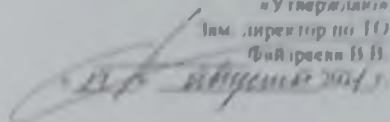


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Маматлынский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Маматлынский ПК»)

«Утвердил(а)
Изм. директор по ГО
Вийрели И.И.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персона-
ла

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

специалист по поварскому и кондитерскому делу


2021 год

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828).

Обсуждена и одобрена на заседании
предметно-цикловой комиссии:
мастеров п/о и преподавателей профес-
сиональных дисциплин

Протокол № 1
« 22 » август 2021 г.

Председатель ЦК:



(подпись, инициалы фамилия)

Разработчик:

1. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель.
2. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.
3. Егорова Алина Владимировна, мастер производственного обучения

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практи- ческий опыт тур	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептурных 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 _____
----------------------------------	--

	<p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<p>уметь</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания; структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала;</p>

	<p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	---

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно - практических работ, рефератов, доклады, проекты, конкурсы, викторины

3.1 Задания для оценки освоения МДТС 06

Задание 1. Дайте информацию о производственной инфраструктуре и ее характеристике -----

Задание 2. Определите отличительные особенности цеховой от бесцеховой структуры производства.

Задание 3. Дайте сведения об основных группах помещений предприятий общественного питания в форме таблицы 1.

Таблица 1

Состав помещений предприятий общественного питания			
№ п/п	Наименование группы	Предназначение группы	Перечень помещений
1	Складская группа		
2	Производственная груп-		
3	Торговая группа		
4	Административно - бытовая группа	Для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия	Кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами т д.
5	Техническая группа		

Задание 4. Руководствуясь учебником, дайте сведения об основных требованиях к созданию оптимальных условий труда в форме таблицы 2.

Таблица 2

Основные требования, предъявляемые к производственным помещениям.

Наименование оптимальных условий труда	Параметры
Температура воздуха в следующих цехах: - заготовочных -горячем цехе -кондитерском цехе	
Относительная влажность воздуха	
Освещенность -коэффициент освещенности	
Уровень шума	
Вентиляция	
Высота производственных помещений	
Высота облицовки стен	
Площадь производственных помещений (мясного цеха ресторана, площадь цеха под оборудованием составила 12 м ²)	

Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле 1:

$$S_{\text{общ}} = S_{\text{пол}} * K_{\text{сп}} \quad (1)$$

$S_{\text{общ}}$ — общая площадь цеха;

$S_{\text{пол}}$ полезная, занятая под оборудованием м²;

$K_{\text{сп}}$ — коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием;

Коэффициенты использования площади: для горячего цеха - 0.25-0.3; для холодного - 0.35-0.4, для заготовочных цехов - 0.35;

Вопросы для контроля.

1. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях? —
2. Назвать какие виды структур могут быть на предприятиях общественного питания?
3. Как влияет тип класса предприятия на структуру производства?
4. Дайте характеристику складской группе помещений.

3.2 Типовые задания для оценки освоения МДК 06.01:

Задание 1. Разработать производственную программу горячего цеха столовой на 100 посадочных мест

А) Определить мощности предприятия, согласно формуле 2:

$$N = p * r | (2)$$

N - количество посетителей за день.; r| - средняя оборачиваемость мест за день ; p - количество посадочных мест.

Б) Определить количество блюд, выпускаемых предприятием напитков, согласно формуле 3 , результаты занести в таблицу 3

$$n = N * m (3)$$

m = шх.з. + мсуп. + швт.б. +шлад.

отсюда пх.з. =N *шх.з.;

псуп. =N *мс;

n - количество блюд

N - количество посетителей за день

M - коэффициент потребления блюд

Таблица 3

Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида
холодные			
первые			
вторые			
сладкие			
напитки			

Задание 2. Составить план - меню комплексного обеда в форме таблицы 4.

Таблица № 4

Организация

Предприятие

План - меню обеда на _____ м-ц. 20__ г.

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход	Количество	Ответственный
1.				
Ит.д.				

Директор

Зав. производством

Задание 3. Составьте расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек. Расчеты оформить в таблицу 5.

Таблица 5.

Расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек

/ п	№ Рецептур	№				№				И т.д.				Итого брутто
		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто		нетто		
		1п	50	1п	50	1п	50	1п	50	1п	50	1п	50	
		п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	50п	
т.д.														

Составил зав. производством _____

Задание 4. Подберите инвентарь для приготовления супа с макаронными изделиями

Задание 5. Обоснуйте требование предъявляемые к микроклимату горячего цеха _____

Задание 6. Подберите оборудование для приготовления супов - пюре

Б) Разработка производственной программы холодного цеха Задание 7.

