

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Чистопольский сельскохозяйственный техникум
имени Г.И. Усманова»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**


программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ)

**по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного
питания**


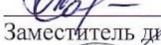
профиль: Естественнонаучный

Чистополь, 2022 г.

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от «31» августа 2022 г.

Контрольно-оценочные материалы по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. № 384.

Организация – разработчик:

ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Разработчики:

Ширяева В. Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Балина Н.М., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Эксперты:

О. В. Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,

З. К. Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

Содержание	
1. Общие положения. Результаты освоения модуля	стр. 5
2. Формы промежуточной, текущей аттестации	стр. 13
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля	стр.14
4. Оценка по учебной и производственной практике	стр. 29
6. Контрольно-оценочные материалы	стр. 34

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся,

освоивших программу профессионального модуля ПМ.06
«Организация работы структурного подразделения».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (квалификационного).

КОС разработаны на основании положений:

- основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

- программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (квалификационного).

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителям	– правильность последовательности расположения блюд в меню;
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	– точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу
ПК 6.5 Оформлять учетно-отчетную документацию	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;
	– правильность выбора, оформления бланков;
	– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;
	– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;
	– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;
	– правильность составления графика выхода на работу;
	– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;
	– правильность составления должностной инструкции повара;
	– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;
	– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;
	– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;
	– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;
	– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;
	– точность, адекватность выбора форм и методов

	<p>контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; <p>оценивать результаты обучения</p>
--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к будущей специальности; -повышение качества освоения профессионального модуля; -участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях; - участие в мастер – классах; - положительные отзывы и характеристики от работодателей и статьи в прессе; -участие в конкурсе «Лучший по специальности»
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - определение алгоритма действий и ответственности в стандартных и нестандартных ситуациях;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- способность к коллективной работе, применяя навыки корректного общения с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- способность к проявлению ответственности за работу подчиненных в результате выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- способность к определению задач профессионального и личностного развития, самообразованию и планированию повышения квалификации
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

3. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.06	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.06	Экзамен (квалификационный)	Выполнение практического задания на изготовление продукции

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

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

3.2. Задания для оценки освоения МДК 06 «Управление структурным подразделением организации»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 06

Проверяемые результаты обучения:

У 1- 8, З 1-314

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК.06.01.

Дифференцированный зачет по МДК 06.01

Билет № 1

1. Классификация предприятий общественного питания, их характеристика
2. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой открытого типа на 48 посадочных мест, если коэффициент потребления блюд $m=2.5$, холодных блюд -0,5; первых-0,75; вторых-1,0; сладких - 0,25.

Билет № 2

1. Затраты производства и их факторы.
2. Калькуляционная карта, назначение, порядок заполнения. Рассчитать стоимость блюда № 987 сборника рецептов.

Билет № 3

1. Прибыль производства. Рентабельность предприятий.
2. Оформите табель учета рабочего времени на январь месяц 2013 г. по следующим данным, согласно ТК РФ (табель прилагается):
 1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
 2. Работа в праздничные дни – 5 дней;
 3. Работа в ночное время – 3 дня;
 4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)
 5. Служебная командировка – 1 день.
 6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

Билет № 4

1. Оперативное планирование выпуска продукции на предприятиях с полным циклом производства
2. Техничко-технологическая карта: назначение, структура, порядок заполнения. Заполнить ТТК на холодное блюда из сборника рецептов

Билет № 5

1. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров
2. Требование в кладовую, накладная на отпуск товаров: назначение, порядок заполнения.

Билет № 6

1. Правовое положение работника в организации (должностная инструкция)
2. Закупочный акт: назначение структура, порядок заполнения. Составить закупочный акт.

Билет № 7

1. Организация работы в бригадах (командах).
2. Дневной заборный лист: назначение, структура, порядок заполнения.

Билет № 8

1. Обучение персонала на рабочем месте
2. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой открытого типа на 80 посадочных мест, если коэффициент потребления блюд $m=2.5$, холодных блюд -0,5; первых-0,75; вторых-1,0; сладких - 0,25.

Билет № 9

1. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями (общие положения контроля: предварительный, текущий, итоговый контроль).
2. Акт о передаче товаров и тары при смене материально - ответственного лица. Порядок заполнения документа.

Билет № 10

1. Сущность и задачи рациональной организации труда
2. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана при гостинице на 80 посадочных мест, если коэффициент потребления блюд $m=3,0$. холодных блюд -0,9;первых-0,6;вторых-1,2;сладких - 0,3.

Билет № 11

1. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда.
2. Определить численность работников горячего цеха с учётом норм времени на приготовление одного блюда, если цех производит:
 - борщ московский– 800 порций, норма времени на приготовление 1 блюда 180 с;
 - бульон с гренками – 500 порций, норма времени на приготовление одного блюда 120 с;
 - баранина жареная с овощным гарниром – 1000 -120с
 - судак отварной с картофелем – 500 порций, норма времени на приготовление одного блюда 120 с.Цех работает 10 часов.

Билет № 12

1. Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному персоналу.
2. План – меню: назначение, структура порядок заполнения.

Билет № 13

1. Сущность и задачи нормирования труда
2. Бракеражный журнал: назначение, структура, правила ведения журнала.

Билет № 14

1. Контроль за качеством приготовления продукции производства.
2. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой открытого типа на 80 посадочных мест, если коэффициент потребления блюд $m=2.5$. холодных блюд -0,5;первых-0,75;вторых-1,0;сладких - 0,25.

Билет № 15

1. Учет использования рабочего времени.
2. Бригада горячегоцеха (4 человека) ресторана выполняет производственную программу, обеспечивая ежедневно потребителей продукцией. Режим работы торгового зала с 12.00 до 24.00. Определить вид графика для бригады холодного цеха. Составить график рабочего времени производственного персонала в зависимости от часов рабочего времени.

Билет № 16

1. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Ответственность за нарушения охраны труда.
2. Бригада горячего цеха (6 человек) одновременно начинают рабочий день и производственную программу выполняют одновременно. Суббота, воскресенье выходные дни. Определить вид графика. Составить график рабочего времени производственного персонала горячего цеха в зависимости от часов рабочего времени. Составить табель учета рабочего времени.

Билет № 17

1. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота предприятий общественного питания
2. Оформите табель учета рабочего времени на март месяц 2018 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):
 1. Работник отработал в ночное время 4 дня;
 2. Работа в праздничные дни 1 день.
 3. Был в командировке 3 дня.
 4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.

6. Все остальные дни считать как работа в дневное время

Билет № 18

1. Формы системы оплаты труда
2. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для кафе общего типа с обслуживанием официантов на 54 посадочных места, если коэффициент потребления блюд $m=2.0$. холодных блюд -0,8;первых-0,1;вторых-0,9;сладких - 0,2.

Билет № 19

1. Состав фонда заработной платы, источники его образования
2. Определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории

Производственная программа мясного цеха

Наименование вида мяса, части тушки	выход		Наименование п\ф	Масса 1 порц.	Кол-во п\ф
	%	масса			
Говядина 1кат.					
Итого					

Билет № 20

1. Сущность, состав и структура оборотных средств
2. Составить меню комплексного обеда по абонементам (2 варианта) для закрытой столовой при промышленном предприятии, если коэффициент потребления блюд $m=3,0-4,0$.

Билет № 21

1. Оценка результатов труда работников
2. Определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (запечная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

Производственная программа мясного цеха

Наименование вида мяса, части тушки	выход		Наименование п\ф	Масса 1 порц.	Кол-во п\ф
	%	масса			
Говядина 1кат.					
Итого					

Билет № 22

1. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства
2. План - меню: назначение, структура, правила заполнения.

