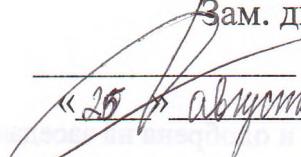


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.


«25» Августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю

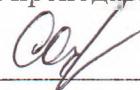
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
Для ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-циклической комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:



Г.И. Сахавеева

Протокол № 1
« 27 » сентябрь 2010 г.

Председатель ПЦК Г.Л.Ломака

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения по специальности среднего профессионального образования по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Профессиональные компетенции

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

Общие компетенции:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты	Основные показатели оценки результата
------------	---------------------------------------

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Составление меню, план-меню, наряд-заказ, калькуляционные карточки в соответствии с заданием. Расчет количества необходимых материальных и человеческих ресурсов.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Составление рациональных графиков работы членов бригады. Составление ежедневных планов бригады по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Разработка структуры производства в соответствии с объемом производства. Распределение производственного задания между работниками в зависимости от их умений и компетенций Организация рабочих мест в производственных помещениях
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Осуществление контроля за соблюдением работниками требований к качеству продукции на всех этапах производства. Контролирование и оценивание выполнения членами бригады производственных заданий. Расчет заработной платы. Участие в проведении технического нормирования труда.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Аккуратное и точное составление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией производства. Составление документов по расчету себестоимости блюд.

Результаты освоения общие компетенции

Результаты	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-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.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного разви-	- 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

тия.	
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, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний

В результате изучения профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения 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

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

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

3.1 Задания для оценки освоения МДК 06

Задание 1. Дайте информацию о производственной инфраструктуре и ее характеристики

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

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

Таблица 1

Состав помещений предприятий общественного питания

№ п/п	Наименование группы	Предназначение группы	Перечень помещений
1	Складская группа		
2	Производственная групп-		
3	Торговая группа		

4	Административно - бытовая группа	Для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия	Кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами т д.
5	Техническая группа		

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

Таблица 2

Основные требования, предъявляемые к производственным помещениям.

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

Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле 1:

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

$S_{общ}$ -- общая площадь цеха;

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

$K_{сп}$ -- коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием;

Коэффициенты использования площади: для горячего цеха - 0.25-0.3;

для холодного - 0.35-0.4, для заготовочных цехов - 0.35;

Вопросы для контроля.

1. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях? -----

2. Назвать какие виды структур могут быть на предприятиях общественного питания?

3. Как влияет тип класса предприятия на структуру производства?

4. Дайте характеристику складской группе помещений.

3.2 Типовые задания для оценки освоения МДК 06.01:

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

А) Определить мощности предприятия, согласно формуле 2:

$$N = p * \eta \quad (2)$$

Н – количество посетителей за день.;

η – средняя оборачиваемость мест за день ;

р – количество посадочных мест.

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

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

$m = mx.z. + mcup. + mvt.b. + \dots + mslad.$

отсюда $nx.z. = N * mx.z.$;

$mcup. = N * mc;$

н – количество блюд

Н – количество посетителей за день

М – коэффициент потребления блюд

Таблица 3

Разбивка блюд по ассортименту

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

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

Таблица № 4

Организация _____

Предприятие _____

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

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

Директор _____

Зав. производством _____

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

Таблица 5.

Расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек												
п	№ Рецептур	№				№				И т.д.		Итого
		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто		
		1п	50	1п	50	1п	50	1п	50	1п	50	50п
		п		п		п		п		п		
т.д.												

Составил зав. производством _____

Задание 4. Подберите инвентарь для приготовления супа с макаронными изделиями

Задание 5. Обоснуйте требования предъявляемые к микроклимату горячего цеха _____

Задание 6. Подберите оборудование для приготовления супов - пюре

Б) Разработка производственной программы холода цеха

Задание 7. Составьте меню ресторана высшего класса в форме таблицы 6

Таблица 6

Организация _____

Предприятие _____

Меню на _____ м-ц 20____ г.

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

Директор _____

Зав. производством _____ Калькулятор _____

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

Таблица 7

Организация работы холодного цеха				
Технологиче- ские линии цеха	Оборудо- вание цеха	Инвен- тарь, инстру- менты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника без- опасность цеха
1.				
2.				
И т.д.				

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

Таблица 8

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

Вопросы для контроля.

1. Перечислите виды меню и дайте их характеристику.

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

3. Перечислить требования, предъявляемые при оформлении меню.

4. Дайте характеристику особенности организации рабочего места в холодном цехе.

5. Дайте характеристику оперативному планированию.

6. Дайте характеристику организации труда в горячем цехе.

Тестовые задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ. Время выполнения задания – 45 минут.

1 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:

- а) численности работников на производстве их квалификации; б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя; в) производительности оборудования;
- г) качества сырья, поступающего на предприятие.

2. К прочей продукции собственного производства относят: а)

- г) готовые блюда;
- б) алкогольные и безалкогольные напитки;
- в) полуфабрикаты;
- г) хлеб и хлебобулочные изделия.

3. К условно-постоянным издержкам относят: а)

- б) затраты на электроэнергию;
- в) транспортные расходы;
- г) затраты на охрану труда.

4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:

- а) натуральным;
- б) стоимостным;
- в) условно-натурализм;
- г) условно-стоимостным.

