

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 09.10.2025 15:14:51

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768ff1710bd17a9030c715a1166a5a1f10c8e5189



**РЭУ.РФ**

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела СПО

подпись

С.А. Марковская

Инициалы и Фамилия

«14» января 2025 г.

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ- МОДУЛЮ

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

образовательной программы среднего профессионального образования -  
подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование

Форма обучения: очная

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Разработчик:

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметно - цикловой комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикло-  
вой комиссии

 / Н.С. Грушина  
подпись

**Паспорт комплекта оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Таблица. Матрица освоения компетенций по темам профессионального модуля

| Контролируемые<br>разделы, темы                                                                  | Формируемые<br>компетенции,<br>дидактические<br>единицы | Оценочные средства                |                                                                       |                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |                                                         | Количество<br>тестовых<br>заданий | Другие оценочные средства                                             |                                                                     |
|                                                                                                  |                                                         |                                   | Вид                                                                   | Количество                                                          |
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала                                |                                                         |                                   |                                                                       |                                                                     |
| МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала                  |                                                         |                                   |                                                                       |                                                                     |
| Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания                                             | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3                 |                                   | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Темы докладов                 | комплект разно-<br>уровневых задач<br>комплект практических заданий |
| Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню      | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3                 |                                   | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Темы докладов                 |                                                                     |
| Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала                 | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3                 |                                   | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Темы докладов                 |                                                                     |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания                                           | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3                 | В1- 15<br>В2-10                   | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Тестирование<br>Темы докладов |                                                                     |
| Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала                               | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3                 | В1- 16<br>В2-19                   | Устный опрос<br>Тестирование<br>Практические работы<br>Темы докладов  |                                                                     |
| Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3                 | 16                                | Устный опрос<br>Тестирование<br>Практические работы<br>Темы докладов  |                                                                     |
| Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями   | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3                 |                                   | Устный опрос<br>Практические работы<br>Темы докладов                  |                                                                     |
| Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                     |                                                         |                                   |                                                                       |                                                                     |
| МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала                  |                                                         |                                   |                                                                       |                                                                     |

|                                                                                                                                               |                                         |    |                                                                          |                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>ла</b>                                                                                                                                     |                                         |    |                                                                          |                                                                          |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                        | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.4-6.5 | 49 | Устный опрос<br>Темы докладов<br>Тестирование                            | комплект разно-<br>уровневых задач<br>комплект практи-<br>ческих заданий |
| <b>Тема 2.2</b> Инструк-<br>тирование, обуче-<br>ние поваров, кон-<br>дитеров, пекарей,<br>других работников<br>кухни, кондитер-<br>скогoцexа | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.4-6.5 | 10 | Устный опрос<br>Практические<br>занятия<br>Темы докладов<br>Тестирование |                                                                          |

**Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональ-  
ный модуль, представлены в таблице 3.**

Таблица 3 – Формы и методы контроля

| Элемент учебной дисциплины                                                                  | Формы и методы контроля                                               |                                         |                          | Проверяемые ОК, ПК, ПО, У, З                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | Текущий контроль                                                      |                                         | Промежуточная аттестация |                                                                                |
|                                                                                             | Форма контроля                                                        | Проверяемые ОК, ПК                      | Форма контроля           |                                                                                |
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала                           |                                                                       |                                         | Дифференцированный зачет | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.5;<br>ПО 1- ПО 5;<br>У1-У13;<br>31- 317. |
| МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала             |                                                                       |                                         |                          |                                                                                |
| Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания                                        | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Темы докладов                 | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3 |                          |                                                                                |
| Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Темы докладов                 | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3 |                          |                                                                                |
| Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала            | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Темы докладов                 | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3 |                          |                                                                                |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания                                      | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Тестирование<br>Темы докладов | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3 |                          |                                                                                |
| Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала                          | Устный опрос<br>Тестирование<br>Практические работы<br>Темы докла-    | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3 |                          |                                                                                |

|                                                                                                                      |                                                                       |                                         |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--|--|
|                                                                                                                      | дов                                                                   |                                         |  |  |
| <b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения              | Устный опрос<br>Тестирование<br>Практические работы<br>Темы докладов  | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3 |  |  |
| <b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями                | Устный опрос<br>Практические работы<br>Темы докладов                  | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.1-6.3 |  |  |
| <b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>                                  |                                                                       |                                         |  |  |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>                               |                                                                       |                                         |  |  |
| <b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                  | Устный опрос<br>Темы докладов<br>Тестирование                         | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.4-6.5 |  |  |
| <b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | Устный опрос<br>Практические занятия<br>Темы докладов<br>Тестирование | ОК1- ОК2;<br>ОК4-ОК5; ОК9<br>ПК 6.4-6.5 |  |  |

## 2 Оценка освоения междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный модуль

### МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

#### Вопросы для собеседования по

#### Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

##### Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №1)

- 1 Особенности промышленного комплекса России.
- 2 Дать определение понятию «предприятие»
- 3 Назвать основные отличия терминов «предприятие», «организация» и «фирма».

##### Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №2)

- 1 Отраслевые особенности предприятий индустрии питания.
- 2 Классификация и типы предприятий общественного питания.
- 3 Характерные особенности ресторанов и баров

##### Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №3)

- 1 Основные функции предприятий общественного питания
- 2 Дать характеристику функции производства продукции питания.
- 3 Дать характеристику функции реализации продукции
- 4 Дать характеристику функции предоставления услуг потребления продукции на месте

##### Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №4)

- 1 Особенности деятельности заготовочных предприятий

- 2 Особенности деятельности доготовочных предприятий питания
- 3 Особенности деятельности предприятий с полным циклом производства
- 4 Предприятия быстрого обслуживания
- 5 Характеристика узкоспециализированных предприятий

**Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №5)**

- 1 Дать определение понятию «производственная инфраструктура»
- 2 Особенности производственной инфраструктуры предприятия питания
- 3 Виды структур
- 4 Принципы создания производственной инфраструктуры

**Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №6)**

- 1 Виды производственных подразделений, их характеристика
- 2 Виды структурных производственных единиц. Дать определения
- 3 Характер взаимодействия производственных подразделений между собой и с другими видами помещений ПОП
- 4 Виды производственных цехов, их назначение

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №7)**

- 1 Понятие, сущность и назначение оперативного планирования
- 2 Порядок расчетов оперативного планирования
- 3 Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях
- 4 Особенности оперативного планирования на доготовочных предприятиях
- 5 Особенности оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №8)**

- 1 Дать определение понятию «плановое меню»
- 2 Дать определение понятию «план-меню»
- 3 Порядок составления оформления плана-меню
- 4 Факторы, учитываемые при составлении плана-меню

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №9)**

- 1 Дать определение понятию «меню»
- 2 Какую роль играет меню на предприятии общественного питания?
- 3 Порядок составления оформления меню

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №10)**

- 1 Дать определение понятию «производственная программа»
- 2 Порядок расчета сырья и блюд по производственной программе
- 3 Порядок составления требования накладной для получения продуктов из кладовой

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №11)**

- 1 Перечислить особенности банкетного меню, меню бизнес-ланча, меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов
- 2 Обозначить порядок составления разных видов меню

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №12)**

- 1 Перечислить особенности карты вин и коктейлей, чайной карты

2 Обозначить порядок составления разных видов карт

### **Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (Опрос №13)**

- 1 Особенности ресурсного обеспечения организации питания с полным технологическим циклом, доготовочных
- 2 Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы)
- 3 Дать характеристику принципам безопасности, совместимости и взаимозаменяемости
- 4 Дать характеристику принципам сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции
- 5 Дать характеристику принципам сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, наилучшего использования энергии
- 6 Порядок обеспечения товарными, трудовыми ресурсами
- 7 Материально-техническое обеспечение организации питания: порядок и особенности
- 8 Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания
- 9 Программное обеспечение управления расходом продуктов
- 10 Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей

### **Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №14)**

- 1 Особенности организации технологического процесса на предприятии общественного питания
- 2 Основные принципы приготовления кулинарной продукции
- 3 Дать характеристику принципам безопасности, совместимости и взаимозаменяемости
- 4 Дать характеристику принципам сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции
- 5 Дать характеристику принципам сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, наилучшего использования энергии

### **Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №15)**

- 1 Определение и назначение овощного заготовочного цеха
- 2 Определение и назначение рыбного заготовочного цеха
- 3 Основные технологические линии цехов
- 4 Техническое оснащение цехов

### **Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №16)**

- 1 Определение и назначение мясного заготовочного цеха
- 2 Определение и назначение птицебельного заготовочного цеха
- 3 Основные технологические линии цехов
- 4 Техническое оснащение цехов

### **Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №17)**

- 1 Определение и назначение холодного доготовочного цеха
- 2 Основные технологические линии цеха
- 3 Техническое оснащение цеха

### **Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №18)**

- 1 Определение и назначение супового отделения горячего цеха
- 2 Определение и назначение соусного отделения горячего цеха
- 3 Основные технологические линии цеха
- 4 Техническое оснащение цеха

### **Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №19)**

- 1 Определение и назначение мучного специализированного цеха
- 2 Определение и назначение кондитерского цеха
- 3 Основные технологические линии цехов
- 4 Техническое оснащение цехов

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №20)**

- 1 Особенности организации работы вспомогательных помещений
- 2 Особенности взаимосвязи производственных помещений ПОП
- 3 Особенности работы раздачи и ее техническое оснащение
- 4 Особенности организации работы коллектива исполнителей на производстве ПОП

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №21)**

- 1 Дать определение структурному подразделению
- 2 Перечислить аспекты создания структурного подразделения
- 3 Состав функций, выполняемых структурным подразделением

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №22)**

- 1 Дать определение термину «организационная структура управления». Перечислить виды
- 2 Дать определение и назвать основные отличия линейной и линейно-штабной структур управления
- 3 Характеристика функциональной и линейно-функциональной структур
- 4 Охарактеризовать и привести пример линейных, функциональных и межфункциональных связей в управлении предприятием

