

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора



Рябинин А.Н.

«31» августа 2020г.

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала

**Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

**2020 г.**

Комплект оценочных средств ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности: **43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

Рассмотрено:  
на заседании ЦМК  
Протокол  
№1 от 31.08.2020 г.  
Председатель ЦМК

Зайцев С.Е.



Согласовано:

Эксперт от работодателя

Директор

ИП Шейченко



Организация – разработчик:

Организация – разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»  
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

Родченко А Г, преподаватель

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС
  2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.
  4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
  5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
  6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
  7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения **ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии - представитель работодателя.

Предметом оценки освоения **ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** является сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

**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, ведение учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов;

**уметь:**

контролировать соблюдение регламентов и стандартной 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 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.

**иметь практический опыт в:**

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур 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;  
осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  
организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  
обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

**2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Дифференцированный зачет	
ПП.06. Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

**Форма аттестации** по производственной практике освоения ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала– **дифференцированный зачет.**

**Форма аттестации** по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала– **Экзамен (квалификационный)**

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Показатели оценки результата</i>
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"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности</li> </ul>

<p>других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>
---	---

<p><b>Общие компетенции, личностные результаты</b></p>	<p><b>Показатели оценки результата</b></p>
<p><b>ОК 01</b></p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p><b>ОК 02</b></p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК03</b></p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p><b>ОК 04</b></p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 05</b></p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по</p>

	профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
<b>ОК 06</b>	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК 07</b>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
<b>ОК 09</b>	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

#### **4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

##### **4.2.1. Производственная практика**

<i><b>Виды работ</b></i>	<i><b>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ЛР)</b></i>
Совершенствование навыков организации процесса обслуживания.	<i>ПК 6.1-ПК6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>
Совершенствование навыков составления меню и прейскуранты.	<i>ПК 6.1-ПК6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>
Совершенствование навыков подготовки к обслуживанию посетителей.	<i>ПК 6.1-ПК 6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>
Совершенствование навыков организации обслуживания потребителей.	<i>ПК 6.1-ПК 6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>

Целью оценки по производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений. Оценка по производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и 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.

#### **6. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ**

##### **ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### **ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

##### **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

##### **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.

## **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) товарооборотность (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) закусочные 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. 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) 7000

г) 6000

**Дифференцированный зачет  
по производственной практике  
1 вариант**

1. От чего зависит производственная мощность горячего цеха (кухни)?

а) от количества единиц оборудования;

б) от удельного веса полуфабрикатов в составе сырья;

в) от ассортимента продукции;

г) от всего вышеперечисленного.

2. Что относят к обеденной продукции собственного производства?

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. Какой показатель, характеризует время, в течении которого реализуется товарный запас?
- а) обеспеченность предприятия товарными запасами (X);
  - б) коэффициент комплектности (К);
  - в) средний товарный запас (Зср.);
  - г) товарооборотность (В).
5. Определение трудоёмкости продукции?:
- 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. Какие предприятия относят к предприятиям общественного питания 2-ой категории?
- а) рестораны, кафе, бары;
  - б) столовые при промышленных предприятиях и учебных заведениях;
  - в) буфеты при театрах, вагоны-рестораны;
  - г) закусочные и чайные.
7. Как называются цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям?
- а) оптовые;
  - б) розничные;
  - в) закупочные;
  - г) продажные.
8. Составной частью чего является торговая надбавка?
- а) розничной цены;
  - б) закупочной цены;
  - в) оптовой цены;
  - г) продажной цены.
9. Что НЕ относят к оборотным фондам?
- 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. 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) 7000

г) 6000

## 2 вариант

1. От чего зависит пропускная способность торгового зала?

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. Что относят к прочей продукции собственного производства?

а) готовые блюда;

б) алкогольные и безалкогольные напитки;

в) полуфабрикаты;

г) хлеб и хлебобулочные изделия.

3. Что относят к условно-постоянным издержкам?

а) зарплату рабочих;

б) затраты на электроэнергию;

в) транспортные расходы;

г) затраты на охрану труда.

4. Как называется метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции?

- 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. Споследующим 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. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одноблюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.

- а) 500 тыс.
- б) 600 тыс.
- в) 700 тыс.
- г) 550 тыс.

### Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

## 8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

### І НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала специальности **Поварское и кондитерское дело**

**Профессиональные компетенции:**

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

## **II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

### **Б) Практические задания к квалификационному экзамену.**

*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.

### **1 Задание**

1. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.

2. Производственная программа предприятия питания.

3. ЗАДАЧА. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период при длительности рабочего дня 11,5 час.