Составьте меню ресторана высшего класса в форме таблицы 6

Таблица 6

Организация _____

Предприятие _____

Меню на _____ м-ц 20 __ г.

п/п	№	Наименование блюда	Выход	Цена
	1.			
	Ит.д			

Директор _____
Зав. производством

Калькулятор

Задание 8. Заполните инструкционную карту «Организация работы холодного цеха» в форме таблицы 7.

Таблица 7

Организация работы холодного цеха

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасности цеха
1.				
2.				
И т.д.				

Задание 9. Подберите инструменты, инвентарь для приготовления холодных блюд в форме таблицы 8.

Таблица 8

Е) одобрить инструменты, инвентарь для приготовления холодных блюд

№ п/п	Наименование блюд, закусок	Наименование инвентаря, инструмента цеха
1.	Для приготовления бутербродов	
2.	Для приготовления овощных салатов	
3.	Для приготовления заливных блюд	

Вопросы для контроля.

1. Перечислите виды меню и дайте их характеристику.

2. Перечислите факторы, учитывающиеся при составлении плана - меню.

3. Перечислить требования, предъявляемые при оформлении меню.

4. Дайте характеристику особенности организации рабочего места в холодном

5. Дайте характеристику оперативному планированию.

6. Дайте характеристику организации труда в горячем цехе.

Тестовые 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.

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. 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%.

быстрозамороженную. Какое количество замороженной зелени необходимо для замены 1 300 г зелени свежей?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат из сырых овощей», если блюдо готовится в марте.

Задание № 2

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Какое количество омуля понадобится для приготовления 230 порций рыбы жареной в столовой профессионального колледжа?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат витаминный», если блюдо готовится в декабре. **Задание**

№ 3

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Необходимо приготовить форель жареную в сухарях на рашпере в ресторане высшей категории в количестве 12 порций. Какое количество форели (и каких размеров) для этого потребуется?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Картофель отварной с грибами», если блюдо готовится в январе.

Задание № 4

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Для обслуживания банкета приобрели 14 кг окорока сырокопченого (со шкурой и костями) сибирского. Какое количество порций можно нарезать, если выход порции 75 г? **Инструкция:**

Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями», если на предприятии отсутствует молоко цельное, а имеется молоко сухое обезжиренное.

Задание № 5

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

На предприятии 1-ой категории запланировали приготовить 40 порций эскалопа. Какое количество мясной свинины для этого необходимо?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Каша гречневая рассыпчатая», выход 250 г.

Задание № 6

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Рыба отварная с гарниром и хреном», если на предприятие поступил омуль.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 10 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Каша рисовая рассыпчатая», выход 250 г.

Задание № 7

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Какое количество картофеля необходимо для приготовления 15 кг картофеля, жаренного брусочками, в марте?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут Составить калькуляцию на блюдо «Каша пшённая рассыпчатая», выход 340 г.

Задание № 8

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стёрли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Канapé с сыром и окороком», если на производство поступили яйца весом 54 г (предприятие 1 -ой категории).

Задание № 9

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

В детском оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг сахара. Какое количество мёда натурального понадобится для замены сахара?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат «Летний», если на производстве имеются яйца весом 56 г (предприятие 2-ой категории).

Задание № 10

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Для приготовления плова необходимо 4 кг очищенной моркови. Какое количество моркови нужно получить со склада в феврале?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат мясной», если на производстве имеется свинина жирная (предприятие 1-ой категории).

Задание № 11

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Для приготовления яблок, запечённых в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количество яблок с удалённым семенным гнездом получится?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему.

Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем и мясом», если на предприятии имеется говядина 2-ой категории.

Задание № 12

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Для обслуживания свадьбы в ресторане 1-й категории было заказано приготовить 50 порций котлет натуральных жареных из свинины. Рассчитать, какое количество свинины обрезанной необходимо.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Щи по-уральски», если на предприятии имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 40%.

Задание № 13

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

На предприятие поступила печень баранья мороженая массой 24кг. Определить какое количество печени, жареной мелкими кусками, можно из неё приготовить.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Жаркое с грибами по-русски», если на предприятии имеется говядина 2-ой категории.

Задание № 14

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Какое количество кур полупотрошённых 2-й категории понадобится, чтобы получить 40 порций котлет жареных массой по 75г.?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Рыба, жаренная во фритюре», если на производстве имеется омуль среднего размера.

Задание № 15

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептов.

Время выполнения задания - 10 минут

Какое количество порций сарделек жареных (разрезанных вдоль) можно приготовить с выходом порции 75г. из 18кг. сарделек сырых?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептов и приложения к нему. Время выполнения задания - 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Рыба, жаренная во фритюре», если на производстве имеется хариус среднего размера.

Задание № 16

Инструкция: Составьте производственную программу овощного цеха, перерабатывающего 50 кг в сутки, в форме таблицы 9.