5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:

- а) простой повременной оплаты труда; б) сдельной оплаты труда;
- в) повременно-премиальной оплаты труда;
- г) сдельно-премиальной оплаты труда

6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания: а)

- б) 1 категории;
- б) 2 категории;
- в) 3 категории;
- г) высшей категории.

7. Наценка является составной частью: а)

- б) розничной цены;
- б) закупочной цены;
- в) оптовой цены;
- г) продажной цены.

8. Сумма всех торговых надбавок на цену – это: а)

- б) прибыль предприятия;
- б) валовой доход предприятия;
- в) издержки производства обращения; г) рентабельность предприятия.

9. Выработка продукции – это:

- а) количество продукции, произведенной единицами времени;
- б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции; в) количество произведенной и реализованной продукции;
- г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

10. К основным фондам относятся:

- а) тара;
- б) оборудование;
- в) готовая продукция;
- г) денежные средства в кассе предприятия.

11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

- а) на расширение и реконструкцию предприятия;
- б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;
- в) на финансирование капитальных вложений;
- г) на пополнение собственных оборотных средств.

12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубль оборотных средств (ОС) – это:

- а) Фондоотдача;
- б) Фондоёмкость;
- в) Фондооружённость;
- г) Рентабельность основных фондов.

13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельности предприятия – это:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть: а) фонд накопления;

б) амортизационный фонд;

в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия; г) резервный фонд.

15. Линейный график работы производства предусматривает:

- а) выход работников производства разновремя группами или по одиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
- б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях судлинённым рабочим днём;
- в) одновременный приход и выход с работы всех работников производства;
- г) различную продолжительность рабочего дня подням недели, но не более 11 ч. 30 мин. Следующим предоставлением дня отработки обязательной отработки заменяется установленной нормой рабочего времени.

16. График, предусматривающий выход работников производства разновремя группами или по одиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени – это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников, соответствующей квалификации;
- б) число работников, необходимо для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник, соответствующей квалификации, определённо время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников со соответствующей квалификацией – это:
а) норма времени;
б) норма обслуживания;
в) норма численности; г)
норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени; в)
времени производительной и непроизводительной работы;
г) времени производительной работы, подготовительно-

заключительного, основного и оперативного времени;

20. Балансовая прибыль предприятия – 240 тыс. руб., прибыль от внедрения операций – 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей – 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
б) 320 тыс. руб.;
в) 80 тыс. руб.

21. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Среднегрупповая норма расхода продуктов на одноблюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.

- а) 500. в) 700.
б) 600. г) 550.

22. Расходоющей за месяц по столовой составит 6840 кг. Остатки воющей на начало месяца составляют 1000 кг., а их норма на конец месяца в день оборота составляет 5 дней. Определить план поступления воющей за месяц.

- а) 6840. в) 7840.
б) 6980. г) 7980.

23. Товарооборот за квартал 540 тысяч рублей. Товарные запасы составили (тысяч рублей): на 1 января – 90, на 1 февраля – 115, на 1 марта – 106, на 1 апреля – 116. Определить товарооборот в днях.

- а) 12 в) 14
б) 18 г) 16

24. Товарооборот столовой при реализации покупных товаров составляет 140 тыс. руб. удельный вес оборота при реализации собственной продукции в общем объеме оборота составляет 80%. Определить общий товарооборот столовой.

- а) 560 в) 700 б)
б) 650 г) 940

25. Оборот столовой при реализации собственной продукции 400 тыс. руб. Определить оборот предприятия, если удельный вес оборота при реализации покупных товаров составляет 20%.

- а) 500 в) 700 б)
б) 650 г) 940

26. В текущем году на одном посадочном месте приходилось в среднем в день 50 блюд. В будущем году планируется увеличить этот показатель на 20%. Число рабочих дней столовой в год – 250. Определить план выпуска блюд в будущем году (тыс. ед.)

- а) 12,5 в) 17,5
б) 15 г) 16

27. Валовой оборот столовой составляет 600 тыс. руб. Продажа продукции собственного производства другим предприятиям общепита – 50 тыс. руб. и предприятиям розничной торговли – 50 тыс. руб. Определить розничный оборот столовой.

- а) 550 б) 650

в) 700

г)

г)500

28. Товарооборот столовой 800 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Издержки производства и обращения составили 100 тыс. руб. Ставка налога на прибыль 24%. Определить чистую прибыль столовой.

а) 15; б) 35; в) 50;

29. Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства обращения – 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.

а) 40; б) 50; в) 100.

30. Товарооборот замесяца 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Средняя заработка платана одного работника 750 руб. замесяца. Чему равен уровень фонда зарплаты (в %)?

а) 10; б)

5; в)

2; г)

2,5.

Тестовые задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ. Время выполнения задания – 45 минут.

2 вариант

1. Производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит: а)

от количества единиц оборудования;

б) отдельного веса полуфабрикатов в составе сырья; в)

от ассортимента продукции;

г) от всего выше перечисленного.

2. К обеденной продукции собственного производства относят: а)

полуфабрикаты;

б) кулинарные изделия; в)

кондитерские изделия;

г) готовые блюда.

3. К условно-переменным издержкам относят: а)

расходы на рекламу;

б) износ санитарной спецодежды, столового белья и малоценных быстроизнашающихся предметов (МБП);

в) транспортные расходы;

г) расходы на содержание и хранение холодильных установок.