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №23)**

- 1 Характеристика дивизиональной структуры управления. Уместность ее
- 2 Характеристика матричной структуры управления. Уместность ее
- 3 Проанализировать кратко все виды структур и назвать самые оптимальные с приведением типов. Позицию обосновать

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №24)**

- 1 Дать определение стилю управления
- 2 Характеристика авторитарного стиля управления
- 3 Характеристика демократического стиля
- 4 Характеристика либерального стиля управления
- 5 Характеристика динамичного стиля управления
- 6 Характеристика типов руководителей

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №25)**

- 1 Перечислить методы управления предприятием, дать краткую характеристику
- 2 Охарактеризовать систему методов управления, дать ей оценку
- 3 Перечислить этапы принятия управленческих решений с кратким описанием

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №26)**

- 1 Дать определение понятию «производственный персонал»
- 2 Перечислить и охарактеризовать категории персонала
- 3 Условия и правила формирования команды
- 4 Правила разработки должностных инструкций
- 5 Принципы разработки должностных инструкций

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №27)**

- 1 Особенности стимулирования и мотивации труда подчиненных
- 2 Особенности материального (денежного и неденежного) поощрения
- 3 Особенности нематериального поощрения
- 4 Дать определение дисциплинарному воздействию

## 5 Особенности деловой оценки подчиненных

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №28)**

- 1 Основные функции управления предприятием, схема взаимосвязи, порядок их реализации
- 2 Особенности функции координации
- 3 Особенности функции организации
- 4 Особенности функции контроля

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №29)**

- 1 Определение понятию «конфликт»
- 2 Дать определение понятию «стресс»
- 3 Перечислить виды стрессов и конфликтов
- 4 Особенности личностных конфликтов и стрессов
- 5 Особенности групповых конфликтов и стрессов
- 6 Пути решения конфликтов и стрессов на предприятии

### **Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала (Опрос №30)**

- 1 Что такое планирование? Основное его значение.
- 2 Необходимость планирования в предприятиях общественного питания.
- 3 Особенности краткосрочных, среднесрочных и долгосрочных планов.
- 4 Особенности оперативного и стратегического планирования на предприятиях общественного питания
- 5 Перечислить основные стадии планирования в условиях пищевых производств

### **Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала (Опрос №31)**

- 1 Дать определение понятию «бизнес-план».
- 2 Обосновать необходимость составления бизнес-плана как на начальном этапе, так и на действующем предприятии.
- 3 Перечислить виды бизнес-планов по количеству страниц и целевому использованию.
- 4 Перечислить акценты бизнес-плана для разных групп слушателей.
- 5 Какие основные компоненты входят в структуру бизнес-плана.

### **Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала (Опрос №32)**

- 1 Дать определение понятию «SWOT-анализ».
- 2 Особенности раздела «Сильные стороны».
- 3 Особенности раздела «Слабые стороны».
- 4 Особенности раздела «Возможности».
- 5 Особенности раздела «Угрозы».
- 6 Как зависит анализ от внешних и внутренних факторов организации?

### **Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения (Опрос №33)**

- 1 Дать определение понятиям «производственная программа» и «производственная мощность».
- 2 Порядок разработки производственной программы предприятия.
  - 3 Издержки производства и обращения – определение, примеры, особенности.
  - 4 Предложить пути снижения издержек.
- 5 В чем заключается экономическое обоснование и прогнозирование издержек?

### **Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения (Опрос №34)**

- 1 Дать определение понятиям «прибыль» и «рентабельность».
- 2 Перечислить факторы, оказывающие влияние на прибыль.
- 3 Особенности факторов влияющих на рентабельность.
- 4 Перечислить виды прибыли, их характеристику и основы расчета.

## **Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями (Опрос №35)**

- 1 Значение координации деятельности подчиненного персонала
- 2 Особенности координации со службами и подразделениями организации питания
- 3 Особенности оптимизации производственных процессов организации питания
- 4 Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания
- 5 Особенности координации работы поваров

## **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

### **Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №36)**

- 1 Дать определение персоналу предприятия общественного питания.
- 2 Характеристика административно-управленческого персонала ПОП.
- 3 Характеристика производственного персонала ПОП.
- 4 Характеристика обслуживающего персонала ПОП.
- 5 Характеристика вспомогательного персонала ПОП.

### **Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №37)**

- 1 В чем заключается режим труда и отдыха работников производства?
- 2 Особенности и виды графиков выхода на работу.
- 3 Каковы особенности выбора графиков?

### **Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №38)**

- 1 Что такое нормирование труда?
- 2 Какие существуют виды норм и в чем их особенности?
- 3 Что такое рабочее время и как классифицируются затраты рабочего места?
- 4 Перечислить виды норм выработки. Указать порядок их разработки.

### **Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №39)**

- 1 Как организуются технологические процессы в заготовочных цехах?
- 2 Как организуются технологические процессы в доготовочных цехах?
- 3 Как организуются технологические процессы в специализированных цехах?

### **Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №40)**

- 1 Что такое бригада?
- 2 Какие существуют виды планирования работы в бригадах?
- 3 Какие методы планирования являются наиболее эффективными?
- 4 Обосновать необходимость участия в планировании членов бригады.

### **Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №41)**

- 1 Как организуется работа в бригаде на ПОП?
- 2 Какие методы организации работы наиболее эффективны?
- 3 Каким образом отслеживается работа бригад? Перечислите пути получения информации.
- 4 В чем заключается ответственность бригадира за работу бригады? Что входит в спектр его личных обязанностей?

### **Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №42)**

- 1 Какие документы регламентируют личную ответственность бригадира?
- 2 Перечислить основные правила работы с документацией.
- 3 Перечислить основные методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады.
- 4 Перечислить способы оценки качества выполняемых работ членами бригады.

**Тема 2.1. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха** **Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха (Опрос №43)**

- 1 В чем заключается необходимость постоянного обучения персонала на предприятии?
- 2 Какие формы и методы профессионального обучения применяются?
- 3 Дать характеристику формам обучения.
- 4 Охарактеризовать методы обучения персонала.
- 5 Какие существуют методики обучения в процессе трудовой деятельности?

**Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха (Опрос №44)**

- 1 В чем заключается роль наставничества на рабочем месте?
- 2 Каковы аспекты личной ответственности наставника за обучение на рабочем месте?

**Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха (Опрос №45)**

- 1 Перечислить аспекты типовых инструкций должностных обязанностей
- 2 Каковы аспекты личной ответственности наставника за обучение на рабочем месте?
- 3 Особенности решения конфликтных ситуаций на рабочем месте.
- 4 В чем заключаются особенности ведения табеля рабочего времени?

| Форма текущего контроля   | Критерии оценки                                                           |                                                          |                                               |                            |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|
|                           | отлично                                                                   | хорошо                                                   | удовлетворительно                             | неудовлетворительно        |
| Вопросы для собеседования | Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы | Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки | Может ответить лишь на некоторые вопросы темы | Обучающийся не усвоил тему |

**Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)**

**Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

1. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания.
2. Особенности промышленного комплекса России.
3. Особенности деятельности заготовочных предприятий.
4. Современные предприятия быстрого обслуживания.
5. Производственная инфраструктура предприятия питания.
6. Виды меню и его назначение.
7. Особенности ресурсного обеспечения организации питания в современных условиях.
8. Основные правила организации технологического процесса на предприятии общественного питания
9. Инновационные методы технического оснащения цехов
10. Характеристика матричной структуры управления.
11. Управление персоналом в организациях питания.
12. Особенности координации со службами и подразделениями организации питания.
13. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания
14. Особенности координации работы рабочего персонала в предприятиях общественного питания.

## Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
2. Методы планирования членов бригады.
3. Документы регламентируют личную ответственность бригады.
4. Инструктирование обучения различных видов персонала.
5. Особенности решения конфликтных ситуаций на рабочем месте

| Форма текущего контроля | Критерии оценки                                                                                                                                     |                                                                          |                                      |                                                                        |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                         | отлично                                                                                                                                             | хорошо                                                                   | удовлетворительно                    | неудовлетворительно                                                    |
| Доклад по темам         | Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему. | Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему | Раскрыты лишь некоторые вопросы темы | Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования |

### Комплект тестов

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

#### Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

##### Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Тестирование №1) Вариант 1.

**1. Совокупность способов, посредством которых процесс труда сначала разделяется на отдельные рабочие задачи – это**

- а) Организационные методы
- б) Организационная структура
- в) Линейная структура
- г) Упрощённая матричная

**2. В виде чего изображается графически организационная структура**

- а) Организграммы
- б) Графика
- в) Паралеллы
- г) Диагонали

**3. Документ, устанавливающий количественный и качественный состав подразделений предприятия и схематически отражающий порядок их взаимодействия между собой – это ...**

- а) организационная структура предприятия
- б) структура подразделения
- в) структура управления
- г) структура

**4. Что не относится к типологии организационных структур?**

- а) иерар-

- хическая  
б) линей-  
ная  
в) нелинейная  
г) Функциональная

**5. В какой из перечисленных структур имеются только вертикальные оси?**

- а) матричная  
б) линейно-  
функциональная  
в) линейно-штабная  
г) линейная

**6. По каким признакам могут выделяться дивизионы в дивизио-  
нальной организационной структуре?**

- а) продуктовая  
структура б) регио-  
нальная структура  
в) организационная  
структура г) все верны

**7. К видам организационных структур не относится:**

- а) процессная  
б) дивизио-  
нальная в)  
функцио-  
нальная г)  
проекторная

**8. Найдите соответствия**

|                        |                                                                                                                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| а) Линейная            | 1. аналогична линейной, но управление сосредоточено в штабах.                                                                                                 |
| б) Линейно-<br>штабная | 2. в действующих структурах создаются временные рабочие группы, руководителю группы в двойное подчинение передаются ресурсы и работники других подразделений. |
| в) Функциональная      | 3. характерна вертикаль: высший руководитель – линейный руководитель (подразделения) – исполнители.                                                           |
| г) Матричная           | 4. характерна вертикаль: руководитель – функциональные руководители (производство, маркетинг, финансы) – исполнители.                                         |

