

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

"СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

**Комплект контрольно-оценочных средств
профессионального модуля
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения**

г. Сураж

Комплект контрольно –оценочных материалов по ПМ 06.Организация работы структурного подразделения разработан на основе Федерального государственного стандарта по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчик: Значкова О.С., преподаватель высшей квалификационной категории.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации (предприятия)	Экзамен	Контрольная работа Тестирование Оценка выполнения практических заданий
ПП. 06.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения комплексных практических заданий

Формой аттестации по промежуточным курсам по производственной практики – дифференцированный зачет.

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

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации 	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. Дифференцированный зачет (далее – ДЗ) по производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - принимать управленческие решения 	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива исполнителей 	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы.</p>

		Оценка освоения компетенции.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату 	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и управления сельскохозяйственным производством; - оценка эффективности и качества организации и управления;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и управления сельскохозяйственным производством любой формы собственности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 4.1 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 4.2 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 4.3 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК4.4. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК4.5. + ОК 2, 3, 4, 6	- Правильность в определении доброкачественности сырья
	- Точность выполнения расчетов и грамотность распределения севооборотов
	- Обоснованность выбора
	- Правильность организации и управленческие
	- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	- Соответствие требованиям и культуре труда
	- Рациональное распределение времени на выполнение задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и управления сельскохозяйственным производством; - оценка эффективности и качества организации и управления;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и управления сельскохозяйственным производством любой формы собственности.
ОК 4. Осуществлять поиск и	- Получение необходимой информации с использованием

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

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

3.2. Задания для оценки освоения МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации»

Проверяемые результаты обучения: У 1- 6, З 1-16

Критерии оценки:

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

Формы промежуточной аттестации при освоении МДК 06.01.

Экзамен

1. Комплект материалов
для оценки освоенных умений и усвоенных знаний.
по МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации».

Оцениваемые умения:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работы коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Оцениваемые знания:

- принципы и виды планирования работы бригады/команды;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

Условия выполнения задания:

Для ответа на теоретические вопросы требуются учебные парты.

Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями

Тестовое задание №1.

Выбрать правильные варианты ответов

- К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
 - для приема и хранения продуктов;
 - административно-бытовые;
 - производственные;
 - помещения приемно-вестибюльной группы.
- К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - холодный цех;
 - овощной цех;
 - мясной цех;
 - рыбный цех.
- К **доготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - кондитерский цех;
 - моечная кухонной посуды;
 - холодный цех;
 - мясной цех.
- Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
 - с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - с северной стороны здания в подвальных этажах;
 - расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
 - в подвальном помещении здания с любой стороны.
- К **вспомогательным** помещениям НЕ относятся:
 - моечная столовой посуды;
 - сервизная;
 - хлеборезка;
 - мастерские.
- Технологический процесс приготовления пищи** - это:
 - ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
 - искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
 - ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
 - процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
- К способам **тепловой кулинарной обработки** НЕ относится:
 - припускание;
 - сортировка;
 - бланширование;
 - пассерование.
- Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
 - припускание;
 - порционирование;
 - оформление;
 - отпуск потребителю.
- Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
 - заготовочными;

- Б) доготовочными;
 - В) предприятиями с полным циклом производства;
 - Г) предприятиями с неполным циклом производства.
10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
- А) 2,5 м;
 - Б) 2,4 м;
 - В) 2,55 м;
 - Г) 1,8 м.
11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
- А) стеллажи;
 - Б) подтоварники;
 - В) холодильники;
 - Г) бойлеры.
12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
 - Б) на первых этажах с северной стороны здания;
 - В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
 - Г) на первых этажах с северной стороны здания.
13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
- А) чешуеочистительных машины;
 - Б) требухочисток;
 - В) плавникорезок;
 - Г) головоотсекающих машин.
14. Субпродукты – это;
- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;
 - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
 - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
 - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
- А) супового и бульонного;
 - Б) бульонного и соусного;
 - В) супового и соусного;
 - Г) соусного и бульонного.
16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
- А) овощерезки;
 - Б) слойверы;
 - В) слайсеры;
 - Г) универсальный привод.
17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
- А) 10-14°C;
 - Б) 10-12°C;
 - В) 8 -12°C;
 - Г) 8 -14°C.
18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
- А) четыре;
 - Б) два;
 - В) шесть;

Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°C;

Б) 45-55°C;

В) 35-40°C;

Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:

А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;

Б) по ассортименту реализуемой продукции;

В) по способу работы горячего цеха;

Г) по способу реализации продукции.

