

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТУТ»


Ф.Ф. Аюпов/
«29» августа 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
«ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств «ПМ 06. организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТУТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	17
4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	17
4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	40
4.3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	43
ПРИЛОЖЕНИЯ	70

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

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

В качестве промежуточной оценки результатов освоения профессионального модуля является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю (один экзамен по профессиональному модулю ПМ 06, дифференцированный зачет по учебной и производственной практике).

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3). личностные результаты воспитания (Таблица 4)

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт:</p> <p>разработки различных видов меню, разработки 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;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <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 выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p> <p> осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p> <p>упаковки и хранения полуфабрикатов.</p>	Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.

	<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;</p> <p>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;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>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;</p> <p>организовывать документооборот.</p>	
<p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Выполнять:</p> <p>текущее планирование координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов;</p> <p>оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

<p>другими подразделениями</p>	<p>распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;</p> <p>предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации</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;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов</p> <p>Знать:</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;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов</p>	
<p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</p> <p>контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</p> <p>подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;</p> <p>проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов;</p> <p>оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<p>Уметь:</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>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт:</p> <p>соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;</p> <p>соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>проведение бракеража;</p> <p>ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформления и презентации результатов проработки.</p> <p>Уметь:</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p>Знать:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов;</p> <p>оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<p>Практический опыт:</p> <p>инструктирование подчиненного персонала;</p> <p>оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;</p> <p>составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</p> <p>бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p> <p>бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</p> <p>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</p> <p>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов;</p> <p>оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

По окончании данного модуля проводится экзамен (квалификационный)

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или 	ЛР 14.	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор</p>

<p>проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		<p>свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. 	ЛР 14.	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и 	ЛР 14. П	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств</p>

<p>самообразования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. 		<p>освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 	<p>ЛР 11. Проявляющий уважение эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p> <p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений 	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; 	<p>ЛР 2. ЛР 3. ЛР 7. ЛР 13. ЛР 14. ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств</p>

<ul style="list-style-type: none"> - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 		освоения компетенций и личностных результатов.
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях :</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. 		<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	<p>ЛР 9. ЛР 14.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); 	<p>ЛР 13. ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. <p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские 	<p>ЛР 14. ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
--	--------------------------	---

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Иметь практический опыт:</p> <p>разработки различных видов меню, разработки 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;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <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>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p>

<p>Уметь:</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями 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</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p>
--	---

Таблица 4

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур,

	отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по самостоятельной работе	Экзамен
Учебная практика	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике	Дифференцированный зачет
Производственная практика	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике	Дифференцированный зачет
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Экзамен по модулю

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1.1 МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

Организация закупки и контролирование движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве

1. План снабжения предприятий питания разрабатывается в форме:
 - a) сводной ведомости;
 - b) производственной программы;
 - c) баланса.
2. Под товарооборотиваемостью понимается:
 - a) время обращения товаров со дня их поступления до дня их реализации, а также скорость оборота сырья и покупных товаров;
 - b) скорость обращения товаров со дня их реализации, а также объемы оборота сырья и покупных товаров;
 - c) обирачиваемость денежных средств, вложенных в запасы.
3. Основными источниками продовольствия являются:
 - a) посредники;
 - b) предприятия изготовители;
 - c) заводы;
 - d) подсобные хозяйства;
 - e) фирмы.
4. Договор содержит:
 - a) два раздела;
 - b) три раздела;
 - c) четыре раздела.
5. Товародвижение - это:
 - a) транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления;
 - b) эффективное использование транспортных средств;
 - c) эффективное использование торгово-технологического оборудования;
 - d) сокращение количества операций с товаром.
6. Доставка продукции ведётся:
 - a) централизованным;
 - b) децентрализованным;
 - c) все ответы верны.
7. При обнаружении недостачи товара составляется:
 - a) односторонний акт;
 - b) двухсторонний акт;
 - c) трехсторонний акт.
8. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
 - a) 12 часов;
 - b) 8 часов;
 - c) 24 часа;

20 часов
9. Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания:
 - a) продовольственными товарами;
 - b) транспортом;
 - c) оборудованием, кухонной посудой, инвентарем, спецодеждой, мебелью, столовым бельём.
10. Какая из форм закупки материально-технических средств является более

эффективной?

- a) аукционная торговля;
- b) ярмарочная форма закупки;
- c) заводы торгового машиностроения

Разработка различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей

1. Что является первым этапом оперативного планирования предприятия с полным циклом производства:

- 1) составление ассортиментного минимума;
- 2) составление сводной ведомости расчета сырья;
- 3) составление планового меню.

2. Основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания?

- 1) стандарт предприятия;
- 2) технические условия;
- 3) отраслевой стандарт;

3. Какая из основных нормативных документов применяется на предприятиях общественного питания?

- 1) сборник рецептур;
- 2) кулинарная книга;
- 3) отраслевые стандарты.

4. Определите правильность расположения блюд и закусок в меню:

1) фирменные блюда и закуски; горячие блюда; супы; сладкие блюда; холодные блюда и закуски.

2) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда.

3) холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда; фирменные блюда и закуски.

4) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; супы; горячие блюда и закуски; сладкие блюда.

5. Кто должен утвердить план меню на производстве?

- A) Директором, завпроизводством, калькулятором
- B) Зав.производством и калькулятором
- B) Зав.производством и директором .

Организация производства продукции питания для коллективов на производстве

1. При выборе составления графиков выхода на работу учитывают:

- 1) режим работы предприятия общественного питания;
- 2) график загрузки зала;
- 3) режим работы предприятия питания и график загрузки зала.

2. Какого из представленных графиков не существует:

- 1) линейный;
- 2) ленточный;
- 3) график суммированного учета рабочего времени;
- 4) переменный;
- 5) двухбригадный;
- 6) комбинированный.

3. Для повышения эффективности труда большое значение имеет:

- 1) технологическое нормирование;
- 2) организационно-техническое нормирование;
- 3) техническое нормирование.

4. Фотографией рабочего времени называются:
 - 1) изучение и замеры всех без исключения затрат определенного периода;
 - 2) проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня;
 - 3) длительность циклически повторяющихся операций.
5. Основной задачей нормирования труда является:
 - 1) выпуск продукции собственного производства;
 - 2) механизация производственных процессов;
 - 3) определение численности работников.