**9. К видам организационных структур не относится:**

- а) линейно-штабная  
б) линейно-  
процессная  
в) линейная  
г) проектная

**10. Соединение иерархических уровней в организации – это:**

- а) вертикальные связи  
б) горизонталь-  
ные связи  
в) ли-  
нейные связи  
г) функциональные связи

**11. Как называется предмет или явление, на которое направлена деятельность?**

- а) субъект  
б) эк-  
зем-  
пляр  
в)  
объ-  
ект

г) образец

**12. Совокупность самостоятельных подразделений, входящих в организацию, пространственно-отделенных друг от друга, имеющих собственную сферу деятельности, самостоятельно решающих текущие производственные и хозяйственные вопросы, называется:**

- а) смешанная структура управления
- б) линейная структура управления
- в) дивизиональная структура управления
- г) функциональная структура управления

**13. Принципами управления в теории менеджмента являются:**

- а) оптимизация времени выполнения работ
- б) правила, предписания к действию, нормы
- в) дробления основных функций управления
- г) получения дополнительных преимуществ на рынке

**14. Английское слово "Менеджмент" происходит от латинского слова "Манус", которое на русском языке означает:**

- а) управление
- б) действие
- в) регулирование
- г) рука

**15. Какие функции управления являются основными?**

- а) планирование, контроль, мотивация, организация
- б) организация, мотивация
- в) контроль, организация, планирование
- г) планирование, мотивация

Эталон ответов

|            |            |                               |             |             |
|------------|------------|-------------------------------|-------------|-------------|
| <b>1.б</b> | <b>4.в</b> | <b>7.г</b>                    | <b>10.а</b> | <b>13.б</b> |
| <b>2.а</b> | <b>5.г</b> | <b>8. а-3, б-1, в-4, г-2.</b> | <b>11.в</b> | <b>14.г</b> |
| <b>3.а</b> | <b>6.г</b> | <b>9.б</b>                    | <b>12.в</b> | <b>15.а</b> |

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Тестирование №2)**

**Вариант 1.**

**1. Что устанавливаются для работников в соответствии с достигнутым уровнем техники, технологии, организации производства и труда?**

- а) время работы
- б) нормы труда
- в) время перерывов

**2. Сколько часов в неделю не должна превышать продолжительность рабочего времени?**

- а) 16 часов
- б) 24 часов
- в) 40 часов

**3. Что входит в нормы охраны труда?**

- а) нормы параметров рабоче-

го места б) нормы темпа работ

в) нормы психологических функций организма

**4. Время, включающее в себя регламентируемые и не регламентируемые перерывы**

– это?

а) время

работы б)

нормы

труда

в) время перерывов

**5. В каком законе Типовые нормы труда разрабатываются и утверждаются в порядке, установленном Правительством Российской Федерации?**

а) Трудовой кодекс РФ, статьи 60, 61

б) Трудовой кодекс РФ, статьи

150, 151 в) Трудовой кодекс РФ,

статьи 160, 161

**6. Рабочее время делится на:**

а) время труда и время ненормированного труда б) время работы и время перерывов

в) нет верного ответа

в) нет верного ответа

**7. Часть рабочего времени, в течение которого выполняется определенная работа – это?**

а) время

работы б)

нормы

труда

в) время перерывов

**8. Если вас начальник попросил поработать в ваши выходные, то какой документ должен составляться, если вы согласились?**

а) приказ о выходе на работу в выходные дни

б) положение о проведении трудовых мероприятий в) нет верного ответа

в) нет верного ответа

**9. Если ваш график работы сутки через трое то, сколько по времени должна длиться рабочая смена?**

а) 24 часа

б) 12 часов

в) 8 часов

**10. Имеет ли право ваш работодатель не выплатить вам переработку или не выставить отгулы, если ваша норма рабочего времени превышает 40 часов в неделю?**

а) да

б) нет

в) по настроению, может

**Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного**

|            |                                    |            |            |
|------------|------------------------------------|------------|------------|
| <b>1.б</b> | <b>персонала (Тестирование №3)</b> | <b>7.а</b> | <b>9.а</b> |
| <b>2.в</b> | <b>Вариант 1.</b>                  | <b>4.в</b> | <b>6.б</b> |
| <b>8.а</b> | <b>10.б</b>                        |            |            |

**1. Оперативный план содержит:**

А) Перспективные направления развития предприятия

Б) Точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению

В) Примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 2 лет

**2. Основные функции планирования на предприятии следующие:** А) Руководство, прогнозирование, регулирование, контроль

Б) Точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению  
В) Примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 2 лет

Б) Обеспечение, регулирование, контроль

В) Руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и контроль

**3. Методы планирования на предприятии:**

А) Расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический

Б) Аналитический, синтетический, балансовый

В) Базисных индексов, экономико-математический, балансовый

**4. Виды планирования на предприятии:**

А) Оперативное, стратегическое

Б) Производственное, структурное, оперативное

В) Текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое

**5. Методы планирования прибыли предприятия:**

А) Дедуктивный, индуктивный

Б) Аналитический, прямого счета, совмещенного

расчета В) Балансовый, аналитический, программно-целевой

**6. Принципы планирования на предприятии:**

А) Точность, организованность, целенаправленность

Б) Непрерывность, очередность, единство, участие, доказательность

В) Непрерывность, гибкость, участие, точность, единство

**7. Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности:**

А) Определение целей и задач; оценка ресурсов; определение временных рамок и методов оценки; образование команды; управление рисками

Б) Оценка ресурсов; определение целей и задач; определение приоритетов целей и задач; образование команды; определение временных рамок и методов оценки; создание конкурентных преимуществ; управление рисками и разработка альтернативного плана действий

В) Оценка ресурсов; оценка рисков; образование команды; определение целей и задач; определение временных рамок и методов оценки; внедрение плана

**8. Методы финансового планирования на предприятии:**

А) Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование

Б) Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-

индексный В) Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический

**9. Роль планирования в деятельности предприятия связывают с:**

А) Трудовыми ресурсами

Б) Трудовыми и финансовыми ресурсами

В) Финансовыми ресурсами и, в первую очередь, с деньгами

**10. Целью планирования деятельности организации является:**

А) Обоснование расхода всех видов

ресурсов Б) Определение целей, средств и сил

В) Определение будущей прибыли

**11. Характерные черты стратегического планирования - это:**

А) Направленность на средне- и долгосрочную перспективу; ориентация на достижение ключевых целей; увязка целей с имеющимися ресурсами и возможностями; учет воздействия внешних факторов на объекты планирования; адаптивность к изменяющимся условиям;

Б) Направленность на долгосрочную перспективу; ориентированность на целую группу результатов; адаптивность к изменяющимся условиям; увязка ресурсов во времени и друг с другом

В) Целенаправленное решение нескольких проблем, наиболее важных для предпри-

ятия; всесторонний учет рисков и изменений экономической и политической ситуации; длительный срок выполнения плана (минимум 5 лет)

**12. Процесс стратегического планирования включает следующие этапы:**

- А) Формулирование целей и задач; рассмотрение благоприятных и неблагоприятных перспектив для предприятия, связанных с условиями внешней среды; определение имеющихся ресурсов; разработка и внедрение стратегии
- Б) Формулирование целей и задач; анализ внешнего окружения и имеющихся в распоряжении ресурсов; определение стратегически благоприятных обстоятельств; определение стратегически неблагоприятных угроз и обстоятельств; установление масштабов стратегии; принятие стратегии и ее внедрение; контроль
- В) Формулирование целей и задач; анализ имеющихся ресурсов и определение их количества на перспективу; определение угроз и благоприятных обстоятельств для внедрения стратегии; разработка стратегии; внедрение стратегии

**13. Какие функции выполняет оперативно-производственное планирование?**

- А) Установление производственных заданий различным структурным подразделениям; разработка планов запуска-выпуска продукции;
- Б) Оперативный контроль, учет и регулирование выполнения плана
- В) Подготовка цехов и структурных подразделений к выполнению плановых заданий; разработка нормативов запуска-выпуска продукции; расчет минимально допустимой прибыли

**14 В чем заключается задача балансового метода планирования?**

- А) Оптимальное распределение издержек и прибыли
- Б) Поиск альтернативных вариантов вложения инвестиций
- В) Обеспечение соответствия между распределяемыми потребностями и возможными ресурсами

**15. Каким образом лучше оценивать эффективность разработанных планов?**

- А) Через систему натуральных и финансовых показателей
- Б) Через систему натуральных и стоимостных показателей
- В) Через систему базисных и индексных коэффициентов

**16. Методика планирования позволяет:**

- А) Разработать такой план, выполнение которого принесет предприятию наибольшую прибыль
- Б) Изменять весь объем работ при изменении условий их выполнения
- В) Выполнить анализ всего объема работ, учитывая условия их вы-

полнения

**Вариант 2.**

**1. Сумма материально-денежных ценностей, полученная работником за определенный период времени за выполненную работу в соответствии с качеством и количеством затраченного им труда, называется ...**

- А) тарифной ставкой
- Б) номинальной заработной платой
- В) реальной заработной платой
- Г) сдельной расценкой

**2. Сдельная расценка – это...**

- А) оплата труда за единицу рабочего времени
- Б) месячная тарифная ставка
- В) показатель, отражающий затраты времени работника
- Г) оплата труда за единицу продукции

**3. Система косвенно-сдельной оплаты труда используется для...**

- А) основных производственных рабочих
- Б) вспомогательных рабочих, занятых обслуживанием оборудо-

ванияВ) специалистов

Г) административно-управленческого персонала

**4. За высокую квалификацию и профессиональное мастерство работников предприятия могут быть выплачены...**

А) компенсационные

выплатыБ) стимулиру-

ющие выплаты В)

направляющие выпла-

ты

Г) репродукционные выплаты

**5. В основе бестарифной системы оплаты труда ле-**

**жит ...** А) устная договоренность между работодателем

и работникомБ) оплата труда «в конверте»