22. По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:

А) немеханизированные;

Б) механизированные;

В) автоматизированные;

Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:

А) специализированные;

Б) смешанные;

В) универсальные;

Г) комбинированные.

Тестовое задание № 2.

Выбрать правильные варианты ответов.

- Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:
 - специализированные;
 - смешанные;
 - универсальные;
 - комбинированные.
- По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:
 - немеханизированные;
 - механизированные;
 - автоматизированные;
 - неавтоматизированные.
- Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:
 - по конструктивным особенностям используемого оборудования;
 - по ассортименту реализуемой продукции;
 - по способу работы горячего цеха;
 - по способу реализации продукции.
- Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
 - 65-70°C;
 - 45-55°C;
 - 35-40°C;
 - 45-50°C.
- Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
 - четыре;
 - два;
 - шесть
 - три.
- Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
 - четыре;
 - два;
 - шесть;
 - три.
- При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
 - 10-14°C;
 - 10-12°C;
 - 8 -12°C;
 - 8 -14°C.
- В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
 - овощерезки;
 - слойверы;
 - слайсеры;
 - универсальный привод
- Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
 - супового и бульонного;
 - бульонного и соусного;
 - супового и соусного;
 - соусного и бульонного.
- Субпродукты – это;
 - производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;

- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
11. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
А) чешуеочистительных машины;
Б) требухочисток;
В) плавникорезок;
Г) головоотсекающих машин
12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
Б) на первых этажах с северной стороны здания;
В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
Г) на первых этажах с северной стороны здания.
13. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
А) стеллажи;
Б) подтоварники;
В) холодильники;
Г) бойлеры.
14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
А) 2,5 м;
Б) 2,4 м;
В) 2,55 м;
Г) 1,8 м.
15. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
А) заготовочными;
Б) доготовочными;
В) предприятиями с полным циклом производства;
Г) предприятиями с неполным циклом производства.
16. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
А) припускание;
Б) порционирование;
В) оформление;
Г) отпуск потребителю.
17. К способам *тепловой кулинарной обработки* НЕ относится:
А) припускание;
Б) сортировка;
В) бланширование;
Г) пассерование.
18. *Технологический процесс приготовления пищи* - это:
А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
19. К *вспомогательным* помещениям НЕ относятся:
А) моечная столовой посуды;

- Б) сервизная;
 - В) хлеборезка;
 - Г) мастерские.
20. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
 - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
 - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны
21. К **догоотовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) кондитерский цех;
 - Б) моечная кухонной посуды;
 - В) холодный цех;
 - Г) мясной цех.
22. К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
23. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
- А) для приема и хранения продуктов;
 - Б) административно-бытовые;
 - В) производственные;
 - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

Э Т А Л О Н к варианту 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		11
№ правильного ответа	Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А		Г
№ вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
№ правильного ответа	В	Б	А	В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б

Э Т А Л О Н к варианту 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		11
№ правильного ответа	Б	Г	В	Г	Б	А	А	Б	В	А		Б
№ вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
№ правильного ответа	В	Г	А	Б	А	Б	В	Г	Б	Г	А	Г

Контрольная работа по теме раздела 1- 4.

Выполнил обуч –ся группы №. _____

Вариант1.

1. Что такое предприятие?

2. Перечислить все типы ПОП. Дать характеристику кафе.

3. Что представляет собой производственная программа?

4. Перечислить, что относится к покупным товарам?

5. Что такое производственная мощность предприятия?

6. Записать **формулы** расчета пропускной способности обеденного зала.

7. Записать формулу, по которой можно определить количество блюд, реализуемых за один день.

8. Перечислить принципы разработки плана – меню.

9. Записать на основании чего определяется суточная потребность в продуктах и выписывается требование в кладовую.