Билет № 23

1. Показатели эффективности предприятия
2. Калькуляционная карта, назначение, порядок заполнения. Рассчитать стоимость 1 порции горячего напитка из сборника рецептур.

Билет № 24

1. Производственная мощность предприятия (понятие производственной мощности, пропускная способность зала, товарооборотность)
2. Техничко-технологическая карта: назначение, структура, порядок заполнения

Билет № 25

1. Поощрение работников.
2. Рассчитайте пропускную способность столовой, если ее площадь составляет 110 м^2 , в том числе используется под буфет 8 м^2 . Расчетная норма площади зала на одно место - $1,6 \text{ м}^2$. Время работы столовой в сутки - 8 часов. Среднее время на обслуживание 1 посетителя - 25 минут. Коэффициент заполнения зала - $0,6$

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

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения.	ПК 6.1, У4, У 5, ОК1- ОК 9
Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню	ПК 6.1. У 5, ОК1- ОК 9
Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	ПК 6.5., У1, У7, У 8, ОК1- ОК 9
Ведение утверждённой учетно-отчетной документации	ПК 6.5., У1, У7, У 8, ОК1- ОК 9
Ознакомление с организацией работы в бригадах	ПК 6.3. У6, ОК1- ОК 9
Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба. Изучение должностной инструкции работников подразделения Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ	ПК 6.4. У6, ОК1- ОК 9

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения. Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание.	ПК 6.1. ПО1
Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте.	ПК 6.1. ПО 1, У1, У8
Составление табеля учета рабочего времени работников. Расчет заработной платы.	ПК 6.3, ПО 1, У2. У3
Анализ показателей деятельности предприятия	ПК 6.1, ПО2, У4

Ознакомление с действующей системой контроля за соблюдением работниками требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; производства, контроля за качеством приготовления продукции производства.	ПК 6,4, ПО 3, У7
Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформлении документов по движению товаров и сырья.	ПК 6.5., ПО 3,У8
Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда, изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития.	ПК 6.5. ПО 3,У6

Характеристика

учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ФИО _____,

обучающийся(ая) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) учебную практику по **профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

в объеме 36 час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Кол-во часов.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения.		выполнено
Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню		выполнено
Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции		выполнено
Ведение утверждённой учетно-отчетной документации		выполнено
Ознакомление с организацией работы в бригаде		выполнено

Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба. Изучение должностной инструкции работников подразделения Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ		выполнено
Дата «__».__.20__		Подпись руководителя практики <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> Подпись ответственного лица организации

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО _____,
 обучающийся(ая) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по **профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

в объеме 36 час. с «__».__.20__ г. по «__».__.20__ г.

В _____ организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения. Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание.		Выполнено
Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте.		Выполнено
Составление табеля учета рабочего времени работников. Расчет заработной платы.		Выполнено
Анализ показателей деятельности предприятия		Выполнено
Ознакомление с действующей системой контроля за соблюдением работниками		Выполнено

<p>требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; производства, контроля за качеством приготовления продукции производства.</p>		
<p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>		<p>Выполнено</p>
<p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда, изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития.</p>		<p>Выполнено</p>
<p>Дата «__».__.20__</p> <p style="text-align: right;">Подпись руководителя практики</p> <p style="text-align: right;">_____</p> <p style="text-align: right;">Подпись ответственного лица организации</p>		

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки**. Экзамен включает: практическое задание. Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

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

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций, освоения умений и усвоения знаний по профессиональному модулю

Практические задания для квалификационного экзамена - выполнение комплексных практических заданий по планированию основных показателей производства, оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады), принятия управленческих решений.

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

1.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

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

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 1 - 3

Типовое задание: Составление и расчет показателей производственной программы предприятия общественного питания.

Условия выполнения задания: проводится одновременно для ½ учебной группы, самостоятельное выполнение комплексного практического задания в присутствии членов экзаменационной комиссии

1. Место выполнения задания: «Кабинет «Технологического оборудования кулинарного производства».

2. Максимальное время выполнения задания: 1 академический час (60 мин) без перерыва.

3. Вы можете воспользоваться типовыми унифицированными формами отчетности ОП, расчетными таблицами, микрокалькуляторами, справочниками, нормативной литературой.

Перечень экзаменационных заданий №№ 1 - 3
<p><u>Комплексное задание № 1.</u> Рассчитать общее количество посетителей и коэффициент пересчета блюд для общедоступной столовой на 80 посадочных мест для составления производственной программы предприятия общественного питания. Режим работы с 09.00 до 18.00 ч. (перерыв на обед с 14.00 до 15.00 ч.)</p> <p><u>Комплексное задание № 2.</u> Рассчитать общее количество блюд, напитков и кондитерских изделий, реализуемых за 1 рабочий день для общедоступного кафе с примерным количеством посетителей за день – 750 чел., для составления производственной программы предприятия общественного питания.</p> <p><u>Комплексное задание № 3.</u> Составить план – меню для кафе на основании ассортиментного минимума блюд для кафе и количества блюд по ассортименту (ранее выполненных расчетов) для составления производственной программы предприятия общественного питания. Перечень запланированных групп блюд к приготовлению в кафе. Холодные блюда – 480 порц. Первые блюда – 60 порц. Вторые блюда – 540 порц. Сладкие блюда – 120 порц. Всего – 1200 блюд</p>

Эталон ответа

Методика расчета производственной программы зависит от типа предприятия и принятой формы обслуживания. В предприятиях со свободным выбором блюд исходными данными для составления

производственной программы являются: количество питающихся, коэффициент потребления блюд, примерные нормы потребления отдельных продуктов, примерный ассортимент блюд и процентное соотношение блюд в ассортименте.

Количество питающихся определяют по графику загрузки зала, составленному с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним посетителем, примерным коэффициентом загрузки зала в каждый час работы предприятия.

Примерные графики загрузки залов приведены в учебниках. Они изменяются в связи со специфическими особенностями того или иного предприятия.

Количество потребителей, обслуживаемых за каждый час работы зала предприятия, определяется по формуле:

$$N_{ч} = P \cdot X \cdot y / 100$$

где $N_{ч}$ - количество посетителей за каждый час работы зала, чел;

P - количество мест в зале проектируемого предприятия;

X - средний процент загрузки зала, %;

y - оборачиваемость одного места в зале за час.

Общее количество посетителей за день составит:

$$N = \sum N_{ч}$$

Комплексное задание № 1. Рассчитать общее количество посетителей и коэффициент пересчета блюд для общедоступной столовой на 80 посадочных мест для составления производственной программы предприятия общественного питания. Режим работы с 09.00 до 18.00 ч. (перерыв на обед с 14.00 до 15.00 ч.)

Количество потребителей, обслуживаемых за каждый час работы зала предприятия, определяется по формуле:

$$N_{ч} = P \cdot X \cdot y / 100$$

где $N_{ч}$ - количество посетителей за каждый час работы зала, чел;

P - количество мест в зале проектируемого предприятия;

X - средний процент загрузки зала, %;

y - оборачиваемость одного места в зале за час.

На основании нормативных (табличных) данных для общедоступной столовой:

График загрузки общедоступной столовой

Часы работы	Общедоступная		Количество посетителей за час	К пересчета блюд
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала		
9—10	3	30	72	0,09
10—11	3	30		
11—12	2	50		
12—13	2	80	80	0,1
13—14	2	90		
14—15	2	90		
15—16	2	50	72	0,09
16—17	2	3-		
17—18	2	40		
18—19	2	60	80	0,1
Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала		
9—10	3	30		
10—11	3	30	72	0,09
11—12	2	50		

12—13	2	80	128	0,15
13—14	2	90	144	0,17
14—15	2	90	144	0,17
15—16	2	50	80	0,1
16—17	2	30	48	0,06
17—18	2	40	64	0,08
Итого:			832	

Общее количество посетителей за день составит:

$$N = \sum N_{ч} = 832 \text{ посетителя}$$

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

$$K = N_{\text{час}} / N(\text{день}), \text{ где}$$

$N_{\text{час}}$ – количество потребителей, прошедших через торговый зал за 1 час;

$N(\text{день})$ – количество потребителей, прошедших через торговый зал за день.