Вопросы к промежуточному контролю

1 билет

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
1) Необходима для эффективной и ритмичной работы производства
2) Необходима для повышения качества выпускаемой продукции
3) Необходима для нормирования труда и отдыха работников производства
2. Назовите виды маршрутов завоза продуктов.
1) Линейная, кольцевая
2) Транзитная, складская, смешанная
3) Централизованная, децентрализованная
4) Рейсовая, прямая, косвенная
3. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
 - 1) для картофеля приняты нормы отходов по 31 декабря
 - 2) для картофеля приняты нормы отходов по 1 марта
 - 3) для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября**
4. Крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.
 - 1) Производственная стадия
 - 2) Рабочее место
 - 3) Отделение**

2 билет

1. Какая из форм разделения труда производится в зависимости от характера производственного процесса.
 - 1) Функциональная
 - 2) Квалификационная
 - 3) Технологическая**
2. В каком производственном цехе сумма тепловыделений от установленного в них действующего оборудования не превышает 20 килокалорий на 1 м³ помещения в час.
 - 1) Холодный цех**
 - 2) Горячий цех
 - 3) Кондитерский цех
3. Какая дисциплина предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва.
 - 1) Производственная
 - 2) Трудовая**
 - 3) Технологическая

4. Число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест).
- 1) Норма обслуживания
 - 2) Норма выработки
 - 3) Норма управляемости
 - 4) Норма численности**

3 билет

1. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
- 1) Сезонность; достаточное материально-техническое оснащение складских помещений
- 2) Обеспечение широкого ассортимента выпускаемой продукции; ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза**
- 3) Обеспечение высокой прибыли; высокая квалификация работников
2. Как организуется приемка продовольственных товаров по количеству?
- 1) По товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания**
- 2) По сертификатам и удостоверениям качества
- 3) По накладным, сертификатам соответствия, и счетам фактурам
3. Как называется документ, разрабатываемый на новые и фирменные блюда, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии?
- 1) Технико-технологическая карта
- 2) Стандарт предприятий
- 3) Отраслевой стандарт
4. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
- 1) для моркови и свеклы — до 1 января**
- 2) для моркови и свеклы — с 1 января

4 билет

1. В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).
 2. Функциональная
 - 3. Квалификационная**
 4. Технологическая
- 1. Назовите оптимальную температуру воздуха, при котором создаются благоприятные условия труда для работников.**
 - 1) 18-23C
 - 2) 14-16C
 - 3) 25-27C
- 2. Какая дисциплина требует точно соблюдать режимы приготовления блюд, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества.**
 - 1) Производственная
 - 2) Трудовая
 - 3) Технологическая**

5 билет

- 1. Оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель.**

- 1) Норма обслуживания
 - 2) Норма выработки
 - 3) **Норма управляемости**
 - 4) Норма численности
2. **Что такое маршрутная фотография?**
 - 1) Фотография рабочего времени, охватывающая лишь часть рабочего времени.
 - 2) **Фотография рабочего времени, когда исполнитель находится в движении.**
 - 3) Проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня
3. **Назовите основные источники продовольствия для предприятий общественного питания.**
 - 1) Магазины
 - 2) Рынки
 - 3) **Предприятия-изготовители**
4. **Как организуется приемка продовольственных товаров по качеству?**
 - 1) По товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания
 - 2) **По сертификатам и удостоверениям качества**
 - 3) По накладным, сертификатам соответствия, и счетам фактурам

6 билет

1. **Как называется основной нормативный документ, регламентирующий производство полуфабрикатов и кулинарных изделий**
 - 1) Технико-технологическая карта
 - 2) Стандарт предприятий
 - 3) **Отраслевой стандарт**
2. **Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?**
 - 1) определяется вес брутто с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций.
 - 2) определяется вес нетто с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы брутто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций.
 - 3) определяется выход блюда с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы брутто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций.
3. **Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.**
 - 1) Технологическая линия
 - 2) Технологическая стадия
 - 3) Технологический участок
4. **Как называется форма создания крупных предприятий, объединений, производственных бригад?**
 - 1) Объединение
 - 2) Трест
 - 3) **Кооперация**

7

билет

1. **В каких пределах должно быть отношение жарочных поверхностей плит к площади кухни.**
- 1) 1:55
- 2) **1:45**

3) 1:60

2. Какая дисциплина требует соблюдения работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное к ним отношение, выполнение приказов и распоряжений руководителей.

1) Производственная

2) Трудовая

3) Технологическая

3. На чем основан опытно-статистический метод нормирования.

1) На использовании отчетных данных о фактическом выпуске продукции за истекший период

2) Фотографии рабочего процесса и хронометража

3) На использовании статистических и аналитических данных

4. Как можно определить численность работников?

1) Нормам выработки, нормам времени

2) Нормам численности работников

3) Нормам оснащения цехов оборудованием

8

билет

1. Как называют базы, которые закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания?

1) Оптовые базы

2) Выходные базы

3) Торгово-закупочные базы

2. В течение какого времени должен явиться поставщик при обнаружении недостачи по скоропортящимся товарам

1) в течение 4 ч после вызова,

2) не позднее, чем на следующий день

3) в течение 2 часов

3. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?

1) Холодные блюда и закуски, супы, горячие блюда из рыбы, из мяса, овощей, птицы, кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки

2) Холодные блюда и закуски, супы, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей, сладкие блюда, напитки, кондитерские изделия

3) Холодные блюда и закуски, супы, горячие блюда из рыбы, овощей, мяса, птицы, сладкие блюда, напитки, кондитерские изделия

4. На какие блюда, изделия или полуфабрикаты составляются технологические карты?

1) На новые и фирменные блюда, действующие на данном предприятии

2) На блюда и кулинарные изделия со сборника рецептур блюд и кулинарных изделий

3) На полуфабрикаты из различных видов сырья

9

билет

1. Организация труда, которая, основываясь на достижениях науки и техники, позволяет соединить технику и людей в едином производственном процессе и при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов получить наилучшие результаты, добиваясь при этом повышения производительности труда, сохранения здоровья.