10. Что представляют собой постоянные издержки обращения? Привести примеры.

Контрольная работа по теме раздела 1- 4.

Выполнил обуч –ся группы № _____

Вариант 2.

1. Что такое предприятие общественного питания?

2. Перечислить все типы ПОП. Дать характеристику столовой.

3. В чем различие между стоимостным показателем «товарооборот» и «оборот продукции собственного производства»?

4. Перечислить, что относится к продукции собственного производства?

5. Записать формулу для расчета производственной мощности кухни.

6. Что значит пропускная способность обеденного зала? От чего она зависит _____

7. Как рассчитать коэффициент использования пропускной способности обеденного зала?

8. Дать определение понятию меню. Кем оно должно быть подписано?

9. Кто составляет план – меню, отражающий дневную производственную программу предприятия?

10. Что представляют собой переменные издержки обращения? Привести примеры.

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. Предприятие – это самостоятельный хозяйственный объект с правами юридического лица, который на основе использования трудовым коллективом имущества производит и реализует продукцию, выполняет работы, оказывает услуги.
2. Типы ПОП: рестораны, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятия быстрого обслуживания, буфет, кофейня и магазин кулинарии.
Кафе – это предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с представлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортиментом продукции общественного питания, реализующие фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.
3. Производственная программа представляет собой экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте.
4. К ним относятся товары, приобретенные в других организациях и отпускаемые населению без кулинарной обработки: хлеб, хлебобулочные изделия, табачные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, фрукты, полуфабрикаты.
5. Производственная мощность – это максимально возможный выпуск продукции, предусмотренный на соответствующий период в заданной номенклатуре и ассортименте с учетом оптимального использования наличного оборудования и производственных площадей, прогрессивной технологии, передовой организации и труда.
6. $C = P_3 \cdot V \cdot K / H \cdot t$, где C – пропускная способность зала в день, P_3 – полезная площадь зала, H – норма площади на одно место; V – продолжительность работы зала в день, t – продолжительность приема пищи одним потребителем, K – коэффициент заполнения зала с учетом неравномерности посещения в течение дня.
 $N_ч = P \cdot k \cdot x / 100$, где $N_ч$ – количество посетителей, обслуживаемых за 1 час, P – число мест торгового зала (вместимость), k – средний процент загрузки зала, x – оборачиваемость 1 го места в час.
7. $n = N \cdot m$, где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течении дня, N – количество потребителей в течении дня,
 m – коэффициент потребления блюд.
8. - соответствие принципам здорового питания; - соответствие калорийности энергетическим затратам потребителей; - сбалансированность пищевых веществ; - научная основа разработки меню.
9. На основании плана – меню и остатка сырья на производстве (кухне).
10. Постоянные издержки обращения представляют собой виды затрат, которые в каждый данный момент не зависят непосредственно от величины и структуры товарооборота. Например: расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования, инвентаря, амортизация основных средств; расходы на ремонт основных средств; износ санитарной и спецодежды, столового белья, посуды, приборов, расходы на оплату труда административно – управленческого персонала.

Эталон правильных ответов

Вариант 2.

1. ПОП – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления.
2. Типы ПОП: рестораны, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятия быстрого обслуживания, буфет, кофейня и магазин кулинарии.
Столовая - предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимися по днями недели.
3. Различие в том, что показатель «Товарооборот» дает стоимостную оценку всей продукции, реализуемой на ПОП, как приготовленной непосредственно на них, так и произведенной на предприятиях пищевой промышленности. Показатель «оборот продукции собственного производства» характеризует объем реализации только той части продукции, которая произведена на предприятиях общественного питания.
4. К продукции собственного производства относятся: обеденная продукция (первые, вторые, третьи блюда), холодные и горячие закуски, отпускаемые порциями, кулинарные изделия реализуемые поштучно или на вес.
5. $M = \frac{(B-P) \cdot O_3}{(B+P) \cdot O_6} \cdot K_3$, где
M – производственная мощность кухни, B – продолжительность работы цеха, b – средняя продолжительность одной варки; п. – время, необходимое для проведения подготовительно заключительных работ; П. – продолжительность простоя по организационно –техническим причинам; O₃ – вместимость котлов; O₆ – объем 1 порции, K₃ – коэффициент заполнения котлов.
6. Пропускная способность обеденного зала – это максимально возможное число потребителей, которое может обслужить предприятие в единицу времени. Она зависит от площади обеденного зала, нормы площади на одно место, режима работы.
7. Коэффициент использования пропускной способности обеденного зала рассчитывают как отношение фактического количества посетителей, обслуженных предприятием за единицу времени, к его пропускной способности.
8. меню – это перечень закусок, блюд, напитков, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены. Оно д.б. подписано директором, заведующим производством и калькулятором.
9. План – меню составляет заведующий производством накануне планируемого дня (не позднее 15 -00). План – меню составляется по унифицированной форме № ОП - 2 (утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998, №132).