Комплексное задание № 2. Рассчитать общее количество блюд, напитков и кондитерских изделий, реализуемых за 1 рабочий день для общедоступного кафе с примерным количеством посетителей за день – 750 чел., для составления производственной программы предприятия общественного питания. Зная количество посетителей за день, определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, по формуле:

$$Pr = Nd \cdot m,$$

где Pr — количество блюд за расчетный период (1 рабочий день):

Nd — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления блюд.

На основании нормативных (табличных) данных для общедоступного кафе:

Коэффициенты потребления блюд общественного питания для кафе

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		Холодных	Первых	Вторых	Сладких
Кафе					
Общедоступное	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные:					
Молочные, детские	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
Кондитерские	0,3				0,3
Молодежные	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
Мороженое	1,0	—	—	—	1,0

$$Pr = Nd \cdot m = 750 * 1,6 = 1200 \text{ блюд}$$

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

$$n = Nd \cdot m_{\text{хол. бл.}} = 750 \text{ чел.} * 0,64 = 480 \text{ холодных блюд}$$

$$n = Nd \cdot m_{\text{перв. бл.}} = 750 \text{ чел.} * 0,08 = 60 \text{ первых блюд}$$

$$n = Nd \cdot m_{\text{втор. бл.}} = 750 \text{ чел.} * 0,72 = 540 \text{ вторых блюд}$$

$$n = Nd \cdot m_{\text{сл. бл.}} = 750 \text{ чел.} * 0,16 = 120 \text{ сладких блюд}$$

где n — количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

Nd — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд (табличные данные).

Полученные результаты сводим в таблицу

№ п/п наименование блюд	Кол-во посетителей (N _д)	Коэффициент потребления (m)	Кол-во блюд
1. Холодные блюда	750	0,64	480
2. Первые блюда		0,08	60
3. Вторые блюда		0,72	540
Сладкие блюда		0,16	120
ИТОГО:		1,6	1200

Комплексное задание № 3. Составить план – меню для кафе на основании ассортиментного минимума блюд для кафе и количества блюд по ассортименту (ранее выполненных расчетов) для составления производственной программы предприятия общественного питания. Перечень запланированных групп блюд к приготовлению в кафе.

Холодные блюда – 480 порц.

Первые блюда – 60 порц.

Вторые блюда – 540 порц.

Сладкие блюда – 120 порц.

Всего – 1200 блюд

Составление плана-меню

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню, ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров. План - меню следует составлять по форме:

Выход, г	№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Кол-во блюд	Характеристика, используемых продуктов для приготовления блюд
1	2	3	4	5
<i>Холодные блюда и закуски</i>				
100	64/II-2013	Салат из редиса	70	Редис свежий, зеленый лук, сметана
100	79/II-2013	Салат из свежей капусты	120	Белокочанная капуста, масло растительное
150	97/II-2013	Салат «Мясной»	140	Говядина, огурцы свежие
150	98/II-2013	Салат «Столичный»	150	Курица, огурцы свежие
<i>Первые блюда</i>				
250/25	171/II-2013	Борщ с черносливом и грибами со сметаной	10	Грибы белые сушеные
250/25	186/II-2013	Щи со свежей капустой со сметаной	15	Белокочанная капуста, сметана
250/25	227/II-2013	Солянка сборная мясная со сметаной	35	Говядина, окорок вареный, сардельки
<i>Вторые блюда</i>				
75/150	488/II-2013	Рыба жареная с картофельным пюре	130	Окунь морской, масло растительное
50/150	532/II-2013	Мясо отварное с картофелем отварным	120	Говядина, масло сливочное
75/150	590/II-2013	Жаркое по - домашнему	90	Говядина, масло

				растительное
75/150	608/П-2013	Котлета мясная с макаронными изделиями отварными	130	Свинина, масло сливочное
75/150	646/П-2013	Плов из птицы	80	Курица, крупа рисовая
		<i>Сладкие блюда</i>		
130	919/П-2013	Гренки с плодами и ягодами	60	Батон, бананы, персики консервированные
100	922/П-2013	Яблоки по - киевски	20	Варенье яблочное
125	928/П-2013	Корзиночки с ягодами	40	Корзиночки из песочного теста, малина
		ВСЕГО:	1200	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 4 - 8

Типовое задание: Планирование и выполнение работ исполнителями.

Условия выполнения задания: проводится одновременно для ½ учебной группы, самостоятельное выполнение комплексного практического задания в присутствии членов экзаменационной комиссии

1. Место выполнения задания: «Кабинет «Технологического оборудования кулинарного производства»

2. Максимальное время выполнения задания: 1 академический час (60 мин) без перерыва.

3. Вы можете воспользоваться типовыми унифицированными формами отчетности ОП, расчетными таблицами, микрокалькуляторами, справочниками, нормативной литературой.

Перечень экзаменационных заданий №№ 1 - 5

Комплексное задание № 4. *Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания:* назначение цеха, размещение, технологический процесс, последовательность первичность обработки, характеристика используемого технологического оборудования, инвентаря и посуды, составление схемы овощного цеха в соответствии с требованиями СанПиН.

Комплексное задание № 5. *Организация работы мясо - рыбного цеха предприятия общественного питания:* назначение цеха, размещение, технологический процесс, последовательность первичность обработки, характеристика используемого технологического оборудования, инвентаря и посуды, составление схемы мясо - рыбного цеха в соответствии с требованиями СанПиН.

Комплексное задание № 6. *Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания:* назначение цеха, размещение, технологический процесс, последовательность тепловой обработки, характеристика используемого технологического оборудования, инвентаря и посуды, составление схемы горячего цеха в соответствии с требованиями СанПиН.

Комплексное задание № 7. *Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания:* назначение цеха, размещение, технологический процесс, последовательность приготовления, характеристика используемого технологического оборудования, инвентаря и посуды, составление схемы холодного цеха в соответствии с требованиями СанПиН.

Комплексное задание № 8. *Организация работы мучного цеха предприятия общественного питания:* назначение цеха, размещение, технологический процесс, последовательность приготовления изделий, характеристика используемого технологического оборудования, инвентаря и посуды, составление схемы мучного цеха в соответствии с требованиями СанПиН.

Эталон ответа

Комплексное задание № 4. Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания.

Организация работы овощного цеха

Назначение цеха – предназначен для кратковременного хранения, первичной обработки и получения разнообразных п/ф из овощей, фруктов, ягоды, зелени.

Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности. Овощной цех размещают в той части предприятия, где находится овощной склад, чтобы транспортировать грязное сырье. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами.

Технологический процесс обработки овощей состоит из: приема поступивших овощей, фруктов, ягоды, зелени по количеству и качеству на 1-2 дня работы производства, сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

В овощном цехе выделяют линии обработки:

- картофеля и корнеплодов и
- свежей капусты и других овощей;
- луковых и зелени;
- фруктов, ягод.

Для кратковременного хранения (1 -2 дня) поступивших овощей, фруктов, ягоды, зелени, возле входа в цех устанавливают подтоварники и стеллажи.

На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят производственный стол, моечную ванну, картофелеочистительную машину (МОК-125, 250, 400). После машинной очистки производят ручную доочистку на специальных столах. Крышка стола имеет углубление, в которые помещают очищенные овощи, и два отверстия: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов. После доочистки картофель помещают в ванну с холодной водой и хранят не более 2 ч.