В) долевое распределение заработанных кол-

лективовГ) средств объем выполненных ра-

бот/услуг

**6. Основными элементами тарифной системы оплаты труда являются ...**

А) тарифные сетки; тарифные ставки; должностные инструкции

Б) ЕТКС; тарифные сетки, тарифные ставки; тарифные коэф-

фициентыВ) тарифный фонд заработной платы, должностные

инструкции

Г) ЕТКС; должностные инструкции; тарифные сетки; коэффициенты доплат

**7. Тарифные сетки, устанавливающие дифференциацию в оплате труда с учетом разряда работы и отраслевой принадлежности предприятия, включают в себя ...**

А) тарифно-квалификационный справочник и тарифную

системуБ) тарифные разряды и тарифные коэффициенты

В) тарифно-квалификационный справочник и тарифные

разрядыГ) тарифные ставки и районные коэффициенты

**8. При сдельной системе оплаты труда заработная плата определяется...**

А) сдельной расценкой и объемом выполненных работ

Б) тарифной ставкой, отработанным работниками временем

В) сдельной расценкой и отработанным работниками

временемГ) сдельной расценкой и тарифной ставкой

**9. Условием применения сдельной оплаты труда является...**

А) невозможность количественного измерения объемов производства

продукцииБ) необходимость стимулировать рабочих в увеличении выра-

ботки продукции В) строго установленная регламентация производствен-

ного процесса

Г) функционирование поточных линий

**10. Условием применения повременной оплаты труда является ...**

А) наличие ограниченной номенклатуры работ

Б) необходимость стимулировать рабочих в увеличении выработки про-

дукцииВ) невозможность точного учета выполняемых работ

Г) наличие количественных показателей работы, непосредственно завися-

щих от конкретного работника

**11. Сдельная заработная плата не зависит от...**

А) сдельной расценки

Б) объема отработанного времени

В) объема выполненных работ

Г) разряда рабочего

**12. Объем заработной платы вспомогательных рабочих при косвенно-**

**сдельной системе оплаты труда зависит от объема выпуска продукции в произ-**

**водстве.**

А) основном

Б) вспомога-  
тельном В)  
обслуживаю-  
щем Г) ин-  
струменталь-  
ном

**13. Значение тарифной ставки для промышленного предприятия устанавливается ...**

- А) государством
- Б) рабочим
- В) предприятием
- Г) профсоюзом

**14. Тарифная ставка это...**

- А) совокупность тарифных коэффициентов
- Б) абсолютный размер оплаты труда рабочих за единицу времени
- В) совокупность тарифных разрядов и тарифных коэффициентов
- Г) должность оклад

**15. К методу материального стимулирования инновационной деятельности работников предприятия относится ...**

- А) премирование за внеурочную работу
- Б) увеличение заработной платы
- В) премирование изобретений
- Г) премирование за работу без брака

**16. Вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также выплаты компенсационного и стимулирующего характера называется ...**

- А) заработная плата
- Б) минимальная заработная плата
- В) прожиточная минимум
- Г) тарифная оплата труда

**17. Повременная оплата труда стимулирует...**

- А) объем товарооборота
- Б) присутствие на рабочем месте
- В) качество обслуживания покупателей

**18. Сдельная оплата труда стимулирует...**

- А) объем товарооборота
- Б) присутствие на рабочем месте
- В) качество обслуживания покупателей

**Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения (Тестирование №4)**

**1. Что включает понятие «валовая прибыль предприятия»:**

- а) выручку от реализации продукции
- б) денежное выражение стоимости товаров
- в) разность между выручкой от продаж продукции и полной производственной себестоимостью товарной продукции
- г) прибыль от реализации продукции, результат от прочей реализации доходов от внереализационных операций, расходы и убытки от внереализационных операций
- д) выручку от реализации продукции за вычетом акцизов

**2. Прибыль от продаж определяют:**

- а) вычитанием из валовой прибыли коммерческих и управленческих расходов
- б) вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции и НДС
- в) вычитанием из выручки от продаж полной производственной себестоимо-

сти

**3. Прибыль до налогообложения определяется:**

- а) как разница между выручкой от продаж и полной себестоимостью проданной продукции
- б) как разница между прибылью от продаж и сальдо операционных и внереализационных доходов и расходов
- в) как разница между валовой прибылью и коммерческими и управленческими расходами

**4. Прибыль от обычной деятельности определяют:**

- а) путем вычитания из прибыли до налогообложения налога на прибыль и иных аналогичных платежей
- б) вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции
- в) вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль

**5. Показатель чистой прибыли определяют:**

- а) вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль
- б) к прибыли от продаж прибавляют операционные и внереализационные доходы и вычитают операционные и внереализационные расходы
- в) к чистой прибыли от обычной деятельности прибавляют чрезвычайные доходы и из полученной суммы вычитают чрезвычайные расходы

**6. Рентабельность предприятия – это:**

- а) получаемая предприятием прибыль
- б) относительная доходность или прибыльность (измеряемая в процентах) как отношение прибыли к затратам капитала
- в) отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств
- г) балансовая прибыль на 1 руб. реализованной \_\_\_\_\_ продукции
- д) отношение прибыли к цене изделия

**7. Рентабельность продукции можно определить как отношение:**

- а) выручки от реализации к материальным затратам
- б) абсолютной величины прибыли к себестоимости продукции
- в) прибыли к материальным затратам
- г) прибыли к фонду оплаты труда

**8. Источником уплаты налога на прибыль в открытом акционерном обществе может являться:**

- а) валовая выручка
- б) себестоимость
- в) валовая прибыль
- г) чистая прибыль
- д) резервный фонд
- е) заемные средства

|       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|
| 1 – г | 3 – б | 5 – в | 7 – б |
| 2 – б | 4 – а | 6 – б | 8 – в |

**Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**  
**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**1. Как осуществляется текущий контроль в организации?**

- 3. + С помощью системы обратной связи между руководящей и руководимой системами;

**2. Тест. Кто должен осуществлять контроль за выполнением поставленных задач перед коллективом?**

3. + Руководители;

**3. Контроль - это:**

1. + Вид управленческой деятельности по обеспечению выполнения определенных задач и достижения целей организации;

**4. Для сокращения потребности в контроле целесообразно:**

1. + Создавать организационные и социально-психологические условия для персонала;

**5. Контроль должен быть:**

3. + Объективным, деловым, эффективным, систематическим и гласным.

**6. Что есть основой мотивации труда в японских корпорациях**

2. + Гармонизация между трудом и капиталом;

**7. Какие основные группы потребностей выделил украинский ученый Туган-Барановский?**

3. + Физиологические, половые, симптоматические инстинкты и потребности, альтруистические;

**8. Когда исторически возник вопрос мотивации труда?**

4. + Со времен зарождения организованного производства;

**Тест - 9. Как следует понимать мотивы престижа?**

2. + Попытки работника реализовать свою социальную роль, взять участие в общественно важной работе;

**10. Какие основные группы мотивов к труду выделил украинский ученый В.Подмарков?**

3. + Обеспечение, признание, престиж;

**11. Оперативные планы разрабатываются сроком на:**

1. + Полгода, месяц, декаду, неделю;

**12. Под планированием понимают:**

2. + Отделённый вид управленческой деятельности, который определяет перспективу и будущее состояние организации;

**13. Организационное планирование осуществляется:**

4. + На всех уровнях управления;

**14. Если Вам придется объяснять, что представляет собой функция планирования, то Вы скажете что это:**

1. + Установление целей и задач развития объектов управления, определение путей и средств их достижения;

**14. К средствам мотивации труда не относятся:**

4. + Обеспечение условий для самовыражения

**15. На уверенности в том, что за определенную выполненную работу человек получит вознаграждение основывается следующая теория мотивации:**

4. + Ожиданий;

**16. В соответствии с концепцией Мескона основные (общие) функции управления реализуются в следующем порядке:**

1. + Планирование, организация, мотивация, контроль;

**17. Когда осуществляется заключительный контроль в организации?**

+ После, выполнения запланированных работ;

**18. Когда осуществляется текущий контроль в организации?**

3. + В ходе проведения определенных работ;

**19. Что обеспечивает управленческая функция «мотивация»?**

2. + Побуждение работников к эффективному выполнению поставленных задач;

**20. Если вам придется объяснять, что представляет собой функция мотивации, то Вы скажете, что это:**

3. + Процесс побуждения себя и других к эффективной деятельности для достижения поставленных перед организацией целей;

**21. Одна из форм монополии, объединение многих промышленных, финан-**

совых и торговых предприятий, которые формально сохраняют самостоятельность, а фактически подчинены финансовому контролю и руководству главенствующей в объединении группе предприятий:

1. + Концерн

**22. Вид хозяйственной деятельности, при которой часть участников отвечает по долгам всем своим имуществом, а часть только в пределах своих взносов в уставной фонд**

4. + Коммандитное товарищество;

**23. Вид хозяйственной деятельности, при которой ее участники отвечают по долгам предприятия своими взносами в уставной фонд, а при недостатке этих сумм - дополнительное имущество, которое им принадлежит:**

4. + Товарищество с дополнительной ответственностью;

**24. Вид хозяйственной деятельности, когда все ее участники занимаются совместной предпринимательской деятельностью и несут солидарную ответственность по обязательствам общества всем своим имуществом это -:**

3. + Полное товарищество;

**25. Оперативные планы разрабатываются сроком на:**

1. + Полгода, месяц, декаду, неделю;

**26. Что есть основой мотивации труда в японских корпорациях**

2. + Гармонизация между трудом и капиталом;

**27. Определяются следующие фазы жизненного цикла организации:**

3. + Рождение, детство, юность, зрелость, старение, возрождение;

**28. К основным составляющим элементам внутренней среды организации неотносятся:**

2. + Цели, задачи;

**29. Что следует понимать под миссией организации?**

4. + Четко выраженные причины существования;

**30. Если Вам придется объяснять что следует понимать под организацией, Вы скажете, что это:**

2. + Сознательное объединение людей, которое действует на основании определенных процедур и правил и совместно реализует определенную программу или цели;

**31. К внутренней среде относятся:**

3. + Цели, кадры, задачи, структура, технология, организационная культура;

**32. Тест по менеджменту. К внешней среде организации непрямого действия относятся:**

2. + Состояние экономики, изменения в политике, социальная культура, НТП, технологии, групповые интересы, международная среда;