Переменные издержки обращения – это издержки, величина которых находится в непосредственной зависимости от объема и структуры товарооборота. Например: транспортные расходы, расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд, расходы на рекламу, расходы на тару, расходы на оплату труда персонала

Итоговая контрольная работа

Вариант 1.

1. Что такое предприятие общественного питания?

2. Записать формулу для расчета производственной мощности кухни.

3. Что значит пропускная способность обеденного зала? От чего она зависит

4. Дать определение понятию меню. Кем оно должно быть подписано?

5. Кто входит в состав бракеражной комиссии и кто может быть председателем бракеражной комиссии?

6. Что значит рациональная организация труда?

7. Сроки проведения аттестации рабочих мест на ПОП

8. Перечислить благоприятные показатели микроклимата

9. С какой целью составляют графики выхода на работу?

10. Что представляет собой рабочее время и из чего оно состоит?

11. Что представляет собой производственная бригада?

12. Что представляет собой должностная инструкция?

13. Как определяет качество продукции Европейская организация по контролю качества?

Итоговая контрольная работа

Вариант 2.

1. Что представляет собой производственная программа?

2. Записать **формулы** расчета пропускной способности обеденного зала.

3. Записать формулу, по которой можно определить количество блюд, реализуемых за один день.

4. Перечислить принципы разработки плана – меню.

5. Как ведется органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции (дать полную характеристику). _____

6. Назвать одну из главных направлений организации труда _____

7. Цель аттестации рабочих мест _____

8. Перечислить и охарактеризовать важные факторы микроклимата _____

9. Что представляет собой табель учета рабочего времени? _____

10. Какие виды норм выработки различают на ПОП?

11. Перечислить бригады по 3 группам классификационных признаков

12. Кто разрабатывает, подписывает и утверждает должностные инструкции? _____

13. Кто осуществляет повседневный контроль качества выпускаемой продукции на ПОП?

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. ПОП – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления.

$$2. M = \frac{(B-P) \cdot O_3}{(B+P) \cdot O_6} \cdot K_3, \quad \text{где}$$

M – производственная мощность кухни, B – продолжительность работы цеха, в – средняя продолжительность одной варки; п. – время, необходимое для проведения подготовительно заключительных работ; П. – продолжительность простоя по организационно –техническим причинам; O_3 – вместимость котлов; O_6 – объем 1 порции, K_3 – коэффициент заполнения котлов.

3. Пропускная способность обеденного зала – это максимально возможное число потребителей, которое может обслужить предприятие в единицу времени. Она зависит от площади обеденного зала, нормы площади на одно место, режима работы.

4. меню – это перечень закусок, блюд, напитков, имеющих в продаже в данный день с указанием выхода и цены. Оно д.б. подписано директором, заведующим производством и калькулятором.

5. В состав бракеражной комиссии на крупных предприятиях входят директор или его заместитель, заведующий производством (заместитель), инженер – технолог, высококвалифицированные повара, кондитеры, имеющие право личного бракеража пищи, повар – бригадир, санитарный работник или член санитарного поста предприятия общественного питания, работник технологической лаборатории.

В небольших предприятиях в состав бракеражной комиссии входят руководитель предприятия, заведующий производством или повар –бригадир, высококвалифицированный повар или кондитер, член санитарного поста.