Для нарезки картофеля и корнеплодов используют овощерезательную машину или универсальную машину для резки овощей МРО.

Очистка репчатого лука и чеснока осуществляется на специальных столах с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные столы, моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения нарезают или оставляют целыми. Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания.

Для ускорения процесса обработки овощей устанавливают две технологические линии: механизированная поточная линия обработки картофеля и линия обработки корнеплодов (моркови, свеклы).

Изготовленные овощные п/ф укладывают в промаркированную тару, маркируют и отправляют в доготовочные цеха.

Работу небольших овощных цехов организует заведующий производством; крупные цехи возглавляют начальники цеха или бригадир.

Чистильщики (коренщики) овощей 2-го разрядов выполняют все операции по приготовлению полуфабрикатов.

Составление схемы овощного цеха с расстановкой технологического оборудования в соответствии с требованиями СанПиН – при этом учитывают технологическую последовательность первичной обработки, не допуская пересечения встречных потоков сырья и п/ф.

Эталон ответа

Комплексное задание № 5. Организация работы мясо - рыбного цеха предприятия общественного питания.

Назначение цеха – предназначен для кратковременного хранения, первичной обработки и получения разнообразных п/ф из мяса (говядины, баранины, свинины), субпродуктов, птицы, рыбы, морепродуктов.

Мясо - рыбные цехи организуются при предприятии средней мощности и с полным производственным циклом.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса от рыбы, зараженность сальмонеллезом птицы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструменты, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы, птицы и мяса.

Следовательно организуют 3 отдельных поточных линии обработки:

2. мяса (говядины, баранины, свинины), субпродуктов;

3. птицы, субпродуктов;
4. рыбы, морепродуктов.

Для кратковременного хранения (1 -2 дня) поступивших мяса, рыба и птицы, возле входа в цех устанавливают подтоварники и стеллажи, сверху находится монорельс с крюками для хранения туш и полутуш мяса.

Характеристика поточной линии обработки мяса (говядины, баранины, свинины), субпродуктов

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте:

1. крупнокусковые п/ф из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части и др.; из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть и др.);
2. порционные п/ф из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп и др.);
3. мелкокусковые п/ф из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш); из баранины и свинины (шашлык, рагу и др.);
4. из рубленного мяса (бифштекс, котлеты, шницель);
5. п/ф из субпродуктов.

Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление п/ф натуральных и рубленых.

Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) на тележках поступают в дефростеры, где при $T +1+4$ °С в течении 1-2 суток происходит процесс медленного оттаивания. Поверхность оттаявшего мяса зачищают от загрязнений, срезают клейма на производственном столе. Затем мясо подвергается обмыванию холодной водой при помощи щеток-душей, обсушивают с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами или вручную бумажными полотенцами.

Разруб туш на части производится обвальщиком вручную на разрубочной колоде или механически на электропиле, затем на производственном столе с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов) производят к жиловку, а затем зачистку мяса от сухожилий, пленок, разборку крупнокусковых полуфабрикатов по видам.

Организуют отдельные рабочие места по производству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Для производства рубленых полуфабрикатов организуют отдельное рабочее место: для замачивания хлеба, мясорубкой для измельчения мяса, фаршемешалкой, для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочной машине.

В небольших мясных цехах используют машины меньшей производительности, часто применяют универсальный привод ПМ-1,1 со сменными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой).

Отдельное рабочее место организуют для первичной обработки субпродуктов (печени, языка, сердца).

На линии обработки мяса устанавливаются ванна для промывания мяса, холодильные шкафы для хранения и охлаждения полуфабрикатов.

Характеристика поточной линии обработки домашней птицы (курицы, индейки, утки, гусей), субпродуктов

Предусматривается приготовление следующих видов п/ф из домашней птицы:

1. тушки кур и цыплят;
2. филе натуральное и филе панированное, окорок куриный, индюшиный, грудинка куриная, цыплята табака;
3. бедро, голень куриные, индюшиные;
4. субпродукты кур, индеек.

Технологический процесс обработки потрошенной птицы включает следующие операции:

1. размораживание осуществляют при $T +4+6$ °С и влажности воздуха 85 % в течении 10-12 ч. Для размораживания тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой;
2. промывание;
3. формовка тушек разделанных (птица – «в кармашек», «в одну» или «две нитки»);
3. обработка субпродуктов;

- 4.изготовление полуфабрикатов;
- 5.охлаждение и кратковременное хранение п/ф.

В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь. Операции обработки осуществляют так же, как для кур.

Характеристика поточной линии обработки рыбы, морепродуктов

Предусматривается приготовление следующих видов п/ф из рыбы, морепродуктов:

1. рыба потрошенная в целом виде с головой или без;
2. рыба, нарезанная на порционные куски, панированная в сухарях;
3. п/ф рубленые (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные);
4. п/ф морепродуктов.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом включает следующие операции: размораживание, очистка от чешуи вручную или механические (рыбоочистителем); срезание плавников плавникорезкой; удаление голов с помощью головоотсекающей машины; потрошение, промывание; охлаждение п/ф, хранение (не более 24 ч.)

На линии обработки рыб осетровых пород оттаивание осуществляют на воздухе на стеллажах в течение 12-14 ч. В процесс обработки рыбы входит: отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладывание в тару, маркирование, транспортировка.

Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки, разделочные доски, настольные весы. Для приготовления рыбного фарша используют мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами. Формуют котлеты вручную или используют те же машины, что и в мясном цехе. Для хранения полуфабрикатов используют холодильные шкафы.

Работа мясо - рыбного цеха осуществляется в одну или две смены. В состав работников цеха входят изготовители полуфабрикатов III и IV разрядов. Работники IV разряда разделяют рыбу осетровых пород. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, если в цехе работает 5 и более работников – назначается бригадир. В цехе работают повара V, IV и III разряда.

Составление схемы мясо - рыбного цеха с расстановкой технологического оборудования в соответствии с требованиями СанПиН – при этом учитывают технологическую последовательность первичной обработки мяса, рыбы и птицы, не допуская пересечения встречных потоков сырья и п/ф.

Эталон ответа

Комплексное задание № 6. Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания.

Назначение цеха – предназначен для тепловой обработки и приготовления горячей кулинарной продукции (супов, соусов, вторых горячих блюд, гарниров) из п/ф поступающих из заготовочных цехов.

Горячий цех занимает центральное место, так как в нем завершается технологический процесс приготовления пищи. Этот цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную связь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья – из картофеля, овощей и др.;
- способу кулинарной обработки – отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные;
- характеру потребления – супы, вторые блюда, гарниры, соусы, напитки, сладкие блюда и др.;
- назначения – для диетического, школьного питания;
- консистенции – жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из 2-х стадий: приготовление бульона и приготовление супов. Супы готовят партиями используя пищеварочные котлы. В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве, используя наплитные котлы 50 и 40 л. Вблизи

котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе варят костный, мясо-костный, куриный, рыбный, грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки у костного и мясо-костного бульонов (4-6 часов). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.

В соусном отделении основным оборудованием являются плиты, жарочные шкафы, а также стационарные пищеварочные котлы (для варки овощных и крупяных гарниров) и универсальный привод (для приготовления картофельного пюре).

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки: для жарения и пассерования продуктов и полуфабрикатов; для варки, тушения и припускания; для приготовления гарниров и каш. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом, учитывая расстояния между оборудованием.

Какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать при приготовлении пищи ее сроки реализации (жареные вторые блюда должны быть реализованы в течение 1 ч; отварные, припущенные, тушеные – 2 ч; овощные гарниры – 2 ч; горячие напитки – 2 ч; супы – 2-3 ч; каши рассыпчатые, капуста тушенная – 6 ч). В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2 – 6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке. Срок реализации такой пищи не более 1 ч.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха: блинчики с мясом и творогом; рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы; соусы; омлеты; картофельное пюре, макаронные изделия.

Температура в горячем цехе не должна превышать +23 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с), влажность 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше площади пола в 45-50 раз.

Работники горячего цеха начинают работу не позднее, чем за 2 часа до открытия торгового зала.

Рекомендуется следующее соотношение поваров: VI разряда – 15-17 %; V разряда – 25-27 %; IV разряда – 32-34 %; III разряда – 24-26 %.

Составление схемы горячего цеха с расстановкой технологического оборудования в соответствии с требованиями СанПиН – при этом учитывают технологическую последовательность приготовления горячих блюд, не допуская пересечения встречных потоков п/ф и готовых блюд.

Эталон ответа

Комплексное задание № 7. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания.

Назначение цеха – предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок в широком ассортименте, а также сладких блюд (десертов).

В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия, холодные блюда, молочная продукция, а также холодные сладкие блюда, холодные напитки, холодные супы.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины кулинарии, а также отправляемые в буфеты и другие филиалы.

Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусмотреть удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой и кухонной посуды.

При организации работы холодного цеха следует учитывать его особенности: продукция цеха после приготовления и порционирования не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила, а поварам – правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в небольшом количестве и реализовываться в короткий срок. Салаты

и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6 °С не более 6 ч. Заправляют салаты и винегреты непосредственно перед отпуском. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня.

Холодные блюда отпускают после охлаждения и имеют температуру 10-14 °С, поэтому в цехе используют холодильные шкафы для хранения в них продукты, в соответствии с правилами товарного соседства. В цехе используется и механическое оборудование: универсальные приводы со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов; для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машины для нарезки вареных овощей; машина для нарезки гастрономических изделий, слайсеры; хлеборезка; ручной маслоделитель.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы каждого работника должен быть не менее 1,5 м.

В холодном цехе используют разнообразный инвентарь, инструменты, приспособления.

В холодных цехах ресторанов и других предприятий общественного питания с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов, нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двухбригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир, в цеху работают повара III, IV и V разрядов.

Составление схемы холодного цеха с расстановкой технологического оборудования в соответствии с требованиями СанПиН – при этом учитывают технологическую последовательность приготовления холодных блюд и закусок, не допуская пересечения встречных потоков сырых продуктов, п/ф и готовых блюд.

Эталон ответа

Комплексное задание № 8. Организация работы мучного цеха предприятия общественного питания.

Назначение цеха – предназначены для приготовления широкого ассортимента мучных кулинарных изделий, в основном из дрожжевого теста.

Мучной цех является одним из специализированных цехов предприятий общественного питания и организуется для выпуска следующих изделий: пирогов, булочек, пирожков печеных, жареных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей и др. Цех мучных изделий может организовываться как на предприятиях общественного питания с полным производственным циклом, так и в заготовочных предприятиях наряду с кулинарным цехом.

В цехах большой мощности применяют различное оборудование: машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей. Для приготовления теста устанавливают просеиватель муки, тестомесильную машину, тестораскаточную машину. Для приготовления всевозможных фаршей, начинок используют универсальные приводы со сменными механизмами. Выпекают изделия в пекарных шкафах или конвекционных печах, жарят на электросковородах.

Вареники, пельмени готовят на поточных линиях. Поточная линия состоит из 3 - х участков: приготовления начинок, замеса теста и порционирования. Готовые вареники, пельмени замораживают в морозильных аппаратах и хранят при температуре -2 ÷ -5 °С.

Возглавляет работу начальник цеха или бригадир, который отвечает за качество и безопасность продукции; осуществляет расстановку поваров, следит за сроками изготовления, хранения и реализации готовых изделий.

Составление схемы мучного цеха с расстановкой технологического оборудования в соответствии с требованиями СанПиН – при этом учитывают технологическую последовательность приготовления мучных кулинарных изделий, не допуская пересечения встречных потоков сырых продуктов, п/ф и готовых изделий.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 9 - 15

Типовое задание: Организация работы трудового коллектива.

Условия выполнения задания: проводится одновременно для ½ учебной группы, самостоятельное выполнение комплексного практического задания в присутствии членов экзаменационной комиссии

- 1. Место выполнения задания:** «Кабинет «Технологического оборудования кулинарного производства»
- 2. Максимальное время выполнения задания:** 1 академический час (60 мин) без перерыва.
- 3. Вы можете воспользоваться** типовыми унифицированными формами отчетности ОП, расчетными таблицами, микрокалькуляторами, справочниками, нормативной литературой.

Перечень экзаменационных заданий №№ 9 - 15

Комплексное задание № 9. Выполнение расчета заработной платы работника по повременной оплате труда.

Комплексное задание № 10. Выполнение расчета заработной платы работника по сдельной оплате труда.

Комплексное задание № 11. Составить линейный график выхода на работу сотрудников столовой на март 2015 года, при условии, что работают 3 повара (Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н.), начало рабочего дня в 08.00 ч., при 5 дневной рабочей неделе, с двумя выходными (суббота, воскресенье).

Комплексное задание № 12. Составить ступенчатый график выхода на работу сотрудников кафе на апрель 2015 года, при условии, что работают 4 повара (Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н., Сидорова М.П.), начало рабочего дня в 09.00 ч., при 6 дневной рабочей неделе, с одним выходным (понедельник) при условии 40 ч. рабочей неделе.

Комплексное задание № 13. Составить двухбригадный график выхода на работу сотрудников ресторана на июнь 2015 года, при условии, что работают 6 поваров Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н., Сидорова М.П., Ситдикова А.А., Матышев К.Л. в 2 смены, начало рабочего дня 10.00 ч., при 6 дневной рабочей неделе, с одним выходным (понедельник) при условии 40 ч. рабочей неделе.

Комплексное задание № 14. Составить фотографию рабочего времени повара горячего цеха при 8 ч. рабочем дне, провести анализ использования рабочего времени.

Комплексное задание № 15. Провести анализ фотографии рабочего времени повара холодного цеха ресторана. Провести анализ затрат рабочего времени и рассмотреть варианты устранения непроизводительной работы.

Эталон ответа

Выполнение расчета заработной платы работника по повременной оплате труда.

Заработная плата – это вознаграждение, установленное работнику за выполнение трудовых обязанностей. При разработке политики в области заработной платы организация общественного питания должны учитывать основные принципы оплаты труда: справедливость (равная оплата за равный труд поваров), учет сложности выполняемой работы и разряда поваров, учет тяжелого физического труда, стимулирования за качество и количество выполняемой работы.

Оплата труда на предприятии должна быть установлена не ниже законодательно установленного минимума оплаты труда и регулируется коллективным договором. В соответствии со

ст. 78 КЗОТ РФ месячная оплата труда работника, отработавшего полностью определенную за этот период норму рабочего времени или выполнившего полностью свои трудовые обязанности ниже минимально установленной оплаты труда (с 1 января 2015 года минимальный размер оплаты труда (МРОТ) установлен в сумме 5 965 рублей в месяц).

Структура оплаты труда включает в себя основную заработную плату, дополнительную заработную плату (надбавки, доплаты, премии), поощрительные и компенсационные выплаты (материальная помощь).

Основная заработная плата состоит из вознаграждения за выполненную работу в пределах установленных норм труда (норм времени, выработки, обслуживания, должностных обязанностей), она устанавливается в виде тарифных ставок (окладов), сдельных расценок, должностных окладов. Кроме того, может включать в себя суммы процентных или комиссионных отчислений в зависимости от объема дохода (прибыли), полученных от реализации продукции.

