ г по « _____ » _____ 20 ____ г.
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	Текущий контроль
	Промежуточная аттестация	
МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Дифференцированный зачет	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен по модулю	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара 	да
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности рас- 	да

<p>кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>положения блюд в меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; <ul style="list-style-type: none"> – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; 	<p>да</p>
<p>ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара 	<p>да</p>
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; 	<p>да</p>

<p>различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; <ul style="list-style-type: none"> – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; 	

Дата «__»_____20__г. Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель: _____/_____/

Заместитель председателя: _____/_____/

Члены комиссии: _____/_____/

_____/_____/

_____/_____/

<p>-Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Оценка качества готовой продукции.</p>	
<p>-Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p>	
<p>-Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p>	
<p>-Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p>	
<p>-Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p>	
<p>-Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	<p>Умеет</p>
<p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p>	
<p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p>	
<p>-Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p>	
<p>-Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p>	
<p>-Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p>	<p>Умеет</p>
<p>-Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p>	
<p>-Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулирова-</p>	<p>Умеет</p>

<p>нию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <ul style="list-style-type: none">-Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.-Составление графиков выхода на работу производственного персонала.-Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.-Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	<p>Умеет</p> <p>Умеет</p> <p>Умеет</p>

Калькуляционная карточка №

Унифицированная форма № ОП-1
 Утверждена постановлением Госкомстата
 России от 25.12.1998 № 132

 организация

 структурное подразделение

 наименование блюда

Код	
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
	г

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ г.			№ 2 от «__» _____ г.			№ 3 от «__» _____ г.		
№ п/п	Продукты		норма, г.	Цена за кг,	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.
	наименование	код									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.											
Цена продажи блюда, руб.коп.											
Выход одного блюда в готовом виде, грамм											
Заведующий производством		П О Д П И С Ь									
Калькуляцию составил											
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации											

Таблица 1. План-меню

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд и закусок	Количество блюд	Выпуск блюд партиями			Ответственный за приготовление блюд повар
			к 11ч	к 13 ч	к 15 ч	
	1. Холодные блюда и закуски					
	II. Молочнокислые продукты					
	Всего					
	III. Первые блюда					
	Всего:					
	IV. Вторые блюда					
	Всего:					
	V. Сладкие блюда					
	Всего:					
	Итого:					

	VI. Горячие напитки					
	Всего:					
	VII. Холодные напитки					
	Всего:					
	VIII. Мучные кулинарные и кондитерские изделия					
	Всего:					

Директор (подпись)
Зав. производством (подпись)