Формирование штатной численности работников производства

Блюдо	Количество блюдо, п	Норма времени t,с	Итого
Азу-по татарски	170	250	
Урма	88	50	
Гуляш-по татарски	160	120	
Лагман	79	250	
Манты	170	50	

Калжа	100	50	
Итого:	-	-	

## 2.Задание

1. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания
2. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений ( $K = 0,3$ ) предприятия общественного питания.

Расчет общей и полезной площади

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м <sup>2</sup> .	Общая площадь занимаемая оборудованием, м <sup>2</sup> .
			Длина	Ширина		
Тестомесительная машина	ТММ-1М.	2	1325	795	1053	2106
Взбивальная машина	МВ-35М.	1	750	530		
Машина для просеивания муки	МПМ-800.	1	860	670		
Стол производственный	СО-12/6ПН RADA	2	1200	600		
Охлаждаемый стол	СТХ-3 1235М	3	1235	700		
Плита индукционная	ЭП-6Ж-0Ш1	1	1480	850		
Печь конвекционная	EVOLUTION EKF 664 TC	2	600	400		
Шкаф расстойный	ХЕВРС-16ЕU-М	1	866	950		
Итого:	-	-	-	-	-	

## 3.Задание

1. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
2. Виды меню, их характеристика
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отмеченных в таблице

Наименование продуктов	Тк200		Тк145		Тк146		Итого брутто (кг)
	Утиные котлетки		Стейк палтуса с карамелизованным луком		Грудка по-азиатски		
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 108п.	на 1п.	на 54 п.	на 1 п.	на 45п.	
Палтус	-	-	150		-	-	
Сахар	-	-	10		-	-	
Куриная грудка	-	-	-	-	200		
Помидоры	-	-	-	-	40		

Маслины	-	-	-	-	5		
Филе утки	200		-	-	-		
Лук репчатый	20		25		30		
Молоко	50		-	-	-	-	
Хлеб пшеничный	70		-	-	-	-	

#### 4.Задание

1. Организация работыи техническое оснащение производства холодного цеха
2. Структура, порядок расположения блюд в плане - меню
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания, если 1 кусок хлеба весит 40 г

Расчет количества хлеба и хлебобулочные изделия общедоступной столовой

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления на 1 человека в день, г	Общее количество
			в порциях
Хлеб и хлебобулочные изделия.г В том числе:	568	100	
ржаной	568	50	
пшеничный	568	50	

#### 5.Задание

1. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
2. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой
3. ЗАДАЧА. Исходя из количества мест в торговом зале (30 гостей), оборачиваемости места за час, среднего процента загрузки зала, определите количество посетителей, приходящих в течение дня в столовую и коэффициент пересчета блюд для данного часа.

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
9-10	4	40	$30 \cdot 4 \cdot 40 / 100 = 48$	48/сумму

10 - 11	4	20		
11-12	4	40		
12-13	3	60		
13-14	3	80		
14-15	3	100		
Итого:	-	-	Сумма	

### 6.Задание

1. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
2. Разработка бизнес-плана в индустрии питания
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отраженных в таблице

Наименование продуктов	Тк100		Тк155		Тк145		Итого брутто (кг)
	Паровой судак		Рыбные котлеты с картофельным пюре		Котлеты из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре		
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 28п.	на 1п.	на 54п.	на 1п.	на 27п.	
Судак	295		-	-	-	-	
Шампиньоны свежие	66		-	-	-	-	
Корень петрушки	23		-	-	-	-	
Лук репчатый	25		15		25		
Масло сливочное	15		-		-		
Мука пшеничная	10		-		10		
Лимон	30		-		-		
Картофель	-	-	80		70		
Окунь	-	-	210		180		
Шпинат	-	-	-	-	20		

### 7. Задание

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
2. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.
3. ЗАДАЧА. Выполнить расчет показателей финансовых результатов деятельности организации питания ООО «Старый город» по данным таблицы и сделать вывод  
Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	70150	85320		
Издержки обращения, тыс.руб.	15034	16412		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс.руб.	5025	5674		
Среднегодовая стоимость	14800	16762		

оборотных средств, тыс.руб.				
Рентабельность деятельности, %	1.6			
Рентабельность продажи, %				

### 8.Задание

1. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.
2. Расчет численности производственных работников.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет стоимости сырья для выполнения дневной производственной программы в рамках данных таблицы.