Различают 2 основных формы оплаты труда:

- сдельная, когда в основе расчета объем выполненной работы (произведенной продукции в кг, шт., блюдах) и расценки за её выполнение;
- тарифная, когда в основе расчета тарифная ставка за час работы или отработанное время.

Дополнительная заработная плата – это вознаграждение за труд сверх установленных норм за особые условия труда (работа ночью, в выходные), за квалификацию (разряд), вознаграждение за выслугу лет, доплаты, надбавки.

Поощрительные и компенсационные выплаты – это выплаты в форме вознаграждения по итогам работы за год, материальная помощь, предоставление бесплатных путевок в санатории.

Комплексное задание № 9. Рассчитать заработную плату работника по повременной оплате труда, если у повара установлен оклад 19 000 руб., по приказу начисляется ежемесячная премия 20 % от оклада.

Месяц сентябрь 2015 года отработан полностью. Рассчитать заработную плату начисленную, удержанную, полученную поваром.

Омес.- 19 000 руб.,

Прем – 20 % от оклада

Ндн = Фотр. вр.

НДФЛ - 13 %

Решение:

$ЗП\text{ осн.} = \text{Омес.} = 19\,000$

$\text{Прем} = ЗП\text{ осн.} \times \text{Прем} = 19\,000 \times 20\% = 3\,800\text{ руб.}$

$ЗП\text{ нач.} = ЗП\text{ осн.} + \text{Прем} = 19\,000 + 3\,800 = 22\,800\text{ руб.}$

$\text{НДФЛ} = ЗП\text{ нач.} \times 13\% = 22\,800 \times 13\% = 2\,964\text{ руб.}$

$ЗП\text{ пол.} = ЗП\text{ нач.} - \text{НДФЛ} = 22\,800 - 2\,964 = 19\,836\text{ руб.}$

Ответ: заработную плату начисленная - 22800 руб., удержанную - 2964 руб., полученную поваром - 19836 руб.

Комплексное задание № 10. Рассчитать заработную плату работника по сдельной оплате труда, если у пекаря установлена норма выработки штучных 40 пирогов по нормативной сдельной расценке 550 руб. за 1 шт., и 8 шт. пирогов на заказ по сдельной расценке 750 руб. за 1 шт., по приказу начислена премия 10 % от основного заработка.

Рассчитать начисленную сдельную заработную плату с учетом премии, удержанную, полученную пекарем с учетом налога.

К изд. норма = 40 шт.

СР 1 шт. = 550 руб.

К изд. сверх нормы = 8 шт.

СР 1 шт. = 750 руб.

Прем – 10 % от ЗП нач.

НДФЛ - 13 %

Решение:

$ЗП\text{ осн.} = \text{К изд. норма} \times \text{СР 1 шт.} + \text{К изд. сверх нормы} \times \text{СР 1 шт.} = 40\text{ шт.} \times 550\text{ руб.} + 8\text{ шт.} \times 750\text{ руб.} = 22\,000 + 6\,000 = 28\,000\text{ руб.}$

Прем = ЗП осн X Прем=28 000 X 10 %= 2800 руб.
 ЗПнач.= ЗПосн + Прем= 28 000 +2800=30 800 руб.
 НДФЛ = ЗПнач.- 13 % =30 800 – 13%= 4004 руб.
 ЗПпол. = ЗПнач.- НДФЛ = 30 800 – 4004=26 796 руб.

Ответ: заработную плату начисленная - 30800 руб., удержанную - 4004 руб., полученную пекарем- 26 796 руб.

Эталон ответа

Комплексное задание № 11. Составить линейный график выхода на работу сотрудников столовой на март 2015 года, при условии, что работают 3 повара (Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н.), начало рабочего дня в 08.00 ч., при 5 дневной рабочей неделе, с двумя выходными (суббота, воскресенье).

При составлении графиков учитывают специфику работы данного предприятия общественного питания, его тип, объем производства, ассортимент выпускаемой продукции, характер обслуживаемого контингента, продолжительность рабочего дня.

Существуют рабочие дни нормальной продолжительности (8; 11,5 ч), сокращенной (для подростков, кормящих матерей), неполное рабочее время, рабочее время с разделением смены на две части. Ночное время считается с 22 ч. до 6 ч, смена ночью сокращается на 1 ч. Продолжительность перерывов — 60, 45, 90 мин (не более 2 ч). Продолжительность рабочей недели составляет 40 ч.

Линейный. График предусматривает одновременное начало и окончание работы производственной бригады или всех работников предприятия. Применяется на заготовочных предприятиях, а также в столовых доготовочных с небольшим объемом производства. График позволяет упростить контроль за выходом работников на работу и уход с нее. Однако на протяжении рабочего дня не все работники загружены одинаково и равномерно.

Столовая №1

 наименование структурного подразделения
 организации

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
Матишин Н.В.

должность руководителя

ГРАФИК РАБОТЫ

28.02.2015

Н.П. Романов
шеф-повар

на март 2015 г.

1 месяц

с 01.03.15 по 31.03.15 г.

период

дата

Фамилии , инициал ы поваров	Числа месяца																															
	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	31	
Иванов В.И.	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р
Сапарин а О.Ю.	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р
Петрова В.Н.	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р

Продолжительность рабочего времени 8 ч.

Начало 08 час. 00 мин. 17 час. 00 мин.
работы ----- Окончание -----

Количество перерывов 1
для отдыха и питания с 13.00 до 14.00 ежедневно

Продолжительность перерыва 60 мин. для отдыха и питания
Количество работников 3 повара

Шеф-повар Н.П.Романов

должность руководителя подпись расшифровка подписи
структурного подразделения

Ознакомлены:

28 февраля 2015 г.

Иванов В.И. _____

Сапарина О.Ю. _____

Петрова В.Н. _____

Комплексное задание № 12. Составить ступенчатый график выхода на работу сотрудников кафе на апрель 2015 года, при условии, что работают 4 повара (Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н., Сидорова М.П.), начало рабочего дня в 09.00 ч., при 6 дневной рабочей неделе, с одним выходным (понедельник) при условии 40 ч. рабочей неделе.

Ступенчатый (ленточный). В соответствии с этим графиком повара, официанты приступают к работе небольшими группами и в разное время. Применяют на предприятиях общественного питания с неравномерной нагрузкой в течение дня, а также на предприятиях, работающих более одной смены. График позволяет сосредоточить на производстве и в торговом зале необходимое количество работников, уплотнить рабочий день всех членов бригады.

Недостатком является отсутствие возможности четкого контроля за временем выхода на работу и ухода с нее, разграничения смен и установления постоянного состава бригад в бизнесе в течение дня.

Кафе «Заря»
кухня
наименование структурного подразделения
организации

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
Матишин Н.В.
должность руководителя

ГРАФИК РАБОТЫ

30.03.2015

Н.П. Романов
шеф-повар

на апрель 2015 г.

1 месяц
период

с 01.04.15 по 30.05.15 г.

дата

Продолжительность рабочего времени 6 ч. 40 мин. при 6 дневной рабочей неделе

Начало 09 час. 00 мин. 16 час. 40 мин. (1 выход)
работы ----- ---- Окончание -----

Начало 11 час. 00 мин. 18 час. 40 мин. (2 выход)

работы ----- ---- Окончание -----
Начало 13 час. 00 мин. 20 час. 40 мин. (3 выход)
работы ----- ---- Окончание -----

Начало 15 час. 00 мин. 22 час. 40 мин. (3 выход)
работы ----- ---- Окончание -----

Количество перерывов 1
для отдыха и питания 1 ч. через 5 ч. после начала рабочего дня ежедневно

Фамилии, инициалы поваров	Числа месяца																													
	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
Иванов В.И.	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40
Сапарина О.Ю.	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40
Петрова В.Н.	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 12.0-20.40	Р 12.0-20.40	Р 12.0-20.40
Сидорова М.П.	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40

Количество работников - 4 повара
 Шеф-повар Н.П.Романов

 должность руководителя подпись расшифровка подписи
 структурного подразделения

Ознакомлены:

30 марта 2015 г.