**33. Какие принципы менеджмента обосновал в своей книге «Никомахова этика» древнегреческий философ Аристотель?**

1. + Этические и эстетические принципы;

**34. Как можно объяснить сущность принципа «подчиненность личного интереса общему»?**

4. + В организации интересы одного работника или группы не должны преобладать над интересами организации в целом;

**35. Что предусматривает дисциплина как принцип менеджмента?**

2. + Четкое придерживание администрацией предприятия и его персоналом заключенного коллективного договора и контракта;

**36. Что должны отражать современные принципы менеджмента?**

4. + Основные свойства, связи и отношения управления, которые складываются в системе;

**37. Что является основой управления какой либо системы?**

1. + Принципы, которые отражают рыночные условия хозяйствования;

**38. Где по мнению отечественных и зарубежных специалистов ме-**

**неджментаформировалась практика управления организацией?**

3. + В Риме и Шумерии;

**Тест. 39. Подход, который требует принятия оптимального решения, которое зависит от соотношения взаимодействующих факторов - это:**

1. + Ситуационный подход;

**40. Если управление рассматривает все процессы и явления в виде целостной системы, которая имеет новые качества и функции, которые отсутствуют у элементов, которые их составляют, то мы имеем дело с:**

4. + Системным подходом;

**41. Что является составляющим элементом управления?**

1. + Маркетинг;

**42. Каким методам управления, организациями принадлежит ведущая роль в современных условиях?**

1. + Экономическим;

**43. К первичным потребностям относятся:**

2. + Физиологические;

**44. Потребности бывают:**

3. + Первичные, вторичные, внутренние и внешние;

**45. Мотивация базируется на:**

2. + Потребностях и вознаграждениях; .

**46. Основной формой материального стимулирования персонала организации является:**

4. + Зарплата;

**47. Что создает структуру управления организацией?**

4. + Совокупность органов управления;

**48. Анализ конкурентов организации проводится с целью:**

3. + Определения их целей, стратегий, сильных и слабых сторон;

**49. Цели организации должны удовлетворить такие основные требования:**

1. + Достижимость, конкретность, ориентация во времени;

## **Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха**

### **1. Тип задания - одиночный выбор**

Выберите из перечисленных мероприятий при несчастном случае на производстве обязан обеспечить работодатель в первую очередь

а) Организовать комиссию по расследованию несчастного случая.

б) Сообщить о происшедшем несчастном случае в государственную инспекцию труда и другие органы.

в) Немедленно организовать оказание пострадавшему первую помощь и, при необходимости, доставить его в медицинское учреждение

г) Сообщить родным.

### **2. Тип задания - одиночный выбор**

Выберите из предложенных вариантов правильный, составление акта по форме Н-1 с пострадавшим работником другой организации составляется:

а) в одном экземпляре

б) в двух экземплярах;

в) в трех экземплярах;

г) в четырех экземплярах.

### **3. Тип задания - установление соответствия**

Установите соответствие между производственными факторами и последствиями их воздействия:

|   |                                    |   |                                                                                                              |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Повышенная температура (свыше 30°) | а | Утомление слухового аппарата, снижение слуха, раздражительность, ослабление памяти, подавленность настроения |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                 |   |                                                                                                                                                                                                           |
|---|---------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Шум и вибрация                  | б | Нарастающая слабость, головная боль, головокружение, шум в ушах, мелькание в глазах, в последствие тепловой удар                                                                                          |
| 3 | Механические воздействия        | в | Ушиб, порез, растяжение связок, вывих, перелом.                                                                                                                                                           |
| 4 | Воздействие электрического тока | г | Электрический удар, электрические травмы: ожоги, электрические знаки, металлизация кожи, в результате расстройство нормальной деятельности нервной системы, потеря сознания, паралич дыхательных центров. |

#### 4. Тип задания - установление соответствия

Действие тока на организм и их последствия:

|   |                            |   |                                                                                                                    |
|---|----------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Биологическое действие     | а | Судороги скелета мускулатуры, которые могут привести к остановке дыхания, переломам, вывихам и отрывам конечностей |
| 2 | Электрохимическое действие | б | Наступает свёртывание белка, происходит гибель ткани;                                                              |
| 3 | Тепловое действие          | в | Ожоги и гибель тканей вплоть до обугливания;                                                                       |
| 4 | Механическое               | г | Ток большой силы в виде расслоения тканей.                                                                         |

#### 5. Тип задания – множественный выбор

Виды термического воздействия, которые возникают от тепловой обработки в производственных цехах.

- а) термическая травма;
- б) металлизация кожи;
- в) ожог;
- г) электрические знаки.

#### 6. Тип задания - одиночный выбор

Виды травм, которые могут возникнуть при воздействии электрического тока.

- а) электрический ожог;
- б) химические ожоги;
- в) электрический удар;
- г) лучевые ожоги.

#### 7. Тип задания - одиночный выбор

По истечении, какого срока пересматриваются инструкции?

- а) не реже 1 раза в 1 год;
- б) не реже 1 раза в 3 года;
- в) не реже 1 раза в 2 года;
- г) не реже 1 раза в 5 лет;

#### 8. Тип задания - одиночный выбор

По истечении, какого срока пересматриваются инструкции для работ повышенной опасности:

- а) не реже 1 раза в 1 год;
- б) не реже 1 раза в 3 года;
- в) не реже 1 раза в 2 года;
- г) не реже 1 раза в 5 лет;

#### 9. Тип задания - одиночный выбор

Кем обеспечиваются приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты?

- а) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работниками организации, использующими их при работе;
- б) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работодателем;
- в) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются профсоюзным комитетом организации
- г) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работником;

## 10. Тип задания - одиночный выбор

Могут ли быть работники допущены к работе без средств индивидуальной защиты, в неисправной, неотремонтированной, загрязненной специальной одежде и обуви?

- а) Да;
- б) Нет;
- в) Возможно;
- г) Может быть.

| Форма текущего контроля | Критерии оценки                                             |                                                              |                                                             |                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                         | отлично                                                     | хорошо                                                       | удовлетворительно                                           | неудовлетворительно                                                 |
| Тестирование            | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

### Комплект практических заданий

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

#### Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

##### Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

**Практическое занятие №1 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных**

**Вариант 1.** За основу взять структуру нескольких предприятий и сравнить их по критериям расположения подразделений, наличия цехов, рабочих мест и участков, производственных взаимосвязей.

##### Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

**Практическое занятие №2,3 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).**

**Вариант 1.** Для разных типов предприятия питания (согласовать с преподавателем) составить меню, опираясь на правила составления меню. Использовать форму:

| Наименование блюд (краткое описание) | Выход порции |
|--------------------------------------|--------------|
|                                      |              |

##### Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения

**Практическое занятие №4 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).**

**Вариант 1.** На каждое блюдо из составленного меню рассчитать количество сырья, затем на основании сделанных расчетов сделать сводную продуктовую ведомость.

##### Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

**Практическое занятие №5 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений (1 ч)**

**Вариант 1.** Исходя из выданной по заданию производственной программы, необходимо распределить между поварами кухни производственные задания с определением сроков и

порядка исполнения.

**Практическое занятие №6 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения (1 ч)**

**Вариант 1.** Проанализировав ситуацию производственного плана, необходимо разработать систему мотивации сотрудников поп, используя такие показатели, как депремирование и штрафы, денежные и неденежные формы мотивации, материальные и нематериальные формы.

**Практическое занятие №7 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»**

**Вариант 1.** Разработать перечень показателей эффективности и критериев оценки по ним относительно сотрудников поп.

**Практическое занятие №8 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений**

**Вариант 1.** Разработать алгоритм разработки и принятия управленческих решений на предприятии общественного этапа. Для каждого этапа дать обоснование.

**Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными**

**Вариант 1.** Студентам раздаются роли. Задаются несколько конфликтных ситуаций, из которых, студенты, играя свои роли, должны найти выход, используя объективные мирные приемы. В конце игры провести анализ, сделать выводы, оформить в виде тезисов.

**Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник**

**Вариант 1.** Изучить правила формирования команды и подбора сотрудников. Выбрать наиболее оптимальные способы для предприятия общественного питания. Выбор обосновать и представить на устной защите.

**Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**

**Практическое занятие №11 Планирование производственного задания (программы)**

**Вариант 1.** Разработать план-меню на день работы предприятия, согласно которому вывести производственное задание. План-меню оформить по форме ОП-2.

**Практическое занятие №12 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда**

**Вариант 1.** На основе плана-меню рассчитать явочную численность сотрудников производства для предприятия общественного питания.

**Практическое занятие №13 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени**

**Вариант 1.** Исходя из списочности персонала производства составить график рабочего времени, опираясь на 2х-бригадность, нормальную продолжительность рабочей недели и исполнение трудового законодательства относительно рабочего времени.

**Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

**Практическое занятие №14 Расчет производственной мощности**

**Вариант 1.** Рассчитать произведенную мощность для проектируемого предприятия питания

## Практическое занятие №15 Расчет товарооборота

**Вариант 1.** Провести анализ издержек производства и обращения, в зависимости от объема товарооборота.

| Показатель                        | Отчётный год |                     | Отклонение от плана | % выполнения плана |
|-----------------------------------|--------------|---------------------|---------------------|--------------------|
|                                   | План         | Отклонение от плана |                     |                    |
| Валовой товарооборот, т.р.        | 4504,1       | 6008,8              | +1504,7             | 133,4              |
| Издержки производства и обращения | 2345,0       | 3059,0              | +714,0              | 130,4              |
| Уровень издержек                  | 52,1         | 50,9                | - 1,2               | 97,6               |

**Вариант 2.** В отчётном году в ресторане «Заря» общая сумма условно-постоянных расходов составила 2497,2 т.р., уровень валового дохода 26,87%, уровень переменных издержек – 21,85% к товарообороту. Фактический товарооборот ресторана «Заря» составил 49450,0 т.р.

Рассчитать критический объем товарооборота, если известно, что предполагаемый индекс цен – 1,11, тарифов – 1,14. Уровень валового дохода оставить без изменения.