Время выполнения задания - 20 минут

Производственная программа овощного цеха

Наименование продуктов	Кол-во кг.	% отходов	Кол-во п\ф кг
1.			
2.			
и т.д. Итого			

Для расчетов выхода овощных полуфабрикатов используют формулы:

$R_{o.p.} = R_o(100-N)/100$ где:

$R_{o.p.}$ - масса (нетто) овощей п\ф, кг;

R_o - масса овощного сырья;

N - норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья по сборнику рецептур блюд, %

Инструкция: Составьте акт на выпуск овощных полуфабрикатов.

Время выполнения задания - 10 минут

Задание 17

Инструкция: Составьте производственную программу рыбного цеха, перерабатывающего 50 кг в сутки, данные внесите в таблицу 10. Время выполнения задания - 20 минут

Таблица 10

Производственная программа рыбного цеха

Наименование продуктов	Кол-во	% отходов	Кол-во п\ф, кг
1.			
2.			
И т.д.			
Итого	50 кг		

Для расчетов выхода рыбных полуфабрикатов используют формулы:

$R_{o.p.} = R_o(100-N)/100$

где:

$R_{o.p.}$ - масса (нетто) рыбных п\ф, кг;

R_o - масса рыбного сырья;

N - норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья по сборнику рецептур блюд, %;

Инструкция: Составьте акт на выпуск рыбных полуфабрикатов.

Время выполнения задания - 10 минут

Задание № 18

Инструкция: Проведите расчет выхода полуфабрикатов из 2 т говядины 1-й категории (производственная программа мясного цеха) в форме таблицы 11.

Время выполнения задания - 20 минут. Для расчета выхода

мясных п\ф из заданной массы сырья используют формулы:

$Q_{M.p.} = Q_{M.B} / G_n \cdot 100$

где:

$Q_{M.p.}$ - количество мясных полуфабрикатов;

$Q_{M.B}$ - масса мяса, из которых выпускают полуфабрикаты, кг;

B - %, учитывающий удельный вес, соответствующий части мяса;

G_n - масса порции п\ф, кг (по сборнику рецептур).

Производственная программа мясного цеха

Наименование вида мяса, части тушки	выход		Наименование п\ф	Масса 1 порц.	Кол-во п\ф
	%	масса			
Говядина 1кат.	1,7	34		125	272
И т.д.					
Итого					

Инструкция: Составьте акт на выпуск мясных полуфабрикатов.

Время выполнения задания - 10 минут

Задание № 18

Инструкция: Составьте производственную программу птицебельного цеха в форме таблицы.

Время выполнения задания - 20 минут

Производственная программа птицебельного цеха

Наименование продуктов	Кол-во кг	Выход по луфабриката	Кол-во п\ф, кг
1			
2			
и т.д. Итого			

Инструкция: Составьте акт на выпуск полуфабрикатов из птицы. Время выполнения задания - 10 минут

ВОПРОСЫ для промежуточной аттестации
по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

- Охарактеризуйте направления научно-технического прогресса в предприятии.
- Охарактеризуйте особенности производственно-торговой деятельности предприятия.
- Охарактеризуйте ресторан «Русской кухни».
- Охарактеризуйте бар.
- Охарактеризуйте столовую.
- Охарактеризуйте столовую при высшем учебном заведении.
- Охарактеризуйте кафе.
- Охарактеризуйте молодежное кафе.
- Охарактеризуйте структуру производства предприятия.
- Охарактеризуйте функциональные группы помещений предприятия.
- Охарактеризуйте требования к организации рабочих мест на производстве.
- Характеристика плана-меню. Расчет количества порций блюд, напитков, кондитерских изделий.
- Охарактеризуйте технологические карты. Назначение, порядок составления, оформления.
- Охарактеризуйте виды меню.
- Охарактеризуйте Сборники рецептов блюд
- Охарактеризуйте технико-технологические карты.