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб.
Говядина	0,406	325-00	
Картофель	4,725	32-00	
Огурцы свежие	1,500	90-00	
Яйца	1,046	51-00	
Салат	0,484	230-00	
Майонез	1,522	280-00	
Морковь	0,646	50-00	
Лук зеленый	0,250	60-00	
Яблоки	0,408	60-00	
Лук репчатый	0,816	25-00	
Лимон	0,250	120-00	
Сахар	0,210	56-00	
Соль	0,012	30-00	
Масло растительное	0,595	80-00	
Капуста белокочанная	3,504	20-00	
Курица	3,542	180-00	
ИТОГО:			

### 9.Задание

1. Организационная структура управления производственного подразделения.
2. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
3. ЗАДАЧА. Расчет массы продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу, для выполнения дневной производственной программы

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	за 1/2 смены
Паровой судак	5	9	260		
Паровой сибас	7	13	250		
Рыбные котлеты с картофельным пюре	17	27	310		

Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	5	13	200		
Морской окунь со шпинатом	4	9	200		
Бифштекс с яйцом	11	27	230		
Картофельный буффон	16	32	250		
Утиные котлетки	32	53	300		
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	4	18	100		
Грудка по – азиатски	12	22	270		
Итого:					

### 10.Задание

1. Категории производственного персонала, их характеристика
2. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет стоимости сырья для выполнения производственной программы предприятия индустрии питания, используя данные таблицы

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб.
Судак	5,310	310,00	
Шампиньоны свежие	1,188	360,00	
Корень петрушки	0,414	213,00	
Лук репчатый	5,425	25,00	
Масло сливочное	0,270	370,00	
Мука пшеничная	0,540	65,00	
Лимон	0,540	220,00	
Сибас	7,560	520,00	
Масло оливковое	0,405	720,00	
Бasilik	0,135	380,00	
Молоко	7,510	63,00	
Картофель	19,860	32,00	
ИТОГО:			

### 11.Задание

1. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности.
2. Бракераж, бракеражный журнал.
3. ЗАДАЧА. Рассчитать потребность структурного подразделения предприятия ООО «Бегония» в численности производственного персонала по данным таблицы

#### Формирование штатной численности работников производства

Наименование блюда	Количество порций	Норма времени на изготовление блюда, с.	Время, необходимое для производства всех блюд, с
«Мазурка»	154	90	
Картофельный буффон	165	80	
Крем-суп из артишоков с курицей	90	110	

Крем-суп из тыквы	180	110	
Суп «Буйабес»	95	130	
Солянка рыбная	133	180	
Паровой судак	118	130	
Паровой сибас	127	80	
Рыбные котлеты с картофельным пюре	54	110	
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	136	90	
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	127	120	

### 12.Задание

1. Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процессе труда членов бригады.
2. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
3. ЗАДАЧА. Расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания проведите в табличной форме

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	43582	45924		
Прибыль, тыс.руб.				
Величина собственных средств, тыс. руб.	45 000	45 800		
Торговая площадь, м <sup>2</sup>	520	520		
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность собственных средств, %				

### 13.Задание

1. Делегирование полномочий в структурном подразделении (бригаде)
2. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо сохранить в холодильном шкафуна предприятии питания

Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 Смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	за 1/2 смены
Азу по-татарски	32	35	450		
Урма	44	44	500		
Гуляш	54	30	900		

Лагман	24	34	300		
Манты	14	45	150		

#### 14.Задание

1. Содержание форм стимулирования труда на предприятиях питания.
2. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет и анализ показателей финансовых результатов и уровня производительности труда на предприятия общественного питания ООО «Серебро», пользуясь данными таблицы, сделайте вывод

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товароборот, тыс.руб.	95780	105040		
Издержки обращения, тыс.руб.	18582	22314		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	60	65		
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс.руб.				
Рентабельность продаж, %				
Производительность труда				

#### 15.Задание

1. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
2. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо сохранить в холодильном шкафу предприятия питания

Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 Смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	за 1/2 смены
Азу по-татарски	32	35	450		
Урма	44	44	500		
Гуляш	54	30	900		
Лагман	24	34	300		
Манты	14	45	150		

#### 16. Задание

1. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж

3. ЗАДАЧА. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Гаврош» по данным таблицы и сделать вывод.

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий месяц, руб.
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.	3985 000,00	3630 000,00
2.	Себестоимость, руб.	455 000,00	345 090,00
3.	Валовой доход, руб.		
5.	Издержки производства и обращения, руб.	874 000,00	996 000,00
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		
8.	Рентабельность продаж, %		
9.	Рентабельность продукции, %		

### 17.Задание

1. Система методов управления структурным подразделением.
2. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей
3. ЗАДАЧА. Расчет массы продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу, для выполнения дневной производственной программы

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуе мых за 1/2 смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	за 1/2 смены
Паровой судак	5	9	260		
Паровой сибас	7	13	250		
Рыбные котлеты с картофельным пюре	17	27	310		
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	5	13	200		
Морской окунь со шпинатом	4	9	200		
Бифштекс с яйцом	11	27	230		
Картофельный буффон	16	32	250		
Утиные котлетки	32	53	300		
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	4	18	100		