**Вариант 3.** Рассчитать среднегрупповые нормы расхода сырья на одно блюдо.

| Наименование блюд | Кол-во блюд, (К1) | Норма брутто, г. (Н1) | Выход, г |
|-------------------|-------------------|-----------------------|----------|
| Котлеты рубленые  | 40                | 100                   | 4000     |
| Мясо тушёное      | 15                | 169                   | 2535     |
| Гуляш             | 15                | 161                   | 2415     |
| Тефтели           | 13                | 103                   | 1339     |
| Рагу              | 10                | 149                   | 1490     |
| Бифштекс          | 7                 | 161                   | 1127     |
| Итого:            | 100               | X (129,06)            | 12906    |

**Вариант 4.** Рассчитать фактический уровень издержек кафе «Рубин» в текущем месяце, определить размер их экономии (перерасхода), темп снижения (повышения) уровня издержек, если фактическая сумма товарооборота составила 1019,2 тыс. руб., а сумма издержек – 436,2 тыс. руб. Плановый уровень издержек равен 41,5% к товарообороту.

**Вариант 5.** Определить размер и темп изменения уровня издержек, абсолютную и относительную сумму экономии или перерасхода издержек, а также влияние изменения структуры товарооборота на уровень издержек и сделать выводы. Товарооборот за отчетный период составил 2610 тыс.руб. при плане 1890 тыс. руб.; удельный вес продукции собственного производства - 74,1 % при плане 72,8 %.

**Вариант 6.** Рассчитать влияние на издержки производства и обращения изменения тарифов и рассчитать сумму относительной экономии или перерасхода издержек: 1) товарооборот столовой по плану за квартал – 3190,0 тыс. руб., фактически – 3198 тыс. руб.; 2) сумма издержек производства и обращения – 1043 тыс. руб., фактически – 1045 тыс. руб.; 3) сумма тарифов составляло по плану - 151,04 тыс. руб., фактически – 194,0 тыс. руб.

## Практическое занятие №16 Расчет производительности труда

**Вариант 1.** На основе предыдущих заданий рассчитать производительность труда проектируемого предприятия.

Унифицированная форма № ОП-3  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

|                                          |                          |         |
|------------------------------------------|--------------------------|---------|
|                                          | Форма по ОКУД            | Код     |
|                                          | по ОКПО                  | 0330503 |
| (организация)                            |                          |         |
| (структурное подразделение)              |                          |         |
| (структурное подразделение «получатель») | Вид деятельности по ОКДП |         |
|                                          | Вид операции             |         |

| Номер документа | Дата составления |
|-----------------|------------------|
|                 |                  |

### ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Через кого \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

[illegible]

Затребовал заведующий производством \_\_\_\_\_  
 Отпуск разрешил: \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)  
 Руководитель организации \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

**Вариант 1.** Заполнить требование в кладовую по форме ОП-3

4.

|                        |           |                       |                                |           |                       |
|------------------------|-----------|-----------------------|--------------------------------|-----------|-----------------------|
| Всего на сумму _____   | (подпись) | руб. _____ коп.       | Отсутствовал _____             | (подпись) | (расшифровка подписи) |
| Отпуск разрешено _____ | (подпись) |                       | Принял _____                   | (подпись) | (расшифровка подписи) |
| Руководитель _____     | (подпись) | (расшифровка подписи) | Заведующий производством _____ | (подпись) | (расшифровка подписи) |

## Π

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Провизир бухгалтер \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

**Вариант 1.** Заполнить акт о реализации готовых изделий за наличный расчет по форме ОП-12.

Выручка кассы \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Стоимость реализованных изделий, указанная в настоящем акте, соответствует кассовым чекам.

Кассир \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Проверил бухгалтер \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

(расшифровка подписи)

Подготовлено с использованием системы КонсультантПлюс  
Унифицированная форма № ОП-21  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

|                             |  |                          |
|-----------------------------|--|--------------------------|
|                             |  | России 01.25.12.98 № 132 |
|                             |  | Код                      |
| Форма по ОКУД               |  | 0330521                  |
| по ОКПО                     |  |                          |
| (организация)               |  |                          |
| (структурное подразделение) |  |                          |
| Вид деятельности по ОКДП    |  |                          |
| Вид операции                |  |                          |

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель

(должность)

Номер  
документа

Дата  
составления

**AKT**

(подпись)

(расшифровка подписи)

«        »        Г.

Установлено:

| Номер по порядку | Блюдо        |     | Количество, шт. | По отпускным ценам, руб. коп. |       | По учетным ценам производства, руб. коп. |       | Примечание |
|------------------|--------------|-----|-----------------|-------------------------------|-------|------------------------------------------|-------|------------|
|                  | наименование | код |                 | цена                          | сумма | цена                                     | сумма |            |
| 1                | 2            | 3   | 4               | 5                             | 6     | 7                                        | 8     | 9          |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
|                  |              |     |                 |                               |       |                                          |       |            |
| <b>Итого</b>     |              |     |                 | <b>X</b>                      |       | <b>X</b>                                 |       |            |

Ответственный за цены

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Составил заведующий производством

(подпись)

(расшифровка подписи)

Проверил \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

**Практическое занятие №20 Разработка нормативно-технологической документации**  
**Вариант 1. Оформить технологическую карту по форме, утвержденной ГОСТ 31987-2012.**

\_\_\_\_\_

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры\* \_\_\_\_\_

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

| Наименование сырья, пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                               | Масса брутто, г, кг | Масса нетто или полуфабриката, г, кг | Масса готового продукта, г, кг | Масса на _____ порций | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации <sup>1)</sup> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
| ВЫХОД на 1 порцию                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
| ВЫХОД на 1 кг                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
| Информация о пищевой ценности <sup>2)</sup> : белки - ....., жиры - ....., углеводы - ....., калорийность - .....                                                                                                                                                                   |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |
| <p><sup>1)</sup> Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.</p> <p><sup>2)</sup> Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.</p> |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                                     |

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

## Вариант 2. Оформить технико-технологическую карту по форме, утвержденной ГОСТ 31987-2012.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор предприятия

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

#### ТЯПАННОЕ ТЕЛЬНОЕ С ОВОЩАМИ

##### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Тяпанное тельное с овощами, вырабатываемое и реализуемое на предприятии.

##### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Тельного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

##### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов   | Расход сырья и продуктов на 1 изделие, г |       |
|----------------------------------|------------------------------------------|-------|
|                                  | брутто                                   | нетто |
| Филе трески п/ф                  | 136                                      | 125   |
| Морковь                          | 65                                       | 48    |
| Горошек зеленый консервированный | 10                                       | 10    |
| Яйцо                             | ¼ шт.                                    | 10    |
| Лук репчатый                     | 36                                       | 30    |
| Мука                             | 15                                       | 15    |
| Вода                             | 400                                      | 400   |
| Зелень укропа                    | 6                                        | 5     |
| Зелень петрушки                  | 6                                        | 5     |
| Соль                             | 3                                        | 3     |
| Перец черный молотый             | 1                                        | 1     |
| Масло растительное               | 5                                        | 5     |
| Рассол                           | 100                                      | 100   |
| ВЫХОД:                           | -                                        | 175   |

##### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенную морковь нарезать небольшими кусочками и припустить в небольшом количестве воды до полной готовности. Присолить, сбрызнуть растительным маслом и измельчить блендером. Полученную массу размазать на пергаменте, смазанном маслом, в виде чипсов и сушить в пароконвектомате на режиме конвекция при 120°C 20-30 минут. У готовых чипсов обрезать края, сформовав круг или квадрат, остудить.

Рыбное филе измельчить ножом в однородную рубленную массу, которую выложить в миску и соединить с небольшим количеством муки, яйцом, мелко рубленой зеленью и луком, посолить, поперчить. Все перемешать в однородную массу.

Из массы сформовать колбаску, запанировать в муке, туго завернуть в марлевую салфетку, концы завязать шпагатом и обмакнуть в огуречном рассоле. Уложить в вакуумный пакет, запаковать и готовить в аппарате су-вид 25 минут при 63°C.

Перед подачей тельное освободить от салфетки, разрезать наискосок ножом и установить на тарелку на морковные чипсы. Украсить зеленью.

##### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Тельное реализуют сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Тельного до реализации – не более 5 минут при температуре +60°C согласно фирменным стандартам предприятия.

Срок годности Тельного согласно нормативным документам, действующим на территории Российской Федерации – не более 12 часов.

##### 6. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие форму колбаски, разрезанной наискосок, выложено на морковные чипсы, украшено зеленью

Цвет – колбаски белого цвета, на срезе кусочки зелени и зеленого горошка, чипсы – ярко-оранжевого цвета.

Вкус и запах – отварной рыбы, моркови, огуречного рассола, в меру пряный и соленый.

Консистенция – масса нежная, сочная, мягкая, в меру рыхлая.

6.2 Микробиологические показатели Тельного должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

##### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Хлеба «Сайка» на выход – 175 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 15,47    | 5,63    | 14,18       | 147,68             |

Ответственный за составление ТТК \_\_\_\_\_

## **Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями**

### **Практическое занятие №21 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя составить алгоритм действий при взаимодействии бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции. Все действия обосновать.

## **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

### **Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха**

#### **Практическое занятие №22 Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Каждый аспект обосновать.

#### **Практическое занятие №23 Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя разработать план обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Каждый аспект обосновать.

#### **Практическое занятие №24 Разработка инструкций, регламентов**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя разработать инструкции и регламенты по работе на производстве. Каждый аспект обосновать.

#### **Практическое занятие №25 Разработка инструкции обучение персонала на рабочем месте**

**Вариант 1.** Исходя из задания необходимо разработать инструкции обучения персонала с целью повышения квалификации с отрывом и без отрыва от производства. Выбранный алгоритм обосновать.

#### **Практическое занятие №26 Разработка плана по обучению персонала**

**Вариант 1.** Исходя из задания необходимо разработать алгоритм обучения персонала с целью повышения квалификации с отрывом и без отрыва от производства. Выбранный алгоритм обосновать.