Председателем бракеражной комиссии может быть руководитель предприятия или его заместитель, заведующий производством или инженер – технолог.

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

7. ПОП должны проводить аттестацию рабочих мест не реже одного раза в пять лет.

8. Температура воздуха (в пределах 18- 23⁰С), относительная влажность -60 -70 % и скорость движения воздуха – от 0,06 до 0,18 м/с.

9. В целях установления распорядка работы.

10. рабочее время – это время, в течение которого работнику обязан выполнять установленное ему задание. Оно состоит из времени работы и перерывов.

11. это первичный производственный коллектив, объединяющий рабочих одинаковых или различных профессий, совместно выполняющих общие производственные задания и несущих коллективную ответственность за результаты труда.

12. это документ, устанавливающий функции, права, обязанности и ответственность работника организации.

13. Европейская организация по контролю качества определяет качество продукции как совокупность свойств характеристик продукции, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности.

Эталон правильных ответов

Вариант 2.

1. Производственная программа представляет собой экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте.

2. $C = P_3 * V * K / H * t$, где C – пропускная способность зала в день, P_3 – полезная площадь зала, H – норма площади на одно место; V – продолжительность работы зала в день, t – продолжительность приема пищи одним потребителем, K – коэффициент заполнения зала с учетом неравномерности посещения в течение дня.

$N_ч = P * k * x / 100$, где $N_ч$ – количество посетителей, обслуживаемых за 1 час, P – число мест торгового зала (вместимость), k – средний процент загрузки зала, x – оборачиваемость 1 го места в час.

3. $n = N * m$, где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течении дня, N – количество потребителей в течении дня,

m – коэффициент потребления блюд.

4. - соответствие принципам здорового питания; - соответствие калорийности энергетическим затратам потребителей; - сбалансированность пищевых веществ; - научная основа разработки меню.

5. Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей – внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции – дают соответствующие оценки: 5 – отлично, 4 хорошо, 3 – удовлетворительно, 2 – плохо. Если при органолептической оценке блюда хотя бы один из показателей оценивается в 2 б.

6. является разработка рациональных форм разделения и кооперации труда, которые в наибольшей мере соответствовали бы современной технике, возросшему культурному и техническому уровню работников.

7. главной целью аттестации рабочих мест являются: 1) рост производительности труда без увеличения численности работающих; 2) улучшение качества обслуживания населения.

8. Важнейшим фактором микроклимата является температура воздуха. Другим важным фактором является воздействие теплового излучения на организм человека.

9. Табель является документом для начисления заработной платы.

10. На ПОП различают опытно – статистические и технические нормы выработки.

11. По организационным признакам, технологическим, экономическим.

12. Разрабатывает и подписывает должностные инструкции руководитель структурного подразделения; утверждает эти документы руководитель организации.

13. Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом поп осуществляется бракеражной комиссией.

Экзаменационные вопросы

1. Предприятие – как основное звено. Признаки организации.
2. Классификация предприятий по признакам.
3. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания.
4. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания.
5. Характеристика предприятий общественного питания. Столовая.
6. Характеристика предприятий общественного питания. Ресторан.
7. Характеристика предприятий общественного. Кафе.
8. Характеристика предприятий общественного. Закусочная.
9. Выпуск продукции и ее реализация.
10. Производственная мощность предприятия.
11. Показатели эффективности предприятия.
12. Определение потребности в сырье и продуктах.
13. Затраты производства и их факторы.
14. Классификация издержек производства и обращения.
15. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
16. Прибыль производства. Основные функции.
17. Прибыль производства. Основные виды.
18. Рентабельность предприятия.
19. Оперативное планирование работы производства.
20. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.
21. Организация производства продукции. Цеховая структура.
22. Организация производства продукции. Бесцеховая структура.
23. Организация работы вспомогательных служб.
24. Рациональная организация труда в общественном питании.
25. Организация контроля производства и качества блюд, напитков и изделий.
26. Оперативное планирование работы производства.
27. Виды меню и их характеристика.
28. План – меню. Главное назначение плана – меню.
29. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
30. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
31. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
32. Организация работы птицегольевого цеха.
33. Особенности работы мясо – рыбного цеха. Характеристика цеха.
34. Особенности работы мясо – рыбного цеха. Организация труда в цехе.
35. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Характеристика цехов.
36. Организация работы цеха обработки зелени.
37. Организация работы горячего цеха. Характеристика цеха.
38. Организация работы горячего цеха. Соусное отделение горячего цеха.
39. Организация труда в горячем цехе.
40. Организация работы холодного цеха. Характеристика цеха.
41. Организация рабочих мест в холодном цехе.
42. Организация труда в холодном цехе.
43. Организация работы кулинарного цеха.
44. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
45. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация рабочего места по замесу теста.
46. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Рабочие места для разделки теста.

47. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Выпечка кондитерских изделий.
48. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
49. Организация труда в кондитерском цехе.
50. Организация работы цеха мучных изделий.
51. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции.
52. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы моечной кухонной посуды.
53. Организация работы хлебобрезки.
54. Организация работы раздаточных: назначение, классификация, характеристика.
55. Организация работы механизированных раздаточных линий. Характеристика раздаточных линий.
56. Сущность и задачи рациональной организации труда персонала на производстве.
57. Набор и отбор персонала.
58. Требования к производственному персоналу.
59. Формы организации труда официантов.
60. Сущность и задачи нормирования труда
61. Сущность и задачи нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени.
62. Организация работы в бригадах (командах). Понятие производственная бригада и ее признаки.
63. Организация работы в бригадах (командах).Цель создание бригад и ее типы.
64. Организация работы в бригадах (командах).основные принципы планирования работы бригады.
65. Правовое положение работника в организации. Должностная инструкция.
66. Учет использования рабочего времени.
67. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления. Стр.
68. Контроль за качеством приготовления продукции производства.
69. Документирование управленческой деятельности.
70. Характеристика нормативных документов.

ПП. 06.

Вопросы для дифференцированного зачета

1. Оперативное планирование работы производства.
2. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.
3. Организация производства продукции. Цеховая структура.
4. Организация производства продукции. Бесцеховая структура.
5. Организация работы вспомогательных служб.
6. Рациональная организация труда в общественном питании.
7. Организация контроля производства и качества блюд, напитков и изделий.
8. Оперативное планирование работы производства.
9. Виды меню и их характеристика.
10. План – меню. Главное назначение плана – меню.
11. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
12. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
13. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
14. Организация работы птицегольевого цеха.
15. Особенности работы мясо – рыбного цеха. Характеристика цеха.
16. Особенности работы мясо – рыбного цеха. Организация труда в цехе.
17. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Характеристика цехов.
18. Организация работы цеха обработки зелени.
19. Организация работы горячего цеха. Характеристика цеха.
20. Организация работы горячего цеха. Соусное отделение горячего цеха.
21. Организация труда в горячем цехе.
22. Организация работы холодного цеха. Характеристика цеха.
23. Организация рабочих мест в холодном цехе.
24. Организация труда в холодном цехе.
25. Организация работы кулинарного цеха.
26. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
27. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация рабочего места по замесу теста.
28. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Рабочие места для разделки теста.
29. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Выпечка кондитерских изделий.
30. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
31. Организация труда в кондитерском цехе.
32. Организация работы цеха мучных изделий.
33. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции.
34. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы моечной кухонной посуды.
35. Организация работы хлеборезки.
36. Организация работы раздаточных: назначение, классификация, характеристика.
37. Организация работы механизированных раздаточных линий. Характеристика раздаточных линий.
38. Набор и отбор персонала.

39. Требования к производственному персоналу.
40. Формы организации труда официантов.
41. Сущность и задачи нормирования труда
42. Сущность и задачи нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени.
43. Организация работы в бригадах (командах). Понятие производственная бригада и ее признаки.
44. Организация работы в бригадах (командах).Цель создание бригад и ее типы.
45. Организация работы в бригадах (командах).основные принципы планирования работы бригады.
46. Правовое положение работника в организации. Должностная инструкция.
47. Учет использования рабочего времени.
48. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления.
49. Документирование управленческой деятельности.
50. Характеристика нормативных документов.