4. Показатель, характеризующий время, в течение которого реализуется товарный запас, это –

а) обеспеченность предприятия товарными запасами (Х);

б) коэффициент комплектности (К);

в) средний товарный запас ($Z_{ср.}$); г)

товарооборотиваемость (В).

5. Трудоёмкость продукции – это:

- а) количество продукции, произведенной в единицу времени;
- б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
- в) количество произведённой реализованной продукции;
- г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

6. К предприятиям общественного питания 2-ой категории относятся:

- а) рестораны, кафе, бары;
- б) столовые и промышленные предприятия и учебных заведениях; в) буфеты в театрах, вагоны-рестораны;
- г) закусочные и чайные.

7. Цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям, называются:

- а) оптовые; б) розничные;
- в) закупочные;
- г) продажные.

8. Торговая надбавка является составной частью:

- а) розничной цены;
- б) закупочной цены;
- в) оптовой цены;
- г) продажной цены.

9. К оборотным фондам НЕ относятся:

- а) сырьё и материалы;
- б) малоценные и быстроизнашающиеся предметы (МБП); в) транспортные средства;
- г) топливо.

10. К фондам обращения относятся:

- а) здания, сооружения;
- б) денежные средства на расчётом счёте предприятия; в) предметы материально-технического оснащения;
- г) МБП.

11. Из фонда накопления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

- а) на выплату премий работникам предприятия;
- б) на оплату проезда работникам;
- в) на установление трудовых и социальных льгот; г) на финансирование новых разработок

12. Показатель, характеризующий величину оборотных средств (ОС), приходящуюся на 1 рубль товарооборота:

- а) фондоотдача; б) фондоёмкость;
- в) оборачиваемость оборотных средств;
- г) коэффициент оборачиваемости.

13. Часть прибыли, которая в соответствии с налоговым законодательством, подлежит налогообложению, называется:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Финансовые ресурсы формируются за счёт: а) прибыли от хозяйственной деятельности; б) вкладов или взносов членов трудового коллектива, физических или юридических лиц уставной капитал предприятия; в) амортизационных отчислений; г) всего вышеперечисленного; д) верного ответа нет.

15. Комбинированный график работы производства предусматривает:

- а) выход работников производств в разное время группами или по одиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
- б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с длинным рабочим днём;
- в) одновременный приход и выход с работы всех работников производства;
- г) различную продолжительность рабочего дня подням недели, но не более 11 ч. 30 мин. Следующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке замесяцем установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий одновременный приход и выход с работы всех работников производства

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма обслуживания – это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
- б) число работников, необходимо для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Число работников, необходимо для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест – это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности; г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени; в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Выручка от реализованной продукции – 150 тыс. руб.; затраты на производство реализации продукции – 140 тыс. руб.; прибыль от внедрения операций – 20 тыс. руб.; прибыль от реализации иных материальных ценностей – 15 тыс. руб. Следовательно, рентабельность продукции составит:

- | | |
|-----------|-----------|
| а) 7,1%; | в) 21,4%; |
| б) 93,3%; | г) 32,1%. |

21. Определить потребность столовой в продуктах на планируемый месяц. План выпуска блюд на месяц 50 тыс. Среднегрупповая норма расхода продуктов на 1000 блюд составляет 100 кг. Прирост статков продуктов в концумесяца составит 100 кг.

- а) 5000. в) 5100.
б) 4900. г) 5500.

22. Средние товарные запасы предприятия 160 тысяч рублей. Товарооборот за месяц 600 тысяч рублей. Чему равновремя обращения?

- а) 8 б) 20 в) 30 г) 4

23. Оптовый оборот столовой составит 20 тыс. руб. Розничный оборот по реализации покупных товаров составит 100 тыс. руб. или 10% в общем объеме розничного оборота. Определить валовой оборот столовой.

- а) 1200 в) 1120 б) 1220 г) 1020

24. Определить пропускную способность обеденного зала столовой.

Количество

посадочных мест столовой – 200; время работы обеденного зала – 10 часов в день; мяда для приёма пищи – 15 минут.

среднеевре-

- а) 8000 в) 7000 б) 9000 г) 6000

25. Оборот столовой по реализации покупных товаров составляет 240 тыс. руб., а его доля в общем объеме оборота – 30%.

Определить оборот по реализации продукции собственного производства.

- а) 560 в) 700 б) 650 г) 800

26. Количество мест столовой – 100; время работы обеденного зала 10 часов в день; мяда для приёма пищи один посетителем – 15 минут; столовую посещают среднем 2800 человек в день.

Определить степень использования пропускной способности обеденного зала (в %).

- а) 70 в) 80 б) 75 г) 85

27. Балансовая прибыль – 240 тыс. руб. Прибыль от внеуточненных операций – (-70 тыс. руб.). Прибыль от реализации материальных ценностей – 10 тыс. руб. Прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.; б) 300 тыс. руб.; в) 180 тыс. руб.;

28. Валовой доход ресторана 20 тыс. руб., а его уровень 10%. Сумма издержек производства обращения – 10 тыс. руб. Определить рентабельность ресторана.

- а) 4; б) 5; в) 10.