- 1) Оптимальная
 - 2) Целесообразная
 - 3) **Рациональная**
2. **Какие существуют виды производственных бригад?**
 - 1) Специализированные и комплексные
 - 2) Комплектованные и узкоспециализированные
 - 3) Кооперированные и комплексные
3. **Свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня.**
 - 1) Врабатываемость
 - 2) Утомляемость
 - 3) **Работоспособность**
4. **К какому персоналу относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий.**
 - 1) Обслуживающему
 - 2) **Производственному**
 - 3) Административному

10

билет

1. **На чем основан аналитический (технический) метод нормирования труда.**
 - 1) На использовании отчетных данных о фактическом выпуске продукции за истекший период
 - 2) **Фотографии рабочего процесса и хронометраж**
 - 3) На использовании статистических и аналитических данных
2. **Отношение норм времени на приготовление данного блюда ко времени, необходимому для приготовления блюда.**
 - 1) Норма выработки
 - 2) **Коэффициент трудоемкости**
 - 3) Норма времени
3. **В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?**
 - 1) Организация процесса товародвижения в крупных промышленных предприятиях
 - 2) **Содействие купле-продаже**
 - 3) Производство продукции и продвижение изготовленного товара до потребителя
4. **Можно ли принять грибы соленые, маринованные и сушеные на производство?**
 - 1) Категорически запрещается
 - 2) **Можно принять при наличии документа удостоверяющего качество товаров**
 - 3) Нужно покупать через магазины

11

билет

1. **Как ведется расчет сырья для приготовления блюд?**
 - 1) **На основании плана-меню, и сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;**
 - 2) На основании расчетного меню и технологических карт
 - 3) На основании разбивки блюд по ассортименту и сборника рецептур блюд и кулинарных изделий
2. **Какой документ составляется на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.**
 - 1) Отраслевой стандарт
 - 2) **Стандарт предприятий**
 - 3) Технические инструкции

3. Какая из основных задач рациональной организации труда предполагает наиболее полное использование техники, материалов, сырья, обеспечивает повышение эффективности производства и труда.

- 1) Психофизиологическая
- 2) Социальная
- 3) Экономическая

4. В каких предприятиях создаются специализированные бригады?

1) в крупных предприятиях общественного питания в цехах с большим объемом работы, в специализированных заготовочных цехах с поточными линиями.

- 2) На мелких предприятиях до 10 человек
- 3) На всех предприятиях общественного питания

12

билет

1. В соответствии с трудовым законодательством РФ сколько составляет рабочая неделя?

- 1) 48ч
- 2) 40ч
- 3) 42ч

2. В каких предприятиях общественного питания должен работать персонал, знакомый со спецификой кулинарии других государств.

- 1) Рестораны класса люкс
- 2) **Рестораны и бары класса люкс**
- 3) Рестораны и бары класса люкс, кафе

3. Что такое рабочее время?

1) Время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание.

2) Время, затрачиваемое работниками для подготовки производства и рабочего места к выполнению задания и его завершения (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе).

- 3) Время, затраченное на выполнение заданной работы.

4. Что такое фотохронометраж?

- 1) **Фотография рабочего процесса**
- 2) Фотография рабочего дня
- 3) Фотография, выполненная самим работником

13

билет

1. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?

- 1) Договор купли-продажи
- 2) Закупочный акт
- 3) **Договор поставки**

2. Какие товарные запасы не скоропортящихся продуктов рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?

- 1) **На 8-10 дней**
- 2) На 14 дней
- 3) На 1 месяц

3. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.

- 1) Технико-технологические и технологические карты

- 2) Технико-технологические и технологические карты, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
- 3) **Стандарты, технические условия, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий**
4. **Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?**
- 1) Основная, вспомогательная структура производства
 - 2) **Заготовочные, доготовочные и полный цикл производства**

14

билет

1. **Какая из основных задач рациональной организации труда предусматривает создание на предприятии наиболее благоприятных условий труда, способствующих сохранению здоровья работников, снижению утомляемости и повышению трудоспособности.**

- 1) Психофизиологическая
- 2) Социальная
- 3) Экономическая

2. **В каких предприятиях создаются комплексные бригады?**

1) **в крупных предприятиях общественного питания в цехах с большим объемом работы, в специализированных заготовочных цехах с поточными линиями.**

- 2) На мелких предприятиях до 10 человек
- 3) На всех предприятиях общественного питания

3. **Какой вид графика выхода на работу предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства.**

- 1) Комбинированный
- 2) Двухбригадный
- 3) Ленточный (скользящий, ступенчатый)
- 4) **Линейный**
- 5) График суммированного учета рабочего времени

4. **Что такое нормирование труда?**

1) **определение необходимых затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях.**

2) затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции.

3) величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы.

15

билет

1. **Что такое подготовительно-заключительное время?**

- 1) Время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание.
- 2) **Время, затрачиваемое работниками для подготовки производства и рабочего места к выполнению задания и его завершения (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе).**

3) Время, затраченное на выполнение заданной работы.

2. **Измерение длительности циклически повторяющихся операций (или элементов операций).**

- 1) Фотохронометраж
- 2) Фотохронометрия
- 3) **Хронометраж**

3. **Что означает понятие - оферта?**

- 1) Вводную часть договора
2) **Предложение заключить договор**
3) Представляет собой один из видов договора
4. **Способ продажи отдельных видов товаров в виде публичного торга, проводимого в заранее установленном месте и в заранее обозначенное время с правом предварительного осмотра товаров.**
1) Ярмарочная торговля
2) **Аукционная торговля**
3) Выставка продажа

16

билет

1. **Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?**
1) говядина и баранина 1-й категории
2) говядина и баранина 2 категории
2. **Крупное подразделение, которое объединяет цехи.**
1) Производственный участок
2) **Производство**
3) Цех
3. **Какая из основных задач рациональной организации труда обеспечивает всестороннее развитие человека, способствует превращению труда в жизненную необходимость, воспитывает у работника большую ответственность за результаты своего труда.**
1) Психофизиологическая
2) **Социальная**
3) Экономическая
4. **Назовите периодичность проведения аттестации рабочих мест на производстве.**
1) 1 раз в 2 года
2) 1 раз в 3 года
3) **1 раз в 5 лет**

17

билет

1. **Какой вид графика выхода на работу предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, каждый работник отрабатывает 7 или 8 ч.**
1) Комбинированный
2) Двухбригадный
3) **Ленточный (скользящий, ступенчатый)**
4) Линейный
5) График суммированного учета рабочего времени
2. **Что такое норма труда?**
1) определение необходимых затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях.
2) затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции.
3) величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы.
3. **Что такое оперативное время?**
1) Время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание.

2) Время, затрачиваемое работниками для подготовки производства и рабочего места к выполнению задания и его завершения (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе).

- 3) **Время, затраченное на выполнение заданной работы.**
4. **Как называется площадь, занимаемая оборудованием в цехах?**
- 1) Общая площадь
- 2) Эффективная площадь
- 3) Полезная площадь

18

билет

1. **Планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя.**

- 1) Товарооборот
- 2) Товароведение
- 3) **Логистика**
2. **Какая норма спецодежды для поваров?**
- 1) Три комплекта в год
- 2) Один комплект в год
- 3) **Два комплекта в год**
3. **Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?**
- 1) свинина — мясная
- 2) свинина обрезная
- 3) свинина жирная

4. **Обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства.**

- 1) Производство
- 2) Цех
- 3) Производственный участок

19

билет

1. **К какому из перечисленных определений относится - разделение между заготовочными и доготовочными предприятиями, выделение специализированных и узкоспециализированных предприятий общественного питания.**

- 1) **Разделение труда внутри отрасли**
- 2) Разделение труда внутри предприятия
- 3) Разделение труда по специализации

2. **Дать определение понятию «аттестация рабочих мест».**

1) комплексная оценка на соответствие нормативным требованиям технико-технологическим, организационно-экономическим условиям труда и техники безопасности.