#### **Практическое занятие №27 Разработка плана по обучению персонала**

**Вариант 1.** Исходя из задания необходимо разработать лан мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья с целью повышения квалификации с отрывом и без отрыва от производства. Выбранный алгоритм обосновать.

| Форма текущего контроля            | Критерии оценки                                             |                                                              |                                                             |                                                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                                    | отлично                                                     | хорошо                                                       | удовлетворительно                                           | неудовлетворительно                                                 |
| Практическая и лабораторная работа | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-91% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

## **Комплект разноуровневых задач (заданий)**

### **по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

#### **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Ситуационные задачи:**

1. Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
2. Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
3. Составить план кондитерского цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
4. Составить план овощного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
5. Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
6. Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
7. Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
8. Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
9. Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
10. Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
11. Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
12. Составить план кондитерского цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
13. Составить план овощного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
14. Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
15. Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
16. Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
17. Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
18. Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

#### **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Ситуационные задачи:**

1. Зарплата этого сотрудника за 10 месяцев года составила 856 000 руб. Определить размер начисленных за это время взносов
2. Годовой доход практикующего врача в 2017 году составил 278 000 руб. Определите размер страховых взносов, если МРОТ на данный период был равен 8 700 руб.
3. Годовой доход практикующего врача в 2017 году составил 278 000 руб. Определите размер страховых взносов, если МРОТ на данный период был равен

8 700 руб.

4. Доход работающего на себя повара за 3 месяца 2019 года составил 141 000 руб. Определите размер страховых взносов.
5. Квартальный доход ИП в 2019 году составил 1 570 000 руб. Рассчитайте сумму страховых отчислений
6. На предприятии введен суммированный учет времени. Учетный период — один месяц. По графику сменности в январе работник отработал 8 смен по 24 часа. Смена в 24 часа выпала на нерабочие праздничные дни 2 и 3 января и 8 часов одной смены на 7 января (с 12 часов ночи до 8 часов утра). Норма рабочих часов за январь — 120 часов. Рассчитайте зарплату работника за январь.
7. Работнице установлен суммированный учет рабочего времени, учетный период — один месяц. В феврале она отработала 161 час при норме 151 час. Одна смена выпала на праздничный день 23 февраля. По графику установлено, что ее продолжительность должна составить 10,8 часа. Фактически отработано 11,5 часа. Часовая ставка равна 27,79 руб. Рассчитайте зарплату сотрудницы за февраль.
8. Месячный оклад начальника отдела кадров фирмы составляет 1800 ден. ед. Рассчитать сумму его заработной платы за текущий месяц, если из 23 рабочих дней по графику отработал 20 дней: 3 дня исполнял государственные обязанности с сохранением средней заработной платы. Размер премии из фонда материального поощрения в текущем месяце — 30% оклада, в прошлом месяце было 22 рабочих дня по графику.
9. Определить сумму прибыли, оставшейся в распоряжении предприятия. Сумма выручки от реализации составила — 10 млн. руб.; налог на добавленную стоимость — 1,8 млн. руб.; налог на прибыль — 0,9 млн. руб.; себестоимость — 2,8 млн. руб.; расходы на рекламу — 0,8 млн. руб.
10. В соответствии с трудовым договором для сотрудника установлена повременнo-премиальная форма оплаты труда. Размер ежемесячной премии составляет 20 % от фактически начисленной заработной платы. Сотрудник, согласно табелю отработанного времени, в марте отработал 176 час. Тарифная ставка составляет 110 руб. за 1 час. Определите сумму заработной платы за месяц.
11. В соответствии со штатным расписанием заведующему производством Соколову А.И. установлен должностной оклад 32 000 руб. Число рабочих дней в марте составляет 26 рабочих дней. Фактически Соколовым А.И. отработано 22 рабочих дня. Рассчитайте сумму заработной платы сотрудника за месяц.
12. Разработать производственную схему кондитерского цеха. Дать характеристику элементам.

| Форма текущего контроля | Критерии оценки                                                                                                              |                                                                                                                                 |                                                                                                                      |                                                                                                                                                               |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | отлично                                                                                                                      | хорошо                                                                                                                          | удовлетворительно                                                                                                    | неудовлетворительно                                                                                                                                           |
| Разноуровневые задачи   | ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала, изложен в определенной логической последовательно- | ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала; материал изложен в определенной логической последова- | ответ обучающегося полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный; задача решена, но | выявлены недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом, решение не соответствует |

|  |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                     |                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  | сти, научным языком;<br>Задача решена верно, приведено полное правильное решение, включающее правильный ответ и полное верное объяснение с указанием применяемых формул, законов, правил.<br>ответ самостоятельный; | тельности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя; решение задачи вызвало небольшие затруднения; ответ получен, решение в целом верное, но либо недостаточно обоснованное, либо содержит вычислительные погрешности, в результате которых ответ может быть неверным.<br>потребовалась помощь преподавателя; | допущены ошибки в вычислениях, единицах измерений,<br>обучающийся выполняет практическое задание с небольшой помощью преподавателя; | ни одному из критериев, перечисленных выше. |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

### Примерные тематика курсовых работ

Курсовая работа является одним из видов учебной деятельности и одной из основных форм промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена отдела СПО.

Курсовая работа выполняется на заключительном этапе изучения профессионального модуля, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов в сфере общественного питания

Выполнение курсовой работы проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний по профессиональному модулю;

- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности

### Примерные темы курсовых работ

1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех).
2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех).
3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех).

6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса(горячий цех).
7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале.
9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс»,реализующего «бизнес-ланч».
10. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак-шведская линия.
11. Организация работы структурного подразделения кафе.
12. Организация работы структурного подразделения детского кафе.
13. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе.
14. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни.
15. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской.
16. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое.
17. Организация работы структурного подразделения гриль-бара.
18. Организация работы структурного подразделения фито-бара.
19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной.
20. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной.
21. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа.
22. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой.
23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой.
24. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе.
25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
27. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам).
28. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал.
29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
30. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.

### Примерная структура курсовой работы

Введение

Глава 1. Описание деятельности предприятия

1.1. Характеристика типа предприятия и его концептуальных особенностей.

Организационная структура управления

1.2. Характеристика производственной инфраструктуры

1.3. Организация работы структурного подразделения

Глава 2. Оперативное планирование на ПОП

2.2. Разработка производственной программы цеха

2.3. Составление нормативно-технологической документации на блюда

2.4. Техническое оснащение и численность производственных рабочих цеха

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

| Форма текущего контроля | Критерии оценки                    |                                    |                                |                                                  |
|-------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|
|                         | отлично                            | хорошо                             | удовлетворительно              | неудовлетворительно                              |
| Курсовая работа         | работа носит исследовательский ха- | работа носит исследовательский ха- | работа носит исследовательский | работа не носит исследовательского характера, не |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>раактер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, легко отвечает на поставленные вопросы.</p> | <p>раактер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся показывает знание вопросов темы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> | <p>характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы</p> | <p>содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **Комплект оценочных средств по формам промежуточного контроля**

### **МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Порядок проведения: письменно, в виде теста.

#### **Перечень рекомендуемых вопросов, для подготовки к дифференцированному зачету**

1. Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания
2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания
3. Производственный процесс: понятия, составляющие.
4. Производственная мощность и структура предприятия.
5. Рациональные формы организации производства.
6. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
7. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
8. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
9. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
10. Организация работы птицеполюбовного цеха.
11. Организация работы мясо-рыбного цеха.
12. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.
13. Организация работы горячего цеха.
14. Организация работы холодного цеха.
15. Организация работы кулинарного цеха.
16. Организация работы кондитерского цеха.
17. Организация работы цеха мучных изделий.
18. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
19. Организация работы раздаточных.
20. Организация труда персонала на предприятиях общественного питания.
21. Технологическая документация на предприятиях общественного питания.
22. Правила компоновки производственных помещений при проектировании предприятий общественного питания
23. Организация труда персонала на ПОП.
24. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
25. Сущность и задачи рациональной организации труда
26. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест.
27. Теоретические основы мотивации трудовой деятельности.
28. Методы и задачи учета в общественном питании.
29. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью предприятия. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.
30. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.
31. Понятие о цене и ценообразовании на предприятиях общественного питания
32. Система ХАССП на пищевом предприятии.
33. Основные принципы разработки системы ХАССП.
34. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП.

**Форма примерного билета для проведения дифференцированного зачета**  
**Форма примерного билета для проведения экзамена/зачета/**  
**дифференцированного зачета**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова  
 Отдел среднего профессионального образования

|                                                                                              |                                                                               |                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Рассмотрено предметно-цикловой комиссией специальности<br><br>_____<br>наименование комиссии | <b>Билет к экзамену/зачету/ дифференцированному зачету № 1</b>                | <b>УТВЕРЖДАЮ:</b>                                          |
| Протокол № __ от «__» __.202__ г.                                                            | МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Начальник отдела СПО<br>_____ С.А. Марковская<br>(подпись) |
| Председатель ПЦК<br>_____/Н.С. Грушина /<br>(подпись) (расшифровка подписи)                  | Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело                          |                                                            |

**1. Доставка товаров на предприятия, осуществляемая силами и средствами поставщиков, называется:**

- А. децентрализованная
- Б. централизованная

**2. Предприятия общественного питания выполняют функции:**

- А. производство кулинарной продукции
- Б. реализацию кулинарной продукции
- В. организацию потребления кулинарной продукции
- Г. все ответы верны
- Д. все ответы не верны

**3. Услуги общественного питания должны отвечать:**

- А. требованиям безопасности и экологичности
- Б. требованиям эргономичности
- В. требованиям эстетичности
- Г. целевому назначению
- Д. все ответы верны
- Е. все ответы не верны

**4. Тип предприятия общественного питания – это**

- А. комплекс производственных, торговых и сервисных процессов, направленных на удовлетворение физиологических потребностей, эстетических и культурных вкусов потребителей с целью извлечения прибыли
- Б. совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания
- В. вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг.