29. Всего продано товаров 400 шт. Закупочная цена товара 48 руб., а его продажная цена – 60 руб. Определить уровень валового дохода.

- а) 10; б) 12; в) 20.

30. Основные фонды ресторана на начало года составили 500 тыс. руб. 1 октября ресторан приобрел производственное оборудование на 160 тыс. руб. Численность работников ресторана 9 человек. Определить фондовооруженность.

- а) 73;
б) 60;
в) 55;
г) 38.

Комплект заданий для выполнения практических занятий.

Задание №1

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

Зимой в санатории при приготовлении супов применяют зелень укропа

быстро замороженную. Какое количество замороженной зелени необходимо для замены 1300 г зелени свежей?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему. Время выполнения задания – 20 минут
Составить калькуляцию на блюдо «Салат из сырых хвоцей», если бы людоготовится в марте.

Задание №2

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

Какое количество омуляя понадобится для приготовления 230 порций рыбы жареной в столо-вой профессионального колледжа?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему. Время выполнения задания – 20 минут
Составить калькуляцию на блюдо «Салат витаминный», если бы людоготовится в декабре.

Задание №3

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

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

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему. Время выполнения задания – 20 минут

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

Задание №4

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

Для обслуживания банкета приобрели 14 кг корок асырокопчёного (с ошкуркой костями) сибирского. Какое количество порций можно нарезать, если выход порции 75 г?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему. Время выполнения задания – 20 минут

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

Задание №5

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

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

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему. Время выполнения задания – 20 минут

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

Задание №6

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на базе «Рыбное фаршированное», если на предприятие поступило 10 кг.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему.

Время выполнения задания – 10 минут

Составить калькуляцию на базе «Кашарисовая рассыпчатая», выход 250 г.

Задание №7

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

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

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на базе «Кашапшённая рассыпчатая», выход 340 г.

Задание №8

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и солили для салата. Какое количество капусты должно быть при этом получено?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на базе «Канапессы с рюмкой», если на производство поступили 100 гцевесом 54 г (предприятие 1-ой категории).

Задание №9

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

В детском оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг сахара. Какое количество мёда на натуральном гонадобится для замены сахара?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

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

Задание №10

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

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

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

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

Задание №11

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

Для приготовления яблочного пирога, запечённого в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количество яблок нужно для яблочного пирога с семенами гнездом?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептуры приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут
Составить калькуляцию на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем и мясом», если на предприятии имеется говядина 2-ой категории.

Задание №12

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

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

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

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

Задание №13

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

На предприятии поступила пачка баранья мороженая массой 24 кг. Определить, какое количество печенки, жареной мелкими кусками, можно из нее приготовить.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

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

Задание №14

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

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

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Рыба, жареная во фритюре», если на производстве имеется саюмуль среднегоразмера.

Задание №15

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 10 минут

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

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Рыба, жареная во фритюре», если на производстве имеется хариус среднегоразмера.

Задание №16

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

Время выполнения задания – 20 минут

Таблица 9

Производственная программа овощного цеха			
Наименование продуктов	Кол-вокг.	% отходов	Кол-воп\ф кг
1.			
2.			
...			
ит.д. Итого			

Для расчетов выхода овощных полуфабрикатов используют формулы:

$$Р_о.п. = Р_о(100-N) / 100$$

где:

Роп - масса(нетто) овощей п\ф, кг;

Ро- масса овощного сырья;

Н-норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья посборникурецептур-
блюд, %

Инструкция: Составьте акт на выпуск овощных полуфабрикатов.

Время выполнения задания – 10 минут

Задание 17

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

рыбного цеха,

Таблица 10

Производственная программа рыбного цеха			
Наименование продуктов	Кол-во	% отходов	Кол-воп\ф, кг
1.			
2.			
ит.д.			
Итого	50кг		

Для расчетов выхода рыбных полуфабрикатов используют формулы: $Р_о.п. = Р_о(100-N) / 100$

где:

Роп - масса (нетто) рыбных п\ф, кг;

Ро- масса рыбного сырья;

Н-норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья посборникурецептур-блюд, %;

Инструкция: Составьте акт на выпуск рыбных полуфабрикатов.

Время выполнения задания – 10 минут

Задание №18

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

Время выполнения задания – 20 минут

Для расчета выхода мясных п\ф из заданной массы сырья используют формулы:

$$Q_м.р. = Q_м.В/G_н.100$$

где:

Qм.р. - количеством мясных полуфабрикатов;

Qм- масса мяса, из которых выпускают полуфабрикаты, кг;

В-%, учитывающий удельный вес, соответствующий частям мяса;

Gн- масса порции п\ф, кг (посборникурецептур).

Таблица 11

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

Инструкция: Составьте акт на выпуск мясных полуфабрикатов.

Время выполнения задания – 10 минут

Задание №18

Инструкция: Составьте производственную программу птицегольевого цеха в форме таблицы.