2) рациональная планировка, оснащение инструментом, оборудованием; своевременная подача материалов, сырья, тары; создание благоприятных санитарно-гигиенических и эстетических условий труда.

3) Комплексная проверка рабочего места для роста производительности труда без увеличения численности работающих, и улучшение качества обслуживания населения.

3. **Какой вид графика выхода на работу применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности.**

- 1) Комбинированный
- 2) Двухбригадный

3) Ленточный (скользящий, ступенчатый)

4) Линейный

5) График суммированного учета рабочего времени

4. Что такое норма времени?

1) определение необходимых затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях.

2) затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции.

3) величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы.

20

билет

1. Время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса, т. е. на качественное изменение предмета труда.

1) Основное время

2) Оперативное время

3) Вспомогательное время

2. От чего зависит вес отходов при обработке таких овощей как, картофель, морковь, свекла?

1) От сезона

2) От размера овощей

3) От степени испорченности овощей

3. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?

1) Транзитная, складская, смешанная

2) Централизованная, децентрализованная

3) Рейсовая, прямая, косвенная

4) Линейная, кольцевая

4. Какой документ является производственной программой предприятий с полным циклом производства?

1) План-меню

2) Наряд-заказ

3) План товарооборота

21

билет

1. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?

1) субпродукты (кроме вымени) охлажденные, вымя мороженое

2) субпродукты (кроме вымени) мороженые, вымя охлажденное

2. Часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

1) Производственный участок

2) Производство

3) Цех

3. К какому из перечисленных определений относится - разделение труда между работниками.

1) Разделение труда внутри отрасли

2) Разделение труда внутри предприятия

3) Разделение труда по специализации

4. Что является составной частью планирования социального развития коллектива?

1) Внедрение прогрессивных технологий

2) Рационализация режимов труда и отдыха

3) Повышение квалификации кадров

22

билет

1. При каком графике организуются две бригады, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 мин, сменяясь через день.

- 1) Комбинированный
- 2) Двухбригадный
- 3) Ленточный (скользящий, ступенчатый)
- 4) Линейный
- 5) График суммированного учета рабочего времени

2. Количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену и т. д.) одним или группой работников соответствующей квалификации.

- 1) Норма обслуживания
- 2) **Норма выработки**
- 3) Норма управляемости
- 4) Норма численности

3. Что из перечисленных относится ко времени перерывов, не зависящих от работника?

- 1) Опоздание работника
- 2) **Прекращение подачи воды**
- 3) Обеденное время

4. Сколько разрядов могут иметь повара согласно Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

- 1) До 5разряда
- 2) **До 6 разряда**
- 3) До 4 разряда

23

билет

1. Какие способы доставки товаров применяются в общественном питании?

- 1) Транзитная, складская, смешанная
- 2) **Централизованная, децентрализованная**
- 3) Рейсовая, прямая, косвенная
- 4) Линейная, кольцевая

2. Что такое меню?

1) Это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены.

2) Ассортимент блюд, и напитков, изготавливаемых на данном предприятии

3) Документ, включающий наименования блюд, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

3. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?

1) птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) — полупотрошенная 1-й категории;

2) птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) — потрошенная 2-й категории;

3) птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) — полупотрошенная 2-й категории

4. Технологически законченная часть производственного процесса.

- 1) Отделение
- 2) Рабочее место
- 3) **Производственная стадия**

1. Какая из форм разделения труда зависит от объема работ на производстве, в торговом зале, от длительности работы торгового зала предприятия в течение дня.

- 1) Функциональная
- 2) Квалификационная
- 3) Технологическая

2. К какому направлению организации труда относится сокращение доли ручного труда за счет механизации и автоматизации процессов?

- 1) Обслуживание рабочих мест
- 2) Улучшение условий труда
- 3) Разделение и коопeração труда

3. В каком документе ведется учет рабочего времени каждого работника?

- 1) График выхода на работу
- 2) Табель учета рабочего времени
- 3) Журнал учета рабочего времени работника

4. Количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определенное время.

- 1) Норма обслуживания
- 2) Норма выработки
- 3) Норма управляемости
- 4) Норма численности

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он набрал 100-90% правильных ответов;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он набрал 89-75% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно», выставляется студенту, если он набрал 74-60% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он набрал менее 60% правильных ответов.

«Планирование основных показателей производства продукции общественного питания»

1. Составить меню для бизнес-ланча в двух вариантах, реализуемых в дневное время для ресторана 1 -го класса на 200 мест (приложение 2). Принимаем, что в ресторане 30 % посадочных мест предусматривается для реализации бизнес-ланча. Определить общее количество порций блюд для общего зала ресторана.

2. Определить количество потребителей, выполнить разбивку блюд по ассортименту, и составить план-меню для шашлычной на 50 посадочных мест.

3. Составить план меню ресторана 1 класса на 70 посадочных мест.
4. Составить план меню столовой общедоступной на 70 посадочных мест.
5. Составить план меню кафе в городском парке на 70 посадочных мест.

«Разработка различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей

1. Составить 2 варианта меню комплексного обеда для участников студенческой научно-практической конференции.

2. Составить 10 дневное меню школьной столовой на 100 человек.
3. Составить меню для банкета «Свадьба» на 70 человек.

4. Составить меню для бизнес-ланча в ресторане.
5. Составить меню завтрака, обеда и ужина для обслуживания иностранных гостей в количестве 5 человек.

«Порядок расчета выхода полуфабрикатов и готовых изделий»

Задача 1. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления винегрета овощного в количестве 46 порций с выходом по 150 г (столовая).

Задача 2. Рассчитать сырье для приготовления филе из кур в количестве 12 порций, если в кафе отсутствует мадера.

Задача 3. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 5кг форшмака картофельного с сельдью, если в кафе имеется зелень петрушки соленая.

Задача 4. Рассчитать количество потребного сырья для приготовления 70 порций супа картофельного с рисом и говядиной в столовой, выход порции составляет 300г.

Задача 5. Рассчитать количество потребного сырья для приготовления борща с черносливом и грибами в столовой, борщ отпускается со сметаной.

Задача 6. Рассчитать количество сырья для приготовления похлебки рыбной по-сибирски, если на производстве в кафе имеется хек тихоокеанский промышленной обработки.