17. Охарактеризуйте производственный персонал предприятия. Основные категории работников. Требования к персоналу.
18. Укажите последовательность разработки и утверждения рецептур новых и фирменных блюд.
19. Организуйте работу овощного цеха ресторана. Назначение, расположение. Организация труда, рабочих мест.
20. Организуйте работу мясорыбного цеха ресторана. Назначение, расположение. Организация труда и рабочих мест.
21. Организуйте работу горячего цеха столовой. Назначение, расположение. Организация труда и рабочих мест.
22. Организуйте работу холодного цеха кафе. Назначение, расположение. Организация труда и рабочих мест.
23. Организуйте работу цеха мучных изделий. Ассортимент продукции. Организация технологических участков и рабочих мест.
24. Организуйте работу кондитерского цеха. Ассортимент продукции. Организация технологических участков и рабочих мест.
25. Инструменты, инвентарь для горячего, холодного мяса рыбного, овощного цехов.
26. Охарактеризуйте организацию работы вспомогательных производственных помещений: моечной кухонной посуды, хлеборезки.
27. Охарактеризуйте основные направления рациональной организации труда на производстве.
28. Охарактеризуйте графики выхода на работу. Виды графиков. Порядок их составления.
29. Охарактеризуйте классификацию рабочего времени.
30. Организуйте бракераж готовой пищи в шашлычной. Назначение, состав бракеражной комиссии, характеристика оценок, требования к бракеражному журналу.
31. Организация работы раздаточных. Выбор вида раздаточных, устройство, подготовка к работе, обслуживание потребителей.
32. Какие экономические методы управления могут использовать при открытии предприятия общественного питания.
33. Дайте характеристику факторов внутренней среды ресторана.
34. Какие функции управления выполняет заведующий производством кафе?
35. Определите социально-психологические методы управления при формировании и развитии трудового коллектива.
36. Деловое и управленческое общение для современного менеджера
37. Дайте понятие стратегического планирования. Кто занимается этим видом планирования?
38. Определите внешнюю среду ресторана и факторы, влияющие на деятельность ресторана.
39. Мотивация работников в современных условиях, роль мотивации на предприятиях.
40. Укажите функции управления зав. производством и в чем отличие функций управления администратора зала.
41. Охарактеризуйте структуру должностной инструкции, какие основные моменты должны быть отражены в должностной инструкции для заведующего производством.
42. Методы принятия управленческих решений, наиболее приемлемых в предприятиях общественного питания. Управленческие решения: сущность и роль в управлении. Требования, предъявляемые к управленческим решениям.
43. С помощью SWOT анализа определите сильные и слабые стороны организации и возможности и угрозы внешней среды.
44. Какие методы управления могут использовать менеджеры, если на предприятии низкая исполнительская дисциплина для исправления ситуации?

45. Какие методы управления и формы мотивации труда необходимо использовать, если в предприятии выявлены нарушения Правил внутреннего распорядка и Правил торговли?
46. Сформулируйте миссию, цели и задачи вновь открывающегося детского кафе. Определите стратегию и тактику.
47. Какие методы подбора кадров наиболее предпочтительны при подборе менеджера торгового зала?
48. Принцип построения организационных структур управление. Распределение полномочий по уровням управления.
49. Определите этапы проведения совещания с работниками по итогам работы за квартал.
50. Сущность и назначение контроля. Какие виды контроля Вы будете использовать как руководитель? Отличие внутреннего и внешнего контроля.
51. Какие методы управления в своей работе может использовать заведующий производством?
52. Укажите этапы стратегии планирования при открытии кафе-мороженое. Определите миссию и цели.
53. Какие методы оптимизации управленческих решений наиболее приемлемы для молодежного кафе, испытывающего финансовые затруднения? Обоснуйте.
54. Разработайте план управления мотивацией поведения персонала.
55. Среда организации. Внешняя среда: ее элементы, факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика.
56. Какие виды контроля использует в своей работе технолог? Значение контроля.
57. Определите составляющие цикла менеджмента. Основные стадии планирования.

4. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

----- ФИО ----- ,

студент(ка) курса по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
код и наименование специальности

успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 06.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
наименование профессионального модуля

в объеме часов с « _____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
 в организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Организация производства предприятий общественного питания	
Организация труда в общественном питании, организация управления персоналом структурного подразделения организации	

Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	
Организация рабочих мест в производственных помещениях	
Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации	
Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Организация производства предприятий общественного питания	
Организация труда в общественном питании, организация управления персоналом структурного подразделения организации	
Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
 Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5.. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

ПАСПОРТ Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Экзаменационные вопросы

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Специфика индустрии питания.
2. Основные функциональные группы помещений предприятия питания - назначение, характеристика
3. Основные перспективы развития предприятий общественного питания
4. Графики выхода на работу сотрудников производственных подразделений (цехов)
5. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.
6. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от рода деятельности в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
7. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
8. Факторы, необходимые при определении типа предприятия общественного питания
9. Составление схем взаимосвязи основных функциональных групп помещений на предприятиях общественного питания различных типов
10. Ресторан - определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
11. Бар - определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
12. Схемы взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции
13. Кафе - определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
14. Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции.
15. Кофейня - определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
16. Организационная структура управления производственного подразделения
17. Кафетерий - определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
18. Категории производственного персонала.
19. Закусочная - определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
20. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)
21. Буфет - определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007

22. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников
23. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
24. Предприятия быстрого обслуживания - определение, размещение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
25. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.
26. Класс предприятия общественного питания - определение, требования в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
27. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
28. Предприятие общественного питания - определение, требования, предъявляемые к предприятиям ОП в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
29. Производственная программа предприятия общественного питания.
30. ГОСТ Р 50762-2007 - содержание, область применения
31. Меню предприятия общественного питания - определение, виды
32. Роль комиссий в координации деятельности организации
33. Линейное построение организации - определение, достоинства и недостатки
34. Основные этапы формирования управленческого решения
- 3 5. Методы, используемые в процессе принятия управленческих решений
36. Структурные методы управления конфликтной ситуацией - характеристика
37. Конфликт - определение, виды
38. Межличностный конфликт - определение, причины возникновения
39. Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения
40. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах (горячий цех)
41. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах (горячий цех)
42. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
43. Особенности деятельности заготовочных, предприятий общественного питания
44. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания
45. Особенности деятельности доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
46. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания на фирменные блюда
47. Особенности деятельности предприятий с полным циклом производства.
48. Технологические документы на продукцию общественного питания
49. Особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
50. Порядок разработки технологических инструкций по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания
51. Бракераж - определение, основные виды бракеража, используемые в ОП
52. Бракеражная комиссия - назначение, принципы формирования
53. Право личного бракеража - определение, правила получения
54. Бракеражный журнал - назначение, правила оформления, ведения

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

1. Рассчитать количество посетителей за час работы предприятия, если оборачиваемость одного места за час составляет 3, % загрузки зала - 80, количество посадочных мест - 50
 2. Рассчитать общее количество блюд за время работы ресторана, если количество питающихся за день составляет 220 человек, а коэффициент потребления блюд равен 3,5
 3. Определить количество вторых горячих блюд в меню предприятия Общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 270, а % вторых горячих блюд составляет 30% от общего количества.
 4. Определить количество первых блюд в меню предприятия общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 450, а % первых блюд составляет 20% от общего количества.
 5. Определить количество сладких блюд в меню предприятия общественного питания (кондитерская), если общее количество блюд в меню равно 150, а % сладких блюд и горячих напитков составляет 60% от общего количества.
 6. Рассчитать общее количество блюд за время работы кафе, если количество питающихся за день составляет 120 человек, а коэффициент потребления блюд равен 1,8
 7. Рассчитать общее количество блюд за время работы столовой при промышленном предприятии, если количество питающихся за день составляет 180 человек, а коэффициент потребления блюд равен 0,8
 8. Составить технологическую схему приготовления горячих заправочных супов
 9. Составить технологическую схему приготовления вторых блюд из мяса, жаренного порционным куском
 10. Составить технологическую схему приготовления вторых тушёных блюд из мяса (мелкий кусок),
 11. Разработайте расчетное меню для кафе «Детское», если производственная программа составляет 1250 блюд в день.
 12. Разработайте расчетное меню для закусочной «Шашлычная», если производственная программа составляет 1370 блюд.
 13. Составить схемы организационной структуры управления производственным подразделением.
 14. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
 15. Разработка нормативно-технологической документации оценки качества (технологические карты).
 16. Составить меню комплексного обеда на 40 человек
 17. Определите численность работников холодного цеха с учетом норм времени на приготовление одного блюда согласно производственной программе столовой при вузе:
 18. Винегрет овощной—150 порций;
 1. Салат из свежей капусты—180 порций;
 2. Салат из квашеной капусты—170 порций;
 3. Салат мясной—80 порций;
 4. Рыба под маринадом—100 порций;
 5. Сельдь без гарнира—90 порций.
- Поправочный коэффициент производительности труда равен 1,14.
1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления блюда «Винегрет овощной» №103 - 1 колонка Сборника 1983 года (блюдо готовится с репчатым лу-

ком и заправкой для салатов №895 -1 колонка сборника 1983 года), норма выхода одной порции 110 гр., по плану-меню планируется приготовить 130 порций.

2. Составить технологическую схему приготовления салатов из свежих овощей
3. Составить технологическую схему приготовления винегретов
4. Заполнение технологической карты на блюдо «Салат Столичный» (сборник рецептов 1983 года, рецептура № 101(1 колонка))
5. Заполнение технологической карты на блюдо «Салат «Рассол»» (сборник рецептов 1983 года, рецептура № 94(2 колонка))
6. Составить меню бизнес-ланча на 20 человек в предприятии общественного питания «Кофейня»

Ситуационные задачи:

1. Составьте плана-меню для столовой общедоступной на 300 человек, если общая норма потребления блюд составляет 2,5; холодных закусок - 0,5, супов - 0,75, вторых - 1, сладких - 0,25, горячих напитков - 0,1л, холодных напитков - 0,05л, кондитерских изделий - 0,3 шт.
2. Составьте план-меню комплексных обедов на летний период столовой при производственном предприятии на 200 человек, если общая норма потребления блюд равна 4, условно принимая, что блюда 1 комплекса составляют 60%, блюда 2 комплекса - 40%.
3. Составьте план-меню 2 вариантов комплексных обедов для столовой при производственном предприятии. Общее количество питающихся 180 человек. Общая норма потребления комплексных обедов равна 4. Первый вариант комплекта составляет 60%, второй вариант - 40%.
4. Составьте технологическую карту на блюдо «Мороженное Сюрприз» для кафе.
5. Составьте технологическую карту на блюдо «Шашлык из баранины».
6. Составьте технологическую карту на напиток «Кофе по-восточному» для ресторана.
7. Составьте технологическую карту на блюдо «Суп молочный с крупой» для детского кафе. Выход порции 250г.
8. Составьте технологическую карту на блюдо «Антрекот» для ресторана. Колонка I.
9. Составьте технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет фруктовый».
10. Составьте технологическую карту на напиток «Кофе черный» для кафе.
11. Составьте технологическую карту на блюдо «Солянка грибная» для ресторана. Выход 1 порции 500г. С
12. Составьте технологическую карту на блюдо «Солянка сборная мясная» жидкая. Выход 1 порции 500г.
13. Подберите инструменты, инвентарь для холодного цеха ресторана на 50,75, 100 мест.
14. Подберите инструменты и инвентарь для овощного цеха ресторана на 100 мест. Подбе
15. Подберите инструменты и инвентарь для мясорыбного цеха ресторана на 75,100 мест. П
16. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников холодного цеха кафе. Торговый зал работает с 9 до 22 часов, без выходных дней. О
17. Определите вид и составьте график выхода на работу 5 работников горячего цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 часов до 24 часов, без выходных дней.
18. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников холодного цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.

19. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников горячего цеха студенческой столовой. Торговый зал работает с 9 до 18 часов, с одним выходным днем.
20. Определите вид и составьте график выхода на работу 2 работников овощного цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.
21. Определите вид и составьте график выхода на работу 4 работников горячего цеха пиццерии. Торговый зал работает с 11 до 23 часов, без выходных дней.
22. Определите вид и составьте график выхода на работу 4 работников горячего цеха кафе. Зал работает с 8 до 22 часов, без выходных дней.
23. Определите вид и составьте график выхода на работу для 2 работников горячего цеха. Торговый зал работает с 12 до 23 часов, без выходных дней.
24. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников холодного цеха бара. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.
25. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников горячего цеха кафе. Торговый зал работает с 10 до 21 часов, без выходных дней.
26. Определите вид и составьте график выхода на работу 2 работников овощного цеха столовой при вузе. Торговый зал работает с 8 часов до 20 часов, с одним выходным днем.
27. Определите вид и составьте график выхода на работу 3 работников мясорыбного цеха ресторана. Зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.
28. Составьте
структуру управления столовой промышленного предприятия.
29. С
оставьте новую организационную структуру управления предприятием, если в штат вводятся новые штатные единицы: психолог, технолог, социолог.
30. Принято решение при реорганизации уволить всех сотрудников старше 45 лет. Эффективно ли такое решение с точки зрения менеджмента? Как это может отразиться на работе организации и на социально-психологическом климате в коллективе?
31. М
енеджер ресторана жестко регламентирует работу каждого работника производства, придерживается принципа наказания за любое нарушение (система штрафов), не допускает действий работников без согласования с ним. Определите стиль руководства, охарактеризуйте его преимущества и недостатки.

Экзаменационные билеты

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ билет №</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора по ТО</p>
<p>Председатель ПЦК // подпись ФИО</p>		<p>« » 20 г.</p>

1. Специфика индустрии питания. Отраслевые особенности организации ПОП.
2. Ценообразование на продукцию собственного производства.

3. ЗАДАЧА.

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления блюда «Салат мясной» норма выхода одной порции 150 гр., по плану-меню планируется приготовить 85 порций, «Сельдь без гарнира» норма выхода одной порции 85 гр., по плану-меню планируется приготовить 105 порций.

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ билет №</p>	<p align="right">Утверждаю:</p> <p align="center">Зам. директора по ТО</p>
<p>Председатель ПЦК // подпись ФИО</p>		<p>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:</p>

1. Основные функциональные группы помещений предприятия питания - назначение, характеристика
2. Общие правила проведения инвентаризации.
3. ЗАДАЧА. Определите количество потребителей, обслуживаемых за день работы предприятия питания, если число посадочных мест - 60.