Время выполнения задания – 20 минут

Таблица 12

Производственная программа птицегольевого цеха			
Наименование продуктов	Кол-вокг	Выход по-луфабриката	Кол-воп\ф, кг
1			
2			
ит.д. Итого			

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

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

1. Охарактеризуйте направления научно-технического прогресса в предприятии.
2. Охарактеризуйте особенности производственно-торговой деятельности предприятия.
3. Охарактеризуйте ресторан «Русской кухни».
4. Охарактеризуйте бар.
5. Охарактеризуйте столовую.
6. Охарактеризуйте столовую при высшем учебном заведении.
7. Охарактеризуйте кафе.
8. Охарактеризуйте молодежное кафе.
9. Охарактеризуйте структуру производства предприятия.
10. Охарактеризуйте функциональные группы помещений предприятия.
11. Охарактеризуйте требования к организации рабочих мест на производстве.
12. Характеристика плана-меню. Расчет количества порций блюд, напитков, кондитерских изделий.
13. Охарактеризуйте технологические карты. Назначение, порядок составления, оформления.
14. Охарактеризуйте виды меню.
15. Охарактеризуйте Сборники рецептур блюд
16. Охарактеризуйте технико-технологические карты.

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

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

4.ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

студент(ка) __ курса по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
наименование профессионального модуля

в объеме __ часов с «__» 20__ г. по «__» 20__ г.

в

организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

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

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

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.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

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.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения по специальности среднего профессионального образования по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения для ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

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

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

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

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

Экзаменационные вопросы

по МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации»

по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Специфика индустрии питания.
2. Основные функциональные группы помещений предприятия питания – назначение, характеристика
3. Основные перспективы развития предприятий общественного питания
4. Графики выхода на работу сотрудников производственных подразделений (цехов)
5. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.

6. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от рода деятельности в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
7. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
8. Факторы, необходимые при определении типа предприятия общественного питания
9. Составление схем взаимосвязи основных функциональных групп помещений на предприятиях общественного питания различных типов
10. Ресторан – определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
11. Бар – определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
12. Схемы взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции
13. Кафе – определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
14. Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции.
15. Кофейня – определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
16. Организационная структура управления производственного подразделения
17. Кафетерий – определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
18. Категории производственного персонала.
19. Закусочная – определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
20. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)
21. Буфет – определение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
22. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников
23. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
24. Предприятия быстрого обслуживания – определение, размещение, основные виды в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
25. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.
26. Класс предприятия общественного питания – определение, требования в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
27. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
28. Предприятие общественного питания – определение, требования, предъявляемые к предприятиям ОП в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
29. Производственная программа предприятия общественного питания.
30. ГОСТ Р 50762-2007 – содержание, область применения
31. Меню предприятия общественного питания – определение, виды
32. Роль комиссий в координации деятельности организации
33. Линейное построение организации – определение, достоинства и недостатки
34. Основные этапы формирования управленческого решения
35. Методы, используемые в процессе принятия управленческих решений
36. Структурные методы управления конфликтной ситуацией – характеристика
37. Конфликт – определение, виды
38. Межличностный конфликт – определение, причины возникновения
39. Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения
40. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах

(горячий цех)

41. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах

(горячий цех)

42. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.

43. Особенности деятельности заготовочных, предприятий общественного питания

44. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания

45. Особенности деятельности даготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.

46. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания на фирменные блюда

47. Особенности деятельности предприятий с полным циклом производства.

48. Технологические документы на продукцию общественного питания

49. Особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.

50. Порядок разработки технологических инструкций по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания

51. Бракераж – определение, основные виды бракеража, используемые в ОП

52. Бракеражная комиссия – назначение, принципы формирования

53. Право личного бракеража – определение, правила получения

54. Бракеражный журнал – назначение, правила оформления, ведения

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

1. Рассчитать количество посетителей за час работы предприятия, если оборачиваемость одного места за час составляет 3, % загрузки зала – 80, количество посадочных мест – 50
2. Рассчитать общее количество блюд за время работы ресторана, если количество питающихся за день составляет 220 человек, а коэффициент потребления блюд равен 3,5
3. Определить количество вторых горячих блюд в меню предприятия Общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 270, а % вторых горячих блюд составляет 30% от общего количества.
4. Определить количество первых блюд в меню предприятия общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 450, а % первых блюд составляет 20% от общего количества.
5. Определить количество сладких блюд в меню предприятия общественного питания (кондитерская), если общее количество блюд в меню равно 150, а % сладких блюд и горячих напитков составляет 60% от общего количества.
6. Рассчитать общее количество блюд за время работы кафе, если количество питающихся за день составляет 120 человек, а коэффициент потребления блюд равен 1,8
7. Рассчитать общее количество блюд за время работы столовой при промышленном предприятии, если количество питающихся за день составляет 180 человек, а коэффициент потребления блюд равен 0,8
8. Составить технологическую схему приготовления горячих заправочных супов
9. Составить технологическую схему приготовления вторых блюд из мяса, жаренного порционным куском

10. Составить технологическую схему приготовления вторых тушёных блюд из мяса (мелкий кусок),
11. Разработайте расчетное меню для кафе «Детское», если производственная программа составляет 1250 блюд в день.
12. Разработайте расчетное меню для закусочной «Шашлычная», если производственная программа составляет 1370 блюд.
13. Составить схемы организационной структуры управления производственным подразделением.
14. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
15. Разработка нормативно-технологической документации оценки качества (технологические карты).
16. Составить меню комплексного обеда на 40 человек
17. Определите численность работников холодного цеха с учетом норм времени на приготовление одного блюда согласно производственной программе столовой при вузе:
18. Винегрет овощной—150 порций;
 1. Салат из свежей капусты—180 порций;
 2. Салат из квашеной капусты—170 порций;
 3. Салат мясной—80 порций;
 4. Рыба под маринадом—100 порций;
 5. Сельдь без гарнира—90 порций.