Иванов В.И. _____

Сапарина О.Ю. _____

Петрова В.Н. _____

Комплексное задание № 13. Составить двухбригадный график выхода на работу сотрудников ресторана на июнь 2015 года, при условии, что работают 6 поваров Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н., Сидорова М.П., Ситдикова А.А., Матышев К.Л. в 2 смены, начало рабочего дня 10.00 ч., при 6 дневной рабочей неделе, с одним выходным (понедельник) при условии 40 ч. рабочей неделе.

Двухбригадный график рабочего времени - разновидность графика суммированного учета рабочего времени. Применяется на непрерывно действующих предприятиях. Рабочий день по этому графику длится: 11 ч 30 мин — рабочее время и перерыв — 1 ч. 30 мин или 2 ч. Рабочее время по этому графику не должно превышать нормальное число рабочих часов приходящихся на учетный период.

Ресторан «Лидер»
кухня
наименование структурного подразделения
организации

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
Матишин Н.В.
должность руководителя

ГРАФИК РАБОТЫ

30.05.2015

Н.П. Романов
шеф-повар

на июнь 2015 г.

1 месяц
период

с 01.06.15 по 30.06.15 г.
дата

Продолжительность рабочего времени 11 ч. 30 мин. при 6 дневной рабочей неделе

Начало работ 10 час. 00 мин. -----
23 час. 00 мин. ---- Окончание -----

Количество перерывов для отдыха и питания 2
1 ч. через 5 ч. после начала рабочего дня ежедневно
с 15.00 до 16.00 ежедневно

для отдыха и питания 30 мин.
с 20.00 до 20.30 ч. ежедневно

Количество работников 6 поваров (2 смены по 3 повара).

Шеф-повар Н.П.Романов

должность руководителя подпись расшифровка подписи
структурного подразделения

Фамилии, инициалы поваров	Числа месяца																													
	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
Иванов В.И.	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00			В	Р 10.- 23. 00
Сапарина О.Ю.	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00			В	Р 10.- 23. 00
Петрова В.Н.	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00			В	Р 10.- 23. 00
Сидорова М.П.	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00			Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	
Ситдикова А.А.	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00			Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	
Матышев К.Л.	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	О	О	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	О	О	В	Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00			Р 10.- 23. 00	Р 10.- 23. 00	В	

Комплексное задание № 14. Составить фотографию рабочего времени повара горячего цеха общедоступной столовой при приготовлении первых блюд, гарниров при 8 ч. рабочем дне.

Классификация затрат рабочего времени

Рабочее время - это время, в течение которого работник обязан выполнять свои должностные обязанности. Оно состоит из времени работы и перерывов.

Время работы состоит из времени производительной работы для выполнения производственного задания и времени непроизводительной работы, не увязанной с производительным заданием.

Время производительной работы состоит из времени подготовительно-заключительного, оперативного и времени обслуживания рабочего места.

Подготовительно-заключительное время (Тпз) - это 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 и др.).

При рациональной организации производства подготовительно - заключительное время должно составлять за 7 - 8 ч рабочего дня 15 - 20 мин.

Оперативное время - это время, затраченное на выполнение заданной работы. Оперативное время состоит из основного и вспомогательного.

Основным временем (То) называется время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса, т. е. на качественное изменение предмета труда, это первичная обработка сырья, нарезка, измельчение, протирание, обработка продуктов в машинах и механизмах, приготовление полуфабрикатов, варка, жаренье, пассерование овощей, запекание, выпечка, порционирование, отпуск блюд потребителям и т.д.

Вспомогательным временем (Тв) называется время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы, это выгрузка сырья, взвешивание его, открывание коробок, банок и т. д.

Время обслуживания рабочего места (Тобс) - это время, потраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования, в состоянии, соответствующем санитарным требованиям, в течение всего рабочего дня, это установка сменных механизмов к универсальному приводу, сборка и разборка механизмов, наладка оборудования, смена спецодежды.

Время непроизводительной работы (Тнп) на предприятиях общественного питания включает все затраты времени, связанные с работой, не являющейся необходимой для выполнения данного задания, это технические неполадки (приведение в исправное состояние оборудования), нарушения поварами технологии приготовления пищи (вторичное приготовление блюд, которые были испорчены во время работы поваром, и др.).

Время перерывов (Тп) - это время, в течение которого по различным причинам процесс прекращается. Перерывы в работе можно подразделить на перерывы, зависящие от работника, и перерывы, не зависящие от него. **Ко времени перерывов, зависящих от работника**, относятся небольшие перерывы на отдых и личные надобности (в течение семичасового рабочего дня это время нормируется не более 10-15 мин) (Т) и прочие перерывы, вызванные нарушением трудовой дисциплины (опоздание на работу, излишние перерывы на отдых и т. д.), такие перерывы считаются потерями рабочего времени, которые необходимо устранить.

Ко времени перерывов, не зависящих от работника, относятся перерывы по техническим причинам (прекращается подача электроэнергии, газа, воды); организационным (задержка подачи сырья, полуфабрикатов, посуды) и технологическим причинам (дожаривание продукта в жарочном шкафу, ожидание закипания воды, молока, остывание овощей, сладких блюд и т. д.), которые объединяются индексом Тпот.

Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемому времени относятся: основное, вспомогательное, подготовительно-заключительное, время на обслуживание рабочего места и перерывов для отдыха и личных надобностей работника в пределах нормативов. В норму времени на изготовление продукции включаются лишь нормируемые затраты рабочего времени.

Фотографией рабочего времени называются изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определенного периода. Фотография рабочего времени осуществляется в

целях: выявления и устранения потерь рабочего времени; установления величины его затрат по отдельным видам; получения материала для планирования наиболее рациональной организации труда; определения численности работников; разработки организационно-технических мероприятий, улучшающих условия труда; расчета нормы времени и выработки.

В зависимости от целевой установки фотография рабочего времени может быть индивидуальной, групповой, маршрутной.

Фотографией рабочего дня называется проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня.

Фотография рабочего дня кроме нормировщика может проводиться заведующим производством, технологом, а также самим работником - самофотография, которая проводится с целью установления причин потерь рабочего времени. Главным условием при наблюдении является внимание, четкая запись действий и текущего времени в часах, минутах.

Для записи наблюдений используются специальные карты фотографии рабочего дня, форма которых приводится в таблице.

Карта индивидуальной фотографии рабочего дня

Наблюдение: Дата наблюдения 13.10.2015 г.

Начало - 10 ч.

Окончание - 19 ч.

Продолжительность - 8 ч.

Обеденный перерыв - 1 ч.

Предприятие – общедоступная столовая

Цех - горячий

Наименование процесса - приготовление первых блюд, гарниров

Фамилия, И., О. работника - Трофимова В.П.