Задача 7. Рассчитать количество сырья для приготовления солянки рыбной в ресторане в количестве 25 порций с выходом 1 порции – 500г, на предприятии имеется окунь морской.

Задача 8. Рассчитать количество сырья для приготовления супа молочного с макаронными изделиями в столовой в количестве 50 порций с выходом 500г. на предприятии имеется сухое молоко.

Задача 9. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций грибов в сметанном соусе.

Задача 10. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 45 порций крокет картофельных с соусом томатным.

Задача 11. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 80 порций моркови, тушеной с рисом и черносливом в кафе.

Задача 12. В столовой необходимо приготовить 90 порций жидкой манной каши с маслом сливочным.

Задача 13. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления крупеника, если в остатке имеется 5кг гречневой крупы.

Задача 14. Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций макарон, запеченных с сыром в столовой.

Задача 15. Рассчитать, какое количество сырья потребуется для приготовления лапшевника с творогом в количестве 25 порций на предприятии. Блюдо отпускается со сметаной.

Задача 16. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления макарон с томатом в количестве 150 порций на предприятии, если в столовой имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 30%.

Задача 17. Рассчитать выход яичницы глазуны с овощами в ресторане, если имеются яйца массой 42г.

Задача 18. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 40 порций яичной кашки натуральной, если на предприятии имеются яйца массой 56г.

Задача 19. Какое количество омлета натурального можно приготовить из 120шт яиц массой 52г в кафе.

Задача 20. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 50 порций сырников с морковью.

Задача 21. Какое количество запеканки из творога можно приготовить, если на предприятии имеется 18кг творога.

Задача 22. Рассчитать, какое количество сырья необходимо для приготовления 20 порций орешков творожных российских.

Задача 23. Рассчитать, какое количество порций рулета из рыбы можно приготовить, если имеется 56кг налима речного неразделанного.

Задача 24. Рассчитать, какое количество сырья необходимо для приготовления солянки рыбной на сковороде в ресторане, если имеется окунь морской неразделанный.

Задача 25. Рассчитать какое количество котлет натуральных можно приготовить из 26кг котлетного мяса баранины.

Задача 26. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций рагу из свинины жирной в ресторане.

Задача 27. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 30 порций эскалопа с гарниром из картофеля жареного, моркови тушеной с яблоками и фасолью отварной (11 вариант).

Задача 28. Какое количество топленого жира можно приготовить из 40кг внутреннего куриного жира?

Задача 29. Какое количество свиного топленого сала получится при обработке 30кг сала-сырца.

Задача 30. На предприятии было разделано 350кг свинины жирной. Сколько топленого сала можно получить.

Задача 31. Какое количество топленого жира получится при обработке 230кг свинины мясной. Сколько шкварок при этом получится.

Задача 32. Какое количество куриного топленого жира получится при обработке 60кг внутреннего жира. Какое количество шкварок при этом получится. Как их можно использовать.

Задача 33. На предприятие поступили куры потрощенные 1 категории массой 20кг. Определить, какое количество кур жареных целиком можно приготовить Задача 34. Какое количество индейки потрошеной 2 категории нужно обработать, чтобы получить 2,5кг тушеной индейки мелкими кусками.

Задача 35. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 30 порций по 75г. какое количество утки потрошеной необходимо для этого обработать. Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся.

Задача 36. Для приготовления 40 порций котлет по-киевски использовали кур полупотрощенных. Какое количество птицы для этого потребуется.

Задача 37. Рассчитать какое количество мякоти с кожей получится при обработке цыплят бройлеров полупотрощенных массой 35кг.

Задача 38. Какое количество кур полупотрощенных 2 категории понадобится, чтобы получить 40 порций котлет жареных массой по 75г.

Задача 39. Рассчитать выход блюда «куропатка серая жареная целиком», если масса птицы 300г.

Задача 40. На ПОП поступили куропатки белые массой 25кг. Рассчитать, какое количество мякоти для салата можно получить при обработке данного вида сырья.

Задача 41. Какое количество порций филе панированного жареного с выходом 75г можно приготовить при обработке 45кг глухарей.

Задача 42. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 15 порций филе натурального жареного из белой куропатки с выходом 75г. Какое количество птицы необходимо закупить.

Задача 43. На ПОП котлеты из тетерева с выходом 100г. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 35 порций. Рассчитать требуемое количество птицы.

Задача 44. Какое количество кроликов 2 категории понадобится для приготовления 40 порций кролика, тушенного мелкими кусками.

Задача 45. Рассчитать какое количество котлет натуральных массой 75г можно приготовить из кролика 1 категории массой 32кг.

Задача 46. Рассчитать, какое количество мякоти кролика понадобится для приготовления 20 порций биточков припущенных массой 100г.

Задача 47. Определить, какое количество кроликов 1 и 2 категории необходимо для выполнения предыдущей задачи.

Задача 48. На ПОП имеется 25кг крольчатины 1 категории. Определить, что можно приготовить из него.

Задача 49. На предприятие поступил амур неразделанный в количестве 50кг. Рассчитать, какое количество жареной рыбы, непластованной кусками, можно приготовить. Решить эту же задачу, если нужно приготовить рыбу с кожей без костей припущенную.

Задача 50. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и реберными костями отварного (вес порции – 125г).

Задача 51. На ПОП поступила камбала азово-черноморская неразделанная в количестве 80кг. Что и в каком количестве можно из нее приготовить на ПОП разного типа.

Задача 52. Какое количество карася целого с головой крупного необходимо разделать для приготовления 20кг карася жареного. Решить эту же задачу для карася мелкого.

Задача 53. ПОП закупило рыбу, после разделки которой осталось 15кг сома, размер которого не превышает 23см, и 8кг мелкой корюшки. Как можно использовать эту рыбу.

Задача 54. Какое количество налима (полуфабрикат специальной разделки) понадобится для приготовления 230 порций рыбы жареной в столовой профессионального училища.

Задача 55. Необходимо приготовить форель жареную в сухарях на решетке (решетка для жаренья) в ресторане высшей категории в количестве 12 порций. Рассчитать, какое количество форели (и каких размеров) для этого потребуется.

Задача 56. Рассчитать количество основного и дополнительного сырья для приготовления 60 порций биточков из рыбной котлетной массы из толстолобика (масса порции – 100г).

Задача 57. Какое количество капусты морской (сушеної пищевой) понадобится для приготовления 3000г отварной.

Задача 58. Какое количество креветок свежемороженых неразделанных (целых) необходимо взять для приготовления 500г креветок отварных, разделанных на мякоть.