Поправочный коэффициент производительности труда равен 1,14.

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления блюда «Винегрет овощной» №103 – 1 колонка Сборника 1983 года (блюдо готовится с репчатым луком и заправкой для салатов №895 – 1 колонка сборника 1983 года), норма выхода одной порции 110 гр., по плану-меню планируется приготовить 130 порций.
2. Составить технологическую схему приготовления салатов из свежих овощей
3. Составить технологическую схему приготовления винегретов
4. Заполнение технологической карты на блюдо «Салат Столичный» (сборник рецептур 1983 года, рецептура № 101(1 колонка))
5. Заполнение технологической карты на блюдо «Салат «Рассолс»» (сборник рецептур 1983 года, рецептура № 94(2 колонка))
6. Составить меню бизнес-ланча на 20 человек в предприятии общественного питания «Кофейня»

Ситуационные задачи:

1. Составьте плана-меню для столовой общедоступной на 300 человек, если общая норма потребления блюд составляет 2,5; холодных закусок – 0,5, супов – 0,75, вторых – 1, сладких – 0,25, горячих напитков – 0,1л, холодных напитков – 0,05л, кондитерских изделий – 0,3 шт.
2. Составьте план-меню комплексных обедов на летний период столовой при производственном предприятии на 200 человек, если общая норма потребления блюд равна 4, условно принимая, что блюда 1 комплекса составляют 60%, блюда 2 комплекса – 40%.
3. Составьте план-меню 2 вариантов комплексных обедов для столовой при производственном предприятии. Общее количество питающихся 180 человек. Общая норма потребления комплексных обедов равна 4. Первый вариант комплекта составляет 60%, второй вариант – 40%.
4. Составьте технологическую карту на блюдо «Мороженое Сюрприз» для кафе.

5. Составьте технологическую карту на блюдо «Шашлык из баранины».
6. Составьте технологическую карту на напиток «Кофе по-восточному» для ресторана.
7. Составьте технологическую карту на блюдо «Суп молочный с крупой» для детского кафе. Выход порции 250г.
8. Составьте технологическую карту на блюдо «Антрекот» для ресторана. Колонка I.
9. Составьте технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет фруктовый».
10. Составьте технологическую карту на напиток «Кофе черный» для кафе.
11. Составьте технологическую карту на блюдо «Солянка грибная» для ресторана. Выход 1 порции 500г.
12. Составьте технологическую карту на блюдо «Солянка сборная мясная» жидккая. Выход 1 порции 500г.
13. Подберите инструменты, инвентарь для холодного цеха ресторана на 50,75 , 100 мест.
14. Подберите инструменты и инвентарь для овощного цеха ресторана на 100 мест.
15. Подберите инструменты и инвентарь для мясорыбного цеха ресторана на 75,100 мест.
16. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников холодного цеха кафе. Торговый зал работает с 9 до 22 часов, без выходных дней.
17. Определите вид и составьте график выхода на работу 5 работников горячего цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 часов до 24 часов, без выходных дней.
18. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников холодного цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.
19. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников горячего цеха студенческой столовой. Торговый зал работает с 9 до 18 часов, с одним выходным днем.
20. Определите вид и составьте график выхода на работу 2 работников овощного цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.
21. Определите вид и составьте график выхода на работу 4 работников горячего цеха пиццерии. Торговый зал работает с 11 до 23 часов, без выходных дней.
22. Определите вид и составьте график выхода на работу 4 работников горячего цеха кафе. Зал работает с 8 до 22 часов, без выходных дней.
23. Определите вид и составьте график выхода на работу для 2 работников горячего цеха. Торговый зал работает с 12 до 23 часов, без выходных дней.
24. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников холодного цеха бара. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.
25. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников горячего цеха кафе. Торговый зал работает с 10 до 21 часов, без выходных дней.
26. Определите вид и составьте график выхода на работу 2 работников овощного цеха столовой при вузе. Торговый зал работает с 8 часов до 20 часов, с одним выходным днем.
27. Определите вид и составьте график выхода на работу 3 работников мясорыбного цеха ресторана. Зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.
28. Составьте структуру управления столовой промышленного предприятия.
29. Составьте новую организационную структуру управления предприятием, если в штат вводятся новые штатные единицы: психолог, технолог, социолог.

30. Принято решение при реорганизации уволить всех сотрудников старше 45 лет. Эффективно ли такое решение с точки зрения менеджмента? Как это может отразиться на работе организации и на социально-психологическом климате в коллективе?

31. Менеджер ресторана жестко регламентирует работу каждого работника производства, придерживается принципа наказания за любое нарушение (система штрафов), не допускает действий работников без согласования с ним. Определите стиль руководства, охарактеризуйте его преимущества и недостатки.

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____/_____/_____ подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/_____ «___» ____ 20 ____ г.
--	--	---

1. Специфика индустрии питания. Отраслевые особенности организации ПОП.

2. Ценообразование на продукцию собственного производства.

3. ЗАДАЧА.