Таблица

Расчет общего количества потребителей за день

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей за час
12-13	1,5	50	
13-14	1,5	70	
14-15	1,5	60	
15-16	1,5	50	
16-17	1,5	30	
17-18	1,5	50	
18-19	0,6	70	
19-20	0,6	100	
20-21	0,6	80	
21-22	0,6	70	
22-23	0,6	60	
23-00	0,6	40	
Итого за день			

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ билет № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу сотрудников производственных подразделений (цехов)
2. Документальное оформление инвентаризации. Определение результатов.
3. ЗАДАЧА. Выполнить расчет коэффициента пересчета блюд для данного часа работы предприятия питания, ссылаясь на таблицу загрузки торгового зала кафе

Таблица

Посещение торгового зала кафе

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10- 11	1,5	50	60	
11 - 12	1,5	60	72	
12- 13	1,5	90	108	
13 - 14	1,5	100	120	
14-15	1,5	90	108	
15 - 16	1,5	60	72	
16-17	1,5	50	60	
17-18	перерыв			
18 - 19	0,4	50	16	
19-20	0,4	100	32	
20-21	0,4	100	32	
Итого:				

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ билет № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
2. Ценообразование на предприятиях питания. Назначение наценок
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте пропускную способность обеденного зала, используя данные таблицы, если столовая рассчитана на 120 мест.

Таблица

График загрузки обеденного зала общедоступной столовой

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час
10-11	3	30	
11 - 12	2	50	
12-13	2	80	
13 - 14	2	90	
14-15	2	90	
Итого:	-	-	

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от рода деятельности в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
2. Организация материальной ответственности на ПОП.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, представленных в таблице

Таблица

Наименование продуктов	Тк181		Тк034		Тк200		Итого брутто (кг)
	Бифштекс с яйцом		Картофельный буффон		Утиные котлетки		
	брутто, г		брутто, г		брутто, г		
	на 1 п.	на 50 п.	на 1 п.	на 60 п.	на 1п.	на 100 п.	
Говядина	200		-	-	-	-	
Яйцо куриное	40		-	-	-	-	

Масло растительное	15		20		-	-	
Пармезан	-	-	50		-	-	
Филе утки	-	-	-		200		
Лук репчатый	-	-	-		20		
Молоко	-	-	-		50		
Хлеб пшеничный	-	-	-		70		
Картофель	-	-	210		-	-	

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения
2. Документальное оформление поступления товаров и тары на склад (кладовую) ПОП.
3. ЗАДАЧА. Рассчитать калькуляционные карты на винегрет овощной.

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Факторы, необходимые при определении типа предприятия общественного питания.
2. Доверенность: порядок выдачи и контроль за ее использованием.
3. ЗАДАЧА. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для холодного цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период при 8 часовом рабочем дне.

Таблица

Формирование штатной численности работников производства

Блюдо	Количество блюдов, п	Норма времени t,с	Итого
Рулет рыбный	42	170	
Рулет из куриной грудки	40	220	
	50	90	
Помидоры фаршированные сыром и курицей			
Рулеты из баклажана с мясом	38	180	
Сэндвич с беконом	44	120	
Винегрет	10	50	
Салат «Оливье»	16	120	
Салат из рубца	50	80	
Итого		-	

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления.
2. Понятие о капиталах предприятия. Порядок образования и назначение уставного капитала.
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.

Таблица

Формирование штатной численности работников производства

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

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Меню предприятия общественного питания - определение, виды. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
2. Доверенность: порядок выдачи и контроль за ее использованием.
3. ЗАДАЧА. Рассчитать калькуляционную карту на салат мясной.

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража
2. Понятие о доходах предприятия питания, определение дохода на проданные товары.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отмеченных в таблице

Таблица

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		-	-	-	-	

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
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

Таблица

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	

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Материальная ответственность на ПОП.
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.

Таблица

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

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений
2. Реквизиты документов, правила составления документов и исправления ошибок в них.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отраженных в таблице

Таблица

Наименование продуктов	ТкЮО		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		

Министерство образования и науки Республики Татарстан Г осударственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от« » 20 г. Председатель ПЦК // подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
		« » 20 г.

1. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах (горячий цех, холодный цех)
2. Доку ментальное оформление поступления продуктов и товаров в буфет, сдача выручки.
3. ЗАДАЧА.
Определить количество вторых горячих блюд в меню предприятия Общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 270, а % вторых горячих блюд составляет 30% от общего количества.
26. Определить количество первых блюд в меню предприятия общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 450, а % первых блюд составляет 20% от общего количества.

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от« » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах мясной, мясо-рыбный
2. Понятие оплаты труда и заработной платы. Виды и формы оплаты труда на ПОП.
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.
Г овядина	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:			

Министерство образования и науки Республики Татарстан Г осударственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах мучной, кондитерский цех
2. Документальное оформление начисления и выплаты заработной платы.
3. ЗАДАЧА
Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления блюда «Салат мясной» норма выхода одной порции 150 гр., по плану-меню планируется приготовить 85 порций, «Сельдь без гарнира» норма выхода одной порции 85 гр., по плану-меню планируется приготовить 105 порций.