Задача 59. Для приготовления салата необходимо 400г креветок. На складе имеются консервы, масса нетто которых по 300, 250 и 200г. рассчитать, сколько и каких консервов необходимо получить.

Задача 60. Остатки филе морского гребешка мороженого составляют 2800г. какое количество отварного гребешка можно получить.

Задача 61. На ПОП поступили лангусты свежемороженые разделанные (шейки в панцире) в количестве 5200г. какое количество лангустов отварных, разделанных на мякоть, можно получить.

Задача 62. На ПОП поступила свиная туша обрезная, вес – 160кг. Рассчитать, какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить.

Задача 63. Какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить из лопаточной части говядины 2 категории весом 15кг.

Задача 64. Рассчитать, какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить из покромки говядины 2 категории массой 20кг на ПОП.

Задача 65. Определить норму потерь и отходов при холодной обработке мясной свинины массой 260кг.

Задача 66. Определить норму отходов при холодной обработке баранины 1 категории с ножками массой 38кг.

Задача 67. Для приготовления котлет домашних имеется 9кг котлетного мяса говядины массой нетто. Определить, какое количество котлет домашних с массой полуфабриката 50г можно приготовить и какое количество дополнительных продуктов потребуется для и приготовления.

Задача 68. Найти ошибку. На ПОП поступила лопаточная часть говядины 1 категории массой 40кг. Зав.производством запланировал приготовить из полученного мяса 10кг азу, 4кг гуляша и 20кг использовать для приготовления первых блюд.

Задача 69. На ПОП запланировали приготовить 40 порций эскалопа. Какое количество мясной свинины для этого необходимо Задача 70. Для обслуживания свадьбы в ресторане было заказано 50 порций котлет жареных из свинины. Рассчитать, какое количество свинины обрезной необходимо.

Задача 71. Рассчитать, какое количество вареных ножек получится при обработке 64кг ног свиных.

Задача 72. На ПОП поступили мозги охлажденные в количестве 40кг. Какое количество мозгов жареных можно приготовить.

Задача 73. Сколько языков говяжьих мороженых нужно заказать, чтобы приготовить 12кг языков вареных.

Задача 74. Какое количество сердца мороженого потребуется для приготовления 50 порций сердца, жареного во фритюре (выход порции – 75г0).

Задача 75. В детском оздоровительном лагере получили 450кг сосисок русских. Сколько отходов получится при их холодной обработке.

Задача 76. Необходимо нарезать грудинку копченую (со шкурой, без костей) на 40 порций по 50г. какое количество продукта потребуется.

Задача 77. Какое количество печени телячьей охлажденной необходимо для приготовления жареной печени крупными кусками на 40 порций с выходом 75г.

Задача 78. На ПОП поступила печень баранья мороженая массой 24кг. Определить, какое количество печени, жареной мелкими кусками можно из нее приготовить.

Задача 79. Какое количество языков говяжьих мороженых необходимо для приготовления языков отварных массой 8кг. Определить потери при варке и отходы при зачистке.

Задача 80. Какое количество порций сарделек жареных (разрезанных вдоль) можно приготовить с выходом порции 75г из 18кг сарделек сырьих.

Организация производства продукции питания в ресторане

1. Рассчитать эффективный фонд рабочего времени в марте для 4 поваров горячего цеха столовой при промышленном предприятии при 8 часовой работе (5 дней в неделю с 2 выходными).

2. Рассчитать площадь холодного цеха по норме площади на одного работающего, если в цехе одновременно работают 2 повара.

3. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление булочек домашних, составила 45230с, подготовительно-заключительное время 2130с, время на обслуживание рабочего места 1890с, время на отдых и личные надобности кондитера 1985с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составила 40,09с. Определить норму выработки.

4. Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 3400000 условных блюд. Норма выработки 390 условных блюд на одного человека в день. Эффективный фонд рабочего времени при 5 дневной рабочей неделе 225 дней. Определить численность работников производственной бригады.

5. Рассчитайте площадь холодного цеха.

Наименование	Тип	Габаритные размеры			Кол-во	S единицы оборудования	S полезная
		Длина	Ширина	Высота			
Шкаф холодильный	ШХ 0,4	750	750	1830	1		
Привод со сменными	ПУ 0,6	530	280	310	1		

механизмами							
Стол производственный	СП	1050	840	860	2		
Раковина		500	400		1		

1. Рассчитать рабочую силу для горячего цеха столовой с 8 часовой рабочей сменой, которая выпускает:

Наименование блюд	ед. изм.	Количество блюд	Норма времени (с)	Количество чел/сек
Гуляш из говядины	порц.	80	180	
Суп гороховый	порц.	50	130	
Котлеты с картофельным пюре	порц.	70	150	
Голубцы	порц.	40	180	
Чай с сахаром	порц.	120	20	

2. Определите площадь мясорыбного цеха столовой, если в нем размещается следующее оборудование:

Наименование	Тип	Габаритные размеры			Кол-во	S единицы оборудования	S полезная
		длина	ширина	высота			
Шкаф холодильный	ШХ – 1,2	1530	810	2035	1		
Мясорубка	МИМ – 105	700	350	900	1		
Стол производственный	СП	1470	840	800	2		
Раковина		500	400		1		
Ванна моечная	ВМ – 15	840	840	860	2		

3. Рассчитайте рабочую силу для холодного цеха столовой с 8 часовой рабочей сменой, выпускающего:

Наименование блюд	ед. изм.	Количество блюд	Норма времени	Количество чел/сек
Треска под маринадом	порц.	150	100	
Говядина заливная	порц.	100	150	
Салат витаминный	порц.	300	80	
Икра баклажанная	порц.	250	60	
Компот из абрикосов	порц.	100	20	
Морс клюквенный	порц.	340	10	

1. Рассчитать рабочую силу горячего цеха для столовой при промышленном предприятии с 8 часовой рабочей сменой, выпускающей:

Наименование блюд	Ед. изм.	Количество блюд	Норма времени	Количество чел.\сек.
Суп лапша по домашнему	Пор	60	150	
Борщ украинский	Пор	60	210	
Рыба жареная	Пор	50	90	
Гуляш	Пор	150	70	
Тефтели	Пор	80	80	
Картофельное пюре	Пор	200	120	
Рис отварной	Пор	90	30	

10. Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 560000 условных блюд. Норма выработки 190 условных блюд на одного человека в день. Эффективный фонд рабочего времени при 5 дневной рабочей неделе 225 дней. Определить численность работников производственной бригады.

11. Рассчитать эффективный фонд рабочего времени в апреле для 2 поваров холодного цеха ресторана 1 класса при 7 часовой работе (6 дней в неделю с 1 выходным).