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

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____/_____/_____ подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/_____ «___» ____ 20 ____ г.
--	--	---

1. Основные функциональные группы помещений предприятия питания – назначение, характеристика

2. Общие правила проведения инвентаризации.
3. ЗАДАЧА. Определите количество потребителей, обслуживаемых за день работы предприятия питания, если число посадочных мест – 60.

Таблица

Расчет общего количества потребителей за день

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

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № _____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____/_____/_____ подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/_____ «___» ____ 20 ____ г.
--	--	---

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

Таблица

Посещение торгового зала кафе

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа

10 – 11	1,5	50	60	
11 – 12	1,5	60	72	
12 – 13	1,5	90	108	
13-14	1,5	100	120	
14-15	1,5	90	108	
15-16	1,5	60	72	
16-17	1,5	50	60	
17-18			перерыв	
18-19	0,4	50	16	
19-20	0,4	100	32	
20-21	0,4	100	32	
Итого:				

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» ____ 20__г. Председатель ПЦК _____/_____/_____ подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/_____ «__» ____ 20__г.
--	--	--

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

Таблица

График загрузки обеденного зала общедоступной столовой

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

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____ / _____ / подпись _____ ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семestr: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «___» ____ 20 ____ г.
--	--	---

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

Таблица

Наименование про- дуктов	Тк181		Тк034		Тк200		Итого брутто (кг)	
	Бифштекс с яй- цом		Картофель- ный буффон		Утиные котлет- ки			
	брутто, г		брутто, г		брутто, г			
	на 1 п.	на 50 п.	на 1 п.	на 60 п.	на 1 п.	на 100 п.		
Говядина	200		-	-	-	-		
Яйцо куриное	40		-	-	-	-		
Масло растительное	15		20		-	-		
Пармезан	-	-	50		-	-		
Филе утки	-	-	-		200			
Лук репчатый	-	-	-		20			
Молоко	-	-	-		50			
Хлеб пшеничный	-	-	-		70			
Картофель	-	-	210		-	-		

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____ / _____ / подпись _____ ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «___» ____ 20 ____ г.
--	--	---

	общественного питания) Семестр: Группа:	
--	--	--

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

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____/_____/_____ подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/_____ «___» ____ 20 ____ г.
---	---	---

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

Таблица

Формирование штатной численности работников производства

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

Итого		-	
-------	--	---	--

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____/_____/_____ подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/_____ «___» ____ 20 ____ г.
---	---	---

1. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления.
2. Понятие о капиталах предприятия. Порядок образования и назначение уставного капитала.
3. ЗАДАЧА. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период при длительности рабочего дня 11,5 час.

Таблица
Формирование штатной численности работников производства

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

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК ____ / ____ / подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО ____ / ____ / «__» ____ 20__ г.
--	---	---

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

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК ____ / ____ / подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО ____ / ____ / «__» ____ 20__ г.
--	---	---

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

Таблица

Наименование продуктов	Тк200		Тк145		Тк146		Итого брутто (кг)	
	Утиные котлетки		Стейк палтуса с карамелизованным луком		Грудка по-азиат- ски			
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г			
	на 1п.	на 108п.	на 1п.	на 54 п.	на 1 п.	на 45п.		
Палтус	-	-	150		-	-		
Сахар	-	-	10		-	-		
Куриная грудка	-	-	-	-	200			
Помидоры	-	-	-	-	40			
Маслины	-	-	-	-	5			
Филе утки	200		-	-	-			

Лук репчатый	20		25		30	
Молоко	50		-	-	-	
Хлеб пшеничный	70		-	-	-	

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/_____/_____ подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/_____ «__» ____ 20__ г.
---	---	---

1. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
2. Структура, порядок расположения блюд в плане - меню
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания, если 1 кусок хлеба весит 40 г

Таблица

Расчет количества хлеба и хлебобулочные изделия общедоступной столовой

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления на 1 человека в день, г	Общее количество
			в порциях
Хлеб и хлебобулочные изделия. г В том числе:			
ржаной	568	100	
пшеничный	568	50	

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

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» 20__ г. Председатель ПЦК _____ подпись / ФИО</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ «__» 20__ г.</p>
--	--	--

1. Материальная ответственность на ПОП.
2. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой
3. **ЗАДАЧА.** Исходя из количества мест в торговом зале (30 гостей), обрачиваемости места за час, среднего процента загрузки зала, определите количество посетителей, приходящих в течение дня в столовую и коэффициент пересчета блюд для данного часа.

Таблица

Часы работы торгового зала	Обрачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
9-10	4	40		
10 - 11	4	20		
11-12	4	40		
12-13	3	60		
13-14	3	80		
14-15	3	100		
Итого:	-	-		

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

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» 20__ г. Председатель ПЦК _____ подпись / ФИО</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ «__» 20__ г.</p>
--	--	--

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений
2. Реквизиты документов, правила составления документов и исправления ошибок в них.