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Сущность и задачи рациональной организации труда.
2. Учет расчетов по возмещению материального ущерба.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет стоимости сырья для выполнения производственной программы предприятия индустрии питания, используя данные таблицы

Таблица

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	
Базилик	0,135	380,00	
Молоко	7,510	63,00	
Картофель	19,860	32,00	
ИТОГО:			

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от « » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания
2. Амортизация основных средств.
3. ЗАДАЧА. Рассчитать потребность структурного подразделения предприятия ООО «Бегония» в численности производственного персонала по данным таблицы

Таблица

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 картофельношпинатным пюре	127	120	

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от« » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания на фирменные блюда
2. Расходы ПОП, их виды и характеристика
3. ЗАДАЧА. Рассчитать калькуляционную карту на рыбу под маринадом

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от« » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Требования к производственному персоналу.
2. Документальное оформление поступления продуктов на кухню и реализации готовой продукции. Отчетность повара.
3. Рассчитать калькуляционные карты на следующие блюда: сельдь без гарнира

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрено Г АПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № от« » 20 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО
Председатель ПЦК // подпись ФИО		« » 20 г.

1. Класс предприятия общественного питания - определение, требования в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
2. Требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности. Порядок предоставления отчетности
3. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки
4. ЗАДАЧА. Сделайте разбивку наименований блюд по ассортименту производимых на предприятии питания, воспользовавшись данными таблицы

Таблица

Блюда	Процентное соотношение Блюда		Количество блюд	
	от общего количества, %	от данной группы, %		
Холодные блюда	40			
Рыбные		25		
Мясные		30		
Салаты		40		
Горячие закуски		5		
Супы		10		
Пюреобразные		20		
Заправочные		80		
Горячие блюда		30		
Рыбные				
Мясные	2			
Из птицы		75		
Сладкие блюда и горячие напитки	15			
Итого:	100		2380	

Задания по производственной практике ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

1. Составить структуру производства конкретного предприятия
2. Составить ТК, ТТК.
3. Составить меню.
4. Составить требование в кладовую и накладную
5. Составить схему цехов с расстановкой оборудования
6. Составить схему цехов с расстановкой оборудования
7. Решение производственных ситуаций
8. Составить график выхода на работу
9. Приказ о составе бракеражной комиссии
10. Выписка из бракеражного журнала.
11. Составить структуру управления предприятием.
12. Составить отчет о работе производства за день, калькуляционную карту на блюдо.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-немеханическое оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации Требования техники безопасности

(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Критерии и нормы оценки:

«5» - ставится, если студент правильно соотносит понятия и их характеристики; обнаруживает понимание материала; показывает высокий уровень репродуктивных умений; показывает алгоритмические умения; доказывает свою точку зрения и аргументирует свою позицию;

«4» - ставится, если студент показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

«3» - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего, неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

«2» - ставится, если студент обнаруживает незнание большей части изучаемого материала, показывает низкий уровень репродуктивных умений, не выполняет большую часть заданий.

Литература для обучающегося

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. :Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания - М.: «Дашков и Ко», 2018 - 144 с.
14. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие - М.: Инфра-М, 2020 - 373с.
15. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2021. -176с.
16. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов - М.: Изд. центр «Академия», 2018,- 318с.
17. Самулевич И.А. Управление структурным подразделением в общественном питании: - М.: Издательские решения, 2019 г. - 400 с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.

Дополнительные источники:

19. Зайко Г.М., Джум Т. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2019,- 560с.
20. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Изд. центр «Академия», 2019. - 320с.
21. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. - М.: Изд.центр «Академия», 2018,- 160с.
22. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Академия», 2019. -128с.
23. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник -М.: ; Изд. центр «Академия», 2017.-320с.
24. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Академия», 2018. -320с.
25. Никуленкова Т.Т., Ястина Т.М., Проектирование предприятий общественного питания: учебники и учеб.пособия для студ. высш. учеб.заведений-М.: Изд.центр «КолосС», 2017. - 247с.
26. Отечественные журналы: «Чудо поварешка», «Кухонька Михалыча», «Питание для всех», «Наша кухня», «Поваренок», «1000 советов кулинару». «Сваты на кухне»,

«Советы на кухне».

27. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник -М.: Изд.центр «Академия», 2013. - 176с.
28. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания - М.: Издательство «Феникс», 2018,- 304с.
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,- М.: Изд.центр «Академия», 2019. - 432с.
30. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие. - М.: Изд.центр «Академия», 2019,- 288с.

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
2. <http://do.rksi.ru/library/courses/osnfred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс
3. http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php Мельников М.М. Основы бизнеса - как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей
4. <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.
5. <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО
6. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” - доступ не ограничен, не требует регистрации.
7. <http://supercook.ru/> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) - доступ не ограничен, не требует регистрации
8. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.