Специальность - повар

Разряд - IV

Возраст - 26 лет

Стаж работы в общественном питании - 5 лет

Наблюдательный лист

№	Что наблюдалось	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс
		ч.	мин.		
1	Начало работы	10	00		
2	Получение задания и подготовка рабочего места	10	15	15	Тпз
3	Получение и подготовка продуктов у бригадира	10	30	15	Тв
4	Нарезание картофеля для супов	10	45	30	То
5	Нарезание овощей для супов	11	15	30	То
6	Варка заправочных супов	12	15	60	То
7	Перерыв на завтрак	12	30	15	Тп
8	Подготовка продуктов для прозрачного супа	12	45	15	То
9	Варка прозрачного супа	13	15	30	То
10	Подготовка продуктов для гарнира	13	30	15	То
11	Приготовление картофельного пюре	14	15	45	То
12	Простой из-за отсутствия сырья	14	30	15	Тпот
13	Уборка стола	14	35	5	Тобс
14	Смена спецодежды	14	45	10	Тнп
15	Подготовка продуктов для молочного супа	15	00	15	То
16	Перерыв на обед	-	-	-	Тп

17	Мытье стола, разделочных досок	16	10	10	Тобс
18	Подготовка продуктов для гарнира	16	25	15	То
19	Варка макаронных изделий	16	40	25	То
20	Уход из цеха за картофелем	16	50	10	Тв
21	Варка молочного супа	17	20	30	То
22	Нарезание овощей для гарнира	17	50	30	Тобс
23	Приготовление картофеля жареного	18	30	40	То
24	Перерыв на чай	18	45	15	Тп
27	Уборка стола, посуды	19	00	00	Тпз
	Итого:			480	

В карту фотографии рабочего дня до начала наблюдений заносятся сведения, относящиеся к наблюдаемым работникам. Непосредственное наблюдение начинается с момента начала работы и заканчивается в конце смены.

Время перерывов в работе, вызванных любыми причинами, записывается в карту как действие, при этом точно фиксируется время и отмечаются причины.

При фотографировании рабочего дня сумма затрат времени на все действия или операции должна равняться продолжительности рабочего дня (смены). Уменьшение или увеличение рабочего дня должно быть отмечено в заключении нормировщика, наблюдения при увеличении дня не прекращаются.

Комплексное задание № 15. Провести анализ фотографии рабочего времени повара холодного цеха ресторана. Провести анализ затрат рабочего времени и рассмотреть варианты устранения непроизводительной работы.

Наблюдательный лист

№	Что наблюдалось	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс
		ч.	мин.		
1	Начало работы	10	00		
2	Получение задания и подготовка рабочего места	10	05	5	Тпз
3	Шинковка картофеля	10	47	42	То
4	Получение продуктов	11	00	13	Тв
5	Открывание банок с майонезом	11	10	10	Тв
6	Открывание банок с зеленым горошком	11	12	2	Тв
7	Перерыв на завтрак	11	15	3	Тотл
8	Варка яиц	11	23	8	То
9	Шинковка овощей	11	27	4	То
10	Чистка зеленого лука	11	58	31	То
11	Приготовление салата	12	10	12	То
12	Раскладывание салата	12	25	15	То
13	Уборка стола	12	30	5	Тобс
14	Смена спецодежды	12	45	15	Тпот
15	Очистка яиц для салата	12	55	10	То
16	Получение продуктов	13	05	10	Тв
17	Нарезка мяса	13	10	5	То
18	Шинковка яиц	13	15	5	То

8	Время перерывов по зависящим от работника причинам	T _{пр}																				
Всего:																						

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Номера операций из наблюдательного листа																				Итого	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	3	3	3	3	3	4	4		
1	Подготовительно-заключительное время	T _{пз}																				15	20
2	Время обслуживания рабочего места	T _{обс}		3																			23
3	Основное время	T _о	20		12		5	10	5	15		12		8			5			15	5	18	277
4	Вспомогательное время	T _в									3				20	12							70
5	Итого оперативное время (T _о + T _в)	T _{оп}																					347
6	Время перерывов на отдых и личные надобности	T _{отл}																					3
7	Время перерывов по не зависящим от работника (организационно-технологическим) причинам	T _{пот}												12							10		22
8	Время перерывов по зависящим от работника причинам	T _{пр}															5						5
Всего:																							420

Баланс рабочего времени

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Фактический баланс		Нормативный баланс	
		время, мин	в % к общему времени	время, мин	в % к общему времени
I. Время работы					
А, Время производительной работы	T _з				
Подготовительно-заключительное	T _{пз}	20	4,8	20	4,8
Обслуживание рабочего места	T _{обс}	23	5,5	23	5,5
Основное	T _о	277	65,9	324	77,1

Вспомогательное	T_в	70	16,7	3S	9.0
Итого время производительной работы		347	82,6	36,2	86,1
Время непроизводительной работы	T_{из}	-	-	-	-
II. Время перерывов					
A. Перерывы, не зависящие от работника					
организационные технологические	T_{пот}	22	5,2	0	0
технические	T_{пт}	-	-		
B. Перерывы, зависящие от работника					
на отдых и личные надобности	T_{отл}	3	0,7	15	3,6
прочие перерывы		-	-	-	-
Итого перерывов		30	7,1	15	3,6
Всего затрат времени	T	420	100	420	100

На основе анализа использования рабочего времени по фактическому балансу составляется нормативный баланс. При составлении нормативного баланса исключается время непроизводительной работы и потери времени по вине работника, за счет чего увеличивается время основной работы.

В заключение составляется план организационно-технических мероприятий по устранению рабочего времени, улучшению использования оборудования.

Нормативный баланс рабочего времени является основой для расчета технически обоснованных норм выработки.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

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

Условия выполнения задания:

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: **1 - 15**.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): **60** минут.

Экзамен проводится по подгруппам в количестве: не более **13** человек.

Методическое обеспечение:

1. С.Ю.Мальгина, Ю.Г.Плешкова «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»: учебник для среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО - Москва, «Академия», 2016 г., 317 с.

3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»,

3. Сборник рецептов

Критерии оценивания экзаменационного задания:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара 	

	<p>требованиям нормативных документов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; <p>оценивать результаты обучения</p>	
<p>ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к будущей специальности; -повышение качества освоения профессионального модуля; -участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях; - участие в мастер – классах; - положительные отзывы и характеристики от работодателей и статьи в прессе; -участие в конкурсе «Лучший по специальности» 	
<p>ОК 2. Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; 	
<p>ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение алгоритма действий и ответственности в стандартных и нестандартных ситуациях; 	
<p>ОК 4. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития. 	

ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования	
ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	- способность к коллективной работе, применяя навыки корректного общения с коллегами, руководством, посетителями	
ОК 7. Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	- способность к проявлению ответственности за работу подчиненных в результате выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельное определение профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	- способность к определению задач профессионального и личностного развития, самообразованию и планированию повышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

ФИО _____

обучающийся на ___3___ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

в объеме _____ час. с «__» _____ .20__ г. по «__» _____ .20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.06. Управление структурным подразделением организации	Дифференцированный зачет	
УП.06	Дифференцированный зачет	
ПП.06	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; 	
<p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителям</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; 	
<p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	
<p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; 	
<p>ПК 6.5 Оформлять учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; <p>оценивать результаты обучения</p>	
ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к будущей специальности: -повышение качества освоения профессионального модуля; -участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях; - участие в мастер – классах; - положительные отзывы и характеристики от работодателей и статьи в прессе; -участие в конкурсе «Лучший по специальности» 	
ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; 	
ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	<ul style="list-style-type: none"> - определение алгоритма действий и ответственности в стандартных и нестандартных ситуациях; 	
ОК 4. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития. 	
ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования 	
ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - способность к коллективной работе, применяя навыки корректного общения с коллегами, руководством, посетителями 	
ОК 7. Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат	<ul style="list-style-type: none"> - способность к проявлению ответственности за работу подчиненных в 	

выполнения заданий.	результате выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	- способность к определению задач профессионального и личностного развития, самообразованию и планированию повышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

Дата ____ . ____ .20____ Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____