Грудка по – азиатски	12	22	270		
Итого:					

### 18.Задание

1. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей в индустрии питания.
2. Методика расчета производительности труда и численности работников структурного подразделения
3. ЗАДАЧА. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Большая семья» по данным таблицы и сделать вывод

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Величина заемного капитала, тыс. руб.	709000	685600		
Производительность труда				
Рентабельность продаж, %				
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность заемного капитала, %				

### 19.Задание

1. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
2. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.
3. ЗАДАЧА. Определите планируемую прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Бегония» по данным таблицы и сделать вывод

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	70150	85320		
Издержки обращения, тыс.руб.	15034	16412		
Прибыль, тыс.руб.				

### 20.Задание

1. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
3. ЗАДАЧА. Определите планируемый валовой доход и прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Гаврош»

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий месяц, руб.
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.	3 985 000,00	3630 000,00
2.	Себестоимость, руб.	455 000,00	345 090,00
3.	Валовой доход, руб.		
5.	Издержки производства и обращения, руб.	874 000,00	996 000,00
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		

## 21.Задание

1. Стили управления в общественном питании.
2. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки
3. ЗАДАЧА. Сделайте разбивку наименований блюд по ассортименту производимых на предприятии питания, воспользовавшись данными таблицы

Блюда	Процентное соотношение Блюда		Количество блюда
	от общего количества, %	от данной группы, %	
<b>Холодные блюда</b>	<b>40</b>		
Рыбные		25	
Мясные		30	
Салаты		40	
<b>Горячие закуски</b>	<b>5</b>		
<b>Супы</b>	<b>10</b>		
Пюреобразные		20	
Заправочные		80	
<b>Горячие блюда</b>	<b>30</b>		
Рыбные		25	
Мясные		50	
Из птицы		25	
<b>Сладкие блюда и горячие напитки</b>			
Итого:	100		2380

## 22. Задание

1. Управление конфликтами и стрессами.
2. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
3. ЗАДАЧА. По данным таблицы выполните расчет уровня производительности труда работников предприятия общественного питания ООО «Глория» и сделайте вывод об изменении ситуации

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Производительность труда				

## 23.Задание

1. Роль планирования в организации. Виды планов.
2. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте прибыль, рентабельность продукции, рентабельность продаж и производительность труда работников предприятия индустрии питания ООО «Большая семья»

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	13582	15924		
Прибыль, тыс.руб.	50048			
Среднесписочная численность работников, чел.	50	53		
Производительность труда	1272.6			
Рентабельность продукции, %				

## 24.Задание

1. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.
2. Производственная программа предприятия питания.

3. ЗАДАЧА. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период при длительности рабочего дня 11,5 час.

Формирование штатной численности работников производства

Блюдо	Количество блюд, п	Норма времени t,с	Итого
Азу-по татарски	170	250	
Урма	88	50	
Гуляш-по татарски	160	120	
Лагман	79	250	
Манты	170	50	
Калжа	100	50	
Итого:	-	-	

## 25.Задание

1. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания
2. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений ( $K = 0,3$ ) предприятия общественного питания.

Расчет общей и полезной площади

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м <sup>2</sup> .	Общая площадь занимаемая оборудованием, м <sup>2</sup> .
			Длина	Ширина		
Тестомесительная машина	ТММ-1М.	2	1325	795	1053	2106
Взбивальная машина	МВ-35М.	1	750	530		
Машина для просеивания муки	МПМ-800.	1	860	670		
Стол производственный	СО-12/6ПН RADA	2	1200	600		
Охлаждаемый стол	СТХ-3 1235М	3	1235	700		
Плита индукционная	ЭП-6Ж-0Ш1	1	1480	850		
Печь конвекционная	EVOLUTION EKF	2	600	400		

	664 ТС					
Шкаф расстойный	ХЕВРС-16ЕU-М	1	866	950		
Итого:	-	-	-	-	-	

### **III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25**

**Время выполнения задания - 6 часов.**

**Литература для учащегося:**

Качурина Т.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

**Справочная литература:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»). оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении

понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

### **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики \_\_\_\_\_
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i><b>Вид работ</b></i>	<i><b>Количество во час.</b></i>	<i><b>Качество выполнения работ</b></i>
Совершенствование навыков организации процесса обслуживания.		
Совершенствование навыков составления меню и преискуранты.		
Совершенствование навыков подготовки к обслуживанию посетителей.		
Совершенствование навыков организации обслуживания потребителей.		

Оценка:

Дата

Подписи руководителя практики

М.П.