12. Определите площадь горячего цеха ресторана, если в нем размещается следующее оборудование:

Наименование	Тип	Габаритные размеры			Кол-во	S единицы оборудования	S Полезная
		длина	ширина	высота			
Плита электрическая четырехконфорочная	ПКЭ – 4КВ	840	850	860	1		
Пароконвектомат ТЕСНОЕКА	KF 711 TC	930	856	807	1		
Шкаф электропекарский с терморегулятором	ЭШ 3М	1438	1110	1610	1		
Привод со сменными механизмами (мясорубка МС2-70, многоцелевой механизм МС4-7-8-20)	ПГ 0,6	530	280	310	1		
Вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВМС-420	420	840	860	1		
Ванна передвижная для промывки гарниров	ВПГС М	630	840	860	1		
Стол производственный	СЦ 211-	1200	700	850	1		
	СЦ 211-	600	700	850	3		

13. Рассчитать площадь горячего цеха по норме площади на одного работающего, если в цехе одновременно работают 4 повара.

Кейс задача №1. Вы технолог студенческой столовой. В столовой проводится день овощных блюд. По меню надо приготовить:

Зразы картофельные - 50 порций

Шницель из капусты - 20 порций

Крокеты картофельные - 30 порций

Запеканка картофельная - 50 порций

Рассчитайте необходимое количество овощей для приготовления этих блюд, весом брутто и нетто. Дать характеристику и требования к качеству этих блюд. Правила подачи, температура отпуска, сроки хранения овощных блюд. Т/б и правила санитарии при приготовлении блюд. Какова производительность труда, если сумма от реализации блюд составила 1200 руб. численность работников 2 человека.

Кейс задача №2. Вы технолог ресторана «Лель», в ресторане проводится день украинской кухни - составьте меню, проведите социальный опрос. С чего начать ваши действия. Дайте характеристику блюд и требования к качеству борща Украинского, котлет Полтавских, посуда для их отпуска, температура подачи, срок хранения на раздаче. Подведите итог проведения дня национальной кухни и социального опроса.

Рассчитать себестоимость выпуска первых блюд, если цена закупки сырья - 1300, амортизационные отчисления - 50, зарплата - 65, прочие расходы 100.

Кейс задача №3. Вы зав. производством в столовой завода «Энергомаш». Вам необходимо составить меню и производственную программу предприятия на следующий день. Какое меню вы составите правила его составления? Рассчитайте количество порций блюд по вашему меню, если известно, что в столовой питается 1600 человек. Расскажите особенности приготовления блюд из мяса тушенного, ассортимент и требования к качеству, сроки и правила хранения. Санитарные правила при работе в горячем цехе. Т/б в горячем цехе предприятия общественного питания.

Кейс задача №4. Вы технолог кафе «Волна». Вы получили задание провести социальный опрос. Ваши действия? Какую цель поставите? Порядок проведения и документальное оформление социального опроса Вам необходимо подготовить 50 порций бифштекса натурального, 100 порций кофе с молоком. Рассчитайте набор сырья для этого количества блюд, подберите оборудование и посуду для отпуска Т/б при работе в горячем цехе, санитарные требования к горячему цеху.

4.1.2.Перечень лабораторно-практических работ

Практические работы		
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
1	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	4
2	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	4
3	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	4
4	Психологические типы характеров работников.Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	4

5	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	4
6	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	4
7	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
8	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
9	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
10	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
11	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
12	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	4
13	Планирование производственного задания (программы)	2
14	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	4
15	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	4
16	Расчет производственной мощности	2
17	Расчет товарооборота	2
18	Расчет производительности труда	2
19	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов	4
20	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
21	Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации	2
МДК 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
22	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2

4.1.3 Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			60
1	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	12
2	Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	12
3	Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организаций контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	12
4	Тема 1.4 Управление персоналом в организациях питания	7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	6
5	Тема 1.6 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	6
6	Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	6
7	Тема 1.7 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		6

	МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	12
8	Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
9	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
Всего		72

4.1.4 Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			24
1	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	
2	Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6
3	Тема 1.3		6

	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	
4	Тема 1.4 Управление персоналом в организациях питания	7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	
5	Тема 1.6 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	6
6	Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		
7	Тема 1.7 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		6
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			12
8	Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	6
9	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	6

	<p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	
Всего		36

4.1.5 Требования к отчету по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

4.3 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06

Процедура экзамена по модулю

Группа студентов, состоящая из 8 человек, выполняют практическую работу экзамена по модулю в учебном классе (лаборатории) по индивидуальному заданию с последующей защитой результатов работы. На выполнение заданий практической работы на 8 человек отводится 1ч. 30 минут. На защиту отводится до 15 минут.

Результаты оценки

Каждое задание практической работы оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по заданию складывается в зависимости от количества оцениваемых практических операций. Самоанализ содержания портфолио оценивается в баллах по установленным критериям.

Максимальное количество баллов - 100. Итоговая оценка по комплекту оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому заданию. Пороговое значение 60 баллов (60%).

Критерии оценки

Количество баллов	Соответствующая оценка
от 60 до 73	"3"
от 74 до 87	"4"
от 88 до 100	"5"

Экзаменационный билет №1

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких

места организуют на	однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A)компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Производственный процесс: понятия, составляющие.

Практическое задание

Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Заказ-счет»

Экзаменационный билет №2

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называются...	А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных

места организуют на	операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...		А) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...		А) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...		А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Производственная мощность и структура предприятия.

Практическое задание Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Дневной заборный лист»

Экзаменационный билет №3

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называются...	А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных

места организуют на	операций Бнебольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...		A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...		A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...		A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный

2 Вопрос

Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.

Практическое задание

Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Закупочный акт»

Экзаменационный билет №6

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б)небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность

7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A)компановкой предприятия Б)производственной структурой В)производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.

Практическое задание

Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Товарно-транспортная накладная»

Экзаменационный билет №7

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б)небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	А) производительность Б) механизация В) производственная мощность

7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

Практическое задание

Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Счет-фактура»

Экзаменационный билет №8

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного	А) производительность Б) механизация В) производственная мощность

оборудования и площадей, технологий называют...		
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A)компановкой предприятия Б)производственной структурой В)производственная схема	
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный	
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование	
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование	

2 Вопрос

Организация работы мясо-рыбного цеха.

Практическое задание

Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Меню»

Экзаменационный билет №9

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном	A) производительность Б) механизация

эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	B) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A)компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы птице гольевого цеха.

Практическое задание

Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Калькуляционная карточка»

Экзаменационный билет №10

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы Тест труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций

	Б)небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность	
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A)компановкой предприятия Б)производственной структурой В)производственная схема	
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный	
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование	
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование	

2 Вопрос

Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.