3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отраженных в таблице

Таблица

Наименование продуктов	Тк100		Тк155		Тк145		Итого брутто (кг)	
	Паровой судак		Рыбные котлеты с картофельным пюре		Котлеты из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре			
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г			
	на 1п.	на 28п.	на 1п.	на 54п.	на 1п.	на 27п.		
Судак	295		-	-	-	-		
Шампиньоны свежие	66		-	-	-	-		
Корень петрушки	23		-	-	-	-		
Лук репчатый	25		15		25			
Масло сливочное	15		-		-			
Мука пшеничная	10		-		10			
Лимон	30		-		-			
Картофель	-	-	80		70			
Окунь	-	-	210		180			
Шпинат	-	-	-	-	20			

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

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № _____ от « _____ 20 г. Председатель ПЦК _____/_____/ подпись ФИО _____</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора по ТО _____/_____/ « _____ 20 г.</p>
--	---	---

1. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах (горячий цех, холодный цех)
 - 2.Документальное оформление поступления продуктов и товаров в буфет, сдача выручки.
 3. ЗАДАЧА.

Определить количество вторых горячих блюд в меню предприятия Общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 270, а % вторых горячих блюд составляет 30% от общего количества.

26.Определить количество первых блюд в меню предприятия общественного питания (ресторан), если общее количество блюд в меню равно 450, а % первых блюд составляет 20% от общего количества.

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № _____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____ / _____ / подпись _____ ФИО _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «___» ____ 20 ____ г.
---	--	---

- Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах мясной, мясо-рыбный
- Понятие оплаты труда и заработной платы. Виды и формы оплаты труда на ПОП.
- ЗАДАЧА.** Сделать расчет стоимости сырья для выполнения дневной производственной программы в рамках данных таблицы.

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб.
Говядина	0,406	325-00	
Картофель	4,725	32-00	
Огурцы свежие	1,500	90-00	
Яйца	1,046	51-00	
Салат	0,484	230-00	
Майонез	1,522	280-00	
Морковь	0,646	50-00	
Лук зеленый	0,250	60-00	
Яблоки	0,408	60-00	
Лук репчатый	0,816	25-00	
Лимон	0,250	120-00	
Сахар	0,210	56-00	
Соль	0,012	30-00	
Масло растительное	0,595	80-00	
Капуста белокочанная	3,504	20-00	
Курица	3,542	180-00	
ИТОГО:			

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____ подпись / _____ / ФИО</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «___» ____ 20 ____ г.</p>
---	---	---

- Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах мучной, кондитерский цех
- Документальное оформление начисления и выплаты заработной платы.
- ЗАДАЧА**

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

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

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____ подпись / _____ / ФИО</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «___» ____ 20 ____ г.</p>
---	---	---

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

Таблица

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной про- граммы, руб.
Судак	5,310	310,00	
Шампиньоны свежие	1,188	360,00	
Корень петрушки	0,414	213,00	

Лук репчатый	5,425	25,00	
Масло сливочное	0,270	370,00	
Мука пшеничная	0,540	65,00	
Лимон	0,540	220,00	
Сибас	7,560	520,00	
Масло оливковое	0,405	720,00	
Базилик	0,135	380,00	
Молоко	7,510	63,00	
Картофель	19,860	32,00	
ИТОГО:			

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № _____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____ / _____ / подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «___» ____ 20 ____ г.
---	--	---

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

Таблица
 Формирование штатной численности работников производства

Наименование блюда	Количество порций	Норма времени на изготовление блюда, с.	Время, необходимое для производства всех блюд, с
«Мазурка»	154	90	
Картофельный буффон	165	80	
Крем-суп из артишоков с курицей	90	110	
Крем-суп из тыквы	180	110	
Суп «Буйабес»	95	130	
Солянка рыбная	133	180	
Паровой судак	118	130	
Паровой сибас	127	80	
Рыбные котлеты с картофельным пюре	54	110	
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	136	90	
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	127	120	

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» ____ 20__г. Председатель ПЦК _____ / _____ / подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «__» ____ 20__г.
--	--	--

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

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

Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол №_____ от «__» ____ 20__г. Председатель ПЦК _____ / _____ / подпись ФИО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:	Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «__» ____ 20__г.
--	--	--

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

<p>Рассмотрено ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» Протокол № _____ от «___» ____ 20 ____ г. Председатель ПЦК _____ / _____ / подпись ФИО</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: Группа:</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора по ТО _____ / _____ / «___» ____ 20 ____ г.</p>
--	---	--

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

Таблица

Блюда	Процентное соотношение		Количество блюд
	Блюд	от общего количества, %	
Холодные блюда	40		
Рыбные		25	
Мясные		30	
Салаты		40	
Горячие закуски	5		
Супы	10		
Пюреобразные		20	
Заправочные		80	
Горячие блюда	30		
Рыбные		25	
Мясные		50	
Из птицы		25	
Сладкие блюда и горячие напитки	15		
Итого:	100		2380

Задания по производственной практике

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

1. Составить структуру производства конкретного предприятия

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

III . ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

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

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

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

Критерии и нормы оценки:

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

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

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

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

Литература для обучающегося

Основные источники:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. . Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.
4. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полу. - М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 128с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. М.: ООО «Дом славянской книги, 2013. – 576с.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - СПб.: Профи, 2009. – 296с.
9. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.: Изд.центр «Академия», 2010.- 208с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
11. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Практикум.- М.: Изд.центр «Академия», 2010.-288с.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Изд. центр «Академия», 2010. – 496с.

Дополнительные источники:

13. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
14. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2008г.

Интернет-ресурсы:

15. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru.>, <http://povary.ru.>, <http://vkus.by.>
16. Главны портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>