**5. На классы подразделяются следующие типы предприятия общественного питания**

- А. кафе, столовые
- Б. закусочные, бары
- В. рестораны, кафе
- Г. рестораны, бары
- Д. столовые, закусочные, кафе

Е. все ответы не верны

**6. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:**

- А. ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- Б. график суммированного учета рабочего времени
- В. линейный график
- Г. комбинированный график

**7. Число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест) – это...**

**8. Время, затраченное на выполнение заданной работы, – это...**

- А. оперативное время
- Б. подготовительно-заключительное время
- В. основное время
- Г. время обслуживания рабочего места

**9. Краткосрочная плановая производственная программа – это**

- А. текущее планирование (на месяц, декаду, неделю), определяющее возможный ассортимент выпускаемой продукции по цехам с учетом имеющейся материально-технической базы, конъюнктуры спроса
- Б. оперативное планирование (на день), детализирующее задания отдельным участкам производства и цехам

**10. Метод нормирования труда, при котором нормы труда устанавливаются непосредственно на рабочем месте с помощью фотографии рабочего процесса и хронометража, – это...**

- А. опытно-статистический метод
- Б. аналитический (технический) метод

**11. В каких предприятиях организуется мясо-рыбный цех?**

- А. ресторанах;
- Б. барах;
- В. закусочных;
- Г. пиццериях;

**12. Управление риском или как повысить уровень безопасности**

- А. совершенствование технических систем и объектов, подготовка персонала, ликвидация последствий;
- Б. построение дерева событий и опасностей;
- В. выяснение последовательности опасных ситуаций;
- Г. выявление источников опасности.

**13. По характеру воздействия на человека опасности делятся на группы ...**

- А. физические, химические, биологические, психофизиологические, механические;
- Б. физические, пассивные, априорные, биологические;
- В. химические, активные, апостериорные, аналитические;
- Г. психофизиологические, физические, механические, материальные.

**14. Какие заболевания называют профессиональными:**

- А. инфекционные;
- Б. заболевания, связанные с воздействием на работающего вредных факторов;
- В. заболевания, связанные с расстройством психики;
- Г. СПИД, нервное расстройство, лучевая болезнь и силикоз.

**15. Отношения между руководителем и его подчиненными называются:**

- А. коллегиальным
- Б. линейными
- В. параллельными
- Г. функциональными

**16. Меню – это**

- А. перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведение информации о наименовании напитков и цен на них
- Б. средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения, типе, классе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах

- В. важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей
- Г. документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания

**17. Производственная программа заготовочных предприятий на день представлена:**

- А. наряд-заказом
- Б. планом-меню
- В. плановым меню
- Г. меню

**18. Продажная цена на продукцию собственного производства общественного питания определяется на основе:**

- А. текущего планирования,
- Б. оперативного планирования,
- В. калькуляции,
- Г. расчета сырья,
- Д. оформления технологических карт

**19. Операционный контроль – это контроль**

- А. поступающего сырья и полуфабрикатов
- Б. за ходом технологического процесса
- В. качества готовой продукции

**20. Основой современной системы управления персоналом является:**

- А. функционирование и развитие социально-экономической системы
- Б. взаимодействие внешней и внутренней среды организации
- В. гуманистическая парадигма управления
- Г. достижения информационных технологий управления

| Форма текущего контроля    | Баллы и оценки по междисциплинарному курсу                  |                                                              |                                                             |                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                            | отлично                                                     | хорошо                                                       | Удовлетворительно                                           | неудовлетворительно                                                 |
| Зачет (дифференцированный) | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

## **Контроль и оценка результатов освоения учебной/ производственной практики по профессиональному модулю**

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

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

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

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице.

Перечень видов работ учебной

| Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                  | Коды проверяемых результатов (ПК) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Ознакомление с Уставом организации питания.                                                                                                                                                                                                              | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.                                                                                                                                                                     | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.                                                                                                                                                       | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.                                                                   | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.                                                                                                                                                              | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.                                                                                                                                                     | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.                                                                                                                                                                                                     | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.                                                                                                                                        | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.                                                                                                                                                                                 | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.                                                                                                                                                                   | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.                                                                                                                                                                                 | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.                                                                                                                                                                           | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 14. Разработка различных видов меню.                                                                                                                                                                                                                        | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.                                                                                                                                                                          | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.                                                                                                                                                 | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 17. Оценка качества готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                      | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.                                                                                                                                                                                 | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.                                                                                                                                                                                     | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.                                                                                                                                              | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.                                                                                                                                                                 | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |

Перечень видов работ производственной практики

| Виды работ                                                                                                       | Коды проверяемых результатов (ПК) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.                                                        | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |
| 2. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и | ПК 6.1 – ПК 6.5                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| взаимозаменяемости продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |
| 3. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.                                                                                                                                                                                                  | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 4. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.                                                                                                                                                         | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 5. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.                                                                                                                                                                                   | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 6. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.                                                        | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 7. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.                                                                                                                                                                                                                                          | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 8. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.       | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 9. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений                                                                                                                                                                                                                      | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 10. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.                                                                                                                                                                                                                                                 | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 11. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.                                                                                                                                                                                                                                   | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 12. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 13. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.                                                                                                                                 | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 14. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).                                                                                                                                                          | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 15. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).                                                                                                                                                                                       | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 16. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 17. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.                                                                                                                            | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 18. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.                                                                                                                                                                                                                                     | ПК 6.1 – ПК 6.5 |
| 19. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.                                                                                        | ПК 6.1 – ПК 6.5 |

Обучающиеся, не выполнившие план учебной/производственной практики и не представившие отчет по учебной/производственной практике, не допускаются к экзамену по модулю/квалификационному экзамену.

| Форма текущего контроля  | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | отлично                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | хорошо                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | удовлетворительно                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | неудовлетворительно                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Дифференцированный зачет | обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;<br>обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;<br>обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;<br>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;<br>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике | обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;<br>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;<br>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;<br>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике; | обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;<br>обучающийся частично выполнил план;<br>· обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;<br>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;<br>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике | обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;<br>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;<br>· обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;<br>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;<br>· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике |

### Комплект оценочных средств для экзамена по модулю (квалификационного экзамена)

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, осуществляется на экзамене по профессиональному модулю/квалификационному экзамену. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю/квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной/производственной практики.

Экзамен по профессиональному модулю/квалификационный экзамен проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю/квалификационному экзамену является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

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

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

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

### **Форма комплекта экзаменационных материалов**

#### **Состав**

I. Паспорт.

II. Задание для экзаменуемого.

III. Пакет экзаменатора.

III а. Условия.

III б. Критерии оценки.

#### **I. ПАСПОРТ**

##### **Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля  
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оцениваемые компетенции:

##### **Профессиональные компетенции:**

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2  | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.                                            |
| ПК 6.3  | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                         |
| ПК 6.4  | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                  |
| ПК 6.5  | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте                                                        |

#### **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5

##### **Вариант № 1**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Каждый студент работает индивидуально. Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Максимальное время выполнения задания – 6 час (3 пары)

Раздаточные и дополнительные материалы (при необходимости):

#### **Рекомендуемые вопросы для подготовки к экзамену по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

1. Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания
2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания
3. Организация производства предприятий общественного питания
4. Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания.
5. Организация работы основных доготовочных цехов предприятий общественного питания.

6. Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания
7. Организация работы вспомогательных цехов предприятий общественного питания
8. Организация труда персонала на ПОП.
9. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
10. Сущность и задачи рациональной организации труда
11. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест.
12. Теоретические основы мотивации трудовой деятельности.
13. Методы и задачи учета в общественном питании.
14. Организация бухгалтерского учета.
15. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью предприятия. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.
16. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.
17. Понятие о цене и ценообразование на предприятиях общественного питания
18. Система ХАССП на пищевом предприятии.
19. Основные принципы разработки системы ХАССП.
20. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП.

### ВАРИАНТ 1

#### Условия выполнения задания:

Задания выполняются в учебной аудитории.

Для выполнения задания предусмотрены бланки документов.

#### Инструкция:

Проанализировать представленную информацию. Произвести действия согласно инструкциям по заданиям. Результаты оформить в соответствии с требованиями по заданиям.

#### На основании приведенной информации выполнить следующие задания:

1. 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.
2. Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### III а. Условия выполнения заданий

**Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:** 20

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

Всего на экзамен 6 час.

**Условия выполнения заданий**

**Требования охраны труда:** не требуются

**Оборудование:** вычислительная техника

**Литература для экзаменуемых** (справочная, методическая и др.)

### III б. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

| Номер и содержание задания                                                                                                                                                                                                              | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| <b>Задание № 1.</b> 1. 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. | ПК6.1 - ПК 6.5          | Освоен/ не освоен            |
| <b>Задание № 2. 1</b> Составить план холодного цеха с                                                                                                                                                                                   | ПК6.1 - ПК 6.5          | Освоен/ не освоен            |

|                                                          |  |  |
|----------------------------------------------------------|--|--|
| размещением технологического оборудования для ресторана. |  |  |
|----------------------------------------------------------|--|--|

| Форма текущего контроля                    | Критерии оценки                                             |                                                              |                                                             |                                                                     |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                                            | отлично                                                     | хорошо                                                       | Удовлетворительно                                           | неудовлетворительно                                                 |
| Экзамен по модулю/квалификационный экзамен | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

Билеты к экзамену по профессиональному модулю  
**БИЛЕТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ № 1**

Рассмотрено на заседании ПЦК  
От «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Протокол №\_\_

«Утверждаю» Начальник ОСПО  
\_\_\_\_\_

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

Форма обучения **Очная**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении N 2 к настоящему ФГОС СПО.

3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК, установленных настоящим ФГОС СПО.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание. Задайте вопросы (при необходимости).

Осмотрите предоставленные материалы.

Уясните и мысленно смоделируйте последовательность и условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться предоставленной технической литературой.

Максимальное время для выполнения задания **45 мин**

**Задания:**

1. Разработайте производственную инфраструктуру кафе, работающего на полуфабрикатах.
2. Для данного предприятия разработайте организационную структуру управления. Выбор обоснуйте.

3. Составьте меню обеда для посетителя данного предприятия.
4. Рассчитайте продуктовую себестоимость одного из блюд обеда.

Председатель: Грушина Н.С.