Практическое задание

Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Расчет потребного количества сырья»

Экзаменационный билет №11

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называются...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких

места организуют на	однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...		A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...		A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...		A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...		A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....		A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы горячего цеха.

Практическое задание

Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Требование в кладовую»

Экзаменационный билет №12

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема

5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A)компановкой предприятия Б) производственной структурой В)производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы холодного цеха.

Практическое задание

Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Требование в кладовую»

Экзаменационный билет №13

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема

5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы кулинарного цеха.

Практическое задание

Составить план кондитерского цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Меню-требование на выдачу продуктов питания»

Экзаменационный билет №14

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета	A) производственная стадия Б) производственная операция

труда из одного качественного состояния в другое называется...	В) производственная схема	
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...		A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...		A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...		A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...		A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....		A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы кондитерского цеха.

Практическое задание

Составить план овощного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Меню-требование на выдачу продуктов питания»

Экзаменационный билет №15

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате	А) производственная стадия

которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы цеха мучных изделий.

Практическое задание

Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Меню-требование»

Экзаменационный билет №16

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) циклическим

4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы вспомогательных производственных помещений

Практическое задание

Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «План-меню»

Экзаменационный билет №17

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном	A) повторным Б) периодическим В) цикличным

порядке называют...	
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A) компактной предприятии Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Практическое задание

Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «План-меню»

Экзаменационный билет №18

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно	A) повторным Б) периодическим

чередуются во времени и в определенном порядке называют...	В) цикличным	
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема	
5. Универсальные рабочие места организуют на	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	А) производительность Б) механизация В) производственная мощность	
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	А) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема	
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный	
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование	
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование	

2 Вопрос

Организация работы раздаточных.

Практическое задание

Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Накладная»

Экзаменационный билет №19

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь

3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация труда персонала на предприятиях общественного питания.

Практическое задание

Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Закупочный акт»

Экзаменационный билет №20

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт

		В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...		А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...		А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...		А) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...		А) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...		А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Технологическая документация на предприятиях общественного питания.

Практическое задание

Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов»

Экзаменационный билет №21

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты

		Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...		А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...		А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...		А) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...		А) компактной предприятии Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...		А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

Практическое задание

Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации: Бланк «Счет-фактура»

Экзаменационный билет №22

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь

2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	А) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	А) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы мясо-рыбного цеха.

Практическое задание

Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Меню»

Экзаменационный билет №23

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты

		Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....		А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...		А) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...		А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме	
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...		А) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...		А) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...		А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....		А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы птице гольевого цеха.

Практическое задание

Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Калькуляционная карточка»

Экзаменационный билет №24

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называются...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называются...	A) компановкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.

Практическое задание

Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Расчет потребного количества сырья»

Экзаменационный билет №25

Тест

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	A) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	A) повторным Б) периодическим В) цикличным
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	A) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	A) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	A) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	A) компактной предприятием Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	A) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	A) концентрация Б) специализация В) кооперирование

2 Вопрос

Организация работы горячего цеха.

Практическое задание

Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

Заполнить бланк нормативно технической документации:

Бланк «Требование в кладовую»

4.3.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки);
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

2. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / В.И. Мошков – Москва: Русайнс, 2021. –79 с. (электронное издание)

3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С.

Ратушный. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.

Основные электронные издания

1. Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Маюровская А.Л. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюровская, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.// URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения// URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.// URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.// URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. // URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1>

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

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

15. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Аксубаевский техникум универсальных технологий»

**ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

с «___» 20___г. по «___» 20___г.

Место прохождения производственной практики:

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: _____

подпись

Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия: _____

М.П.

подпись

Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

подпись

Ф.И.О., должность

20___

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы , курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в объеме 36 часов с « » 202 г. по « » 202 г. в организации

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	24	
Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	12	
Итого:	36	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

ПК	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
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	

Заключение об освоении общих компетенций

ОК	<i>Наименование общих компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ОК 01.	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,	

	применять стандарты антикоррупционного поведения	
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося
во время практической подготовки**

За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ:

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как:

Личные качества студента: _____

Дата «_____» 20 ____ г.

Подпись руководителя практики _____
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики _____

Руководитель практики _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Аксубаевский техникум универсальных технологий»

ЗАДАНИЕ

на производственную практику

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы _____ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмы, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёме товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.

29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.

30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений

31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.

32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.

33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.

34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.

35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолого, повар, кондитер, другие).

36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолого).

37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.

41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

Календарные сроки практики с «____»_____ по «____»_____ 20__г.

Место прохождения практики _____

Дневник сдается до «____»_____ 20__г.

Задание выдал: «____»_____ 20__г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «____»_____ 20__г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Аксубаевский техникум универсальных технологий»

Утверждаю
Зав по УПР:

(Ф.И.О. подпись)

План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Отраслевые особенности организаций питания	6	
2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		
3	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6	
4	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		
5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	
6	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		
7	Управление персоналом в организациях питания	6	
8	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	6	
9	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель практики

(подпись)

(ФИО руководителя практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Аксубаевский техникум универсальных технологий»

**ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
по получению профессиональных навыков и умений**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) _____ курса _____ группы _____

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «» 20 Г. по «» 20 Г.

В организации:

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

20

Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

(Ф.И.О.)

студент(ка) группы _____

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) в объеме 36 часов

по профессиональному модулю 06: «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

С « » 20 г. по « » 20 г.

В _____

Наименование организации

Руководитель от предприятия _____ / _____ /
М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант _____ Ф.И.О.

ГАПОУ «Аксубаевский техникум универсальных технологий», студент(ка) _____ курса,
группы _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « ____ » 20 ____ г. по « ____ » 20 ____ г.

в _____ (наименование организации)

1. ОЦЕНІТЕ ПРИ ПОМОЩІ ЗАДАННИХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)					
	1	2	3	4	5
Ориентированность на работу в	—				
Профessionальные знания	1	2	3	4	5
Профessionальные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант _____ Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на _____ (участок работы)

итоговая оценка по производственной практике _____

Руководитель подразделения _____

подпись _____ Ф.И.О.

Наставник _____

подпись Ф.И.О.

М.П.

« ____ » 20 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**ПРОТОКОЛ
ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

№ группы _____

Код, наименование специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование профессионального модуля **ПМ.06«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

Дата проведения экзамена по модулю _____

Оценка результатов экзамена по модулю: **пороговое значение 60 баллов**

№	Ф.И.О. обучающихся	Результат экзамена по МДК 06.01.	Результат диф.зачета по УП ПМ.06	Результат диф.зачета по ПП ПМ.06	Результат. Экзамена по модулю (в баллах)	Результат экзамена по модулю оценка
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						