

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Ленингорский политехнический колледж»

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для оценки результатов освоения профессионального модуля

### **ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

основной профессиональной образовательной программы  
по специальности


#### **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

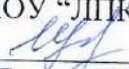
Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Сервис и машиностроение  
Протокол № 4 от «17» 04 2023 г.  
Председатель Е.Н.Салимгараева 

Утверждаю  
Заместитель директора по НМР  
ГАПОУ «ЛПК»  
 Н.Б. Щербакова  
«17» 04 2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе ФГОС среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Разработчик (и):

Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)</b>	4
1.1 Область применения	4
1.2 Формы контроля и оценивания элементов ПМ Результаты освоения учебной дисциплины	4
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	4
1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	9
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур	11
<b>II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов</b>	12
<b>III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики</b>	42
3.1. Учебная практика	42
3.2. Производственная практика	42
<b>IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)</b>	42
<b>Лист согласования</b>	51

# І. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (КОС)

## 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии/ специальности СПО 43.02.15. поварское и кондитерское дело и профессионального модуля в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): повар - кондитер

КОС разработан в соответствии с:

- учебного плана по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и профессионального модуля;
- рабочей программой по дисциплине ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

## 1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
МДК 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Экзамен
Учебная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
ПМ		Экзамен по модулю

## 1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

### 1.3.1 Профессиональные и общие компетенции

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3

<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Обоснованность выбора методов планирования показателей производства, с учетом их предварительных расчетов и анализа динамики Внесение аргументированных предложений по направлениям выявленных проблем.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Соответствие подготовленного плана требуемым критериям. Обоснованность выбора методов и приемов планирования.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Оценка практических работ. Соблюдение требований к структуре и содержанию учетно-отчетной документации. Соответствие оформленной документации отражаемым явлениям и процессам Построение организационных структур. Рациональное распределение времени и нагрузки на все этапы задания. Расчет планируемой численности.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Оценка результатов тестирования по тематическим блокам. Обоснованность выбора и оптимальность состава параметров контроля и критериев оценки эффективности деятельности.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Оценка уровня и качества выполнения заданий самостоятельной работы.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии - Наличие положительных</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики</p>

<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>отзывов по итогам производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в творческих встречах, профессиональных соревнованиях, викторинах, олимпиадах, конкурсах:</li> <li>- Посещение творческих выставок профессиональной направленности;</li> <li>- Участие в профориентации среди школьников</li> </ul>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение заданий на упорядочение профессиональных действий (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение индивидуальных заданий, лабораторных и практических работ (с элементами самостоятельного планирования — в начале работы, и самооценивания — по итогу);</li> <li>- Участие в ролевых, деловых, играх;</li> <li>- Выполнение и подготовка домашнего задания любого типа; докладов, рефератов; исследовательских и проектных работ;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременный выбор методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;</li> <li>- самоотчёт, самодиагностика, самоанализ, самоконтроль,</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..</p>

	составление плана самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>- основы проектной деятельности</p>	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении</p>	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных

	<p>профессиональной деятельности;  - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.</p>	результатов..
<p>ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..</p>



	<p>основные  общепотребительные  глаголы (бытовая и  профессиональная лексика);  лексический минимум,  относящийся к описанию  предметов, средств и  процессов  профессиональной  деятельности; - особенности  произношения; правила  чтения текстов  профессиональной  направленности.</p>	
<p>ОК.11. Использовать  знания по финансовой  грамотности, планировать  предпринимательскую  деятельность в  профессиональной сфере</p>	<p>выявлять достоинства и  недостатки коммерческой  идеи; - презентовать идеи  открытия собственного дела  в профессиональной  деятельности; - оформлять  бизнес-план; - рассчитывать  размеры выплат по  процентным ставкам  кредитования; - определять  инвестиционную  привлекательность  коммерческих идей в рамках  профессиональной  деятельности; - презентовать  бизнес-идею; определять  источники финансирования;  - основы  предпринимательской  деятельности; - основы  финансовой грамотности; -  правила разработки бизнес-  планов; - порядок  выстраивания презентации; -  кредитные банковские</p>	<p>Текущий контроль в  форме: защиты  лабораторных и  практических работ,  контрольных работ и  проверочных работ по темам  соответствующего МДК.  Сбор свидетельств освоения  компетенций и личностных  результатов..</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания в процессе освоения программы:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

**уметь:**

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

**знать:**

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов.

#### **1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 06.**

Условия проведения.

Норма времени: 20 – 25 мин. на одного студента

Количество вариантов: 5

Деление на подгруппы 10 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно - графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); проведение семинаров, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая работа, решение задач, произведение расчетов, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение задач, произведение расчетов показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помощь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

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

### **Форма аттестационного листа учебной практики**

(характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики)

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, профессия

---

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

---

3. Время проведения практики \_\_\_\_ часа

4. Виды и объемы работ, выполненные студентом во время учебной практики:

<b>Виды работ</b>	<b>Объем работ (час)</b>	<b>Качества выполнения работ (балл)</b>
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента		

использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		

Дата \_\_\_\_\_  
(зам.директора по УПР или старший мастер), \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур**

### **Кабинеты:**

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### **Лаборатория:**

Учебная кухня ресторана, оснащена оборудованием, посудой, инвентарем. Электронные видеоматериалы: презентации по темам и разделам профессионального модуля. Расходные материалы: Бумага для принтера, бланки. Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: средства интернета, сборник рецептов, справочная литература, учебная литература.

## II. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК

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

### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 1 - 3

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

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

**1. Место выполнения задания:** «Кабинет – лаборатория № 8 «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места».

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

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

#### Перечень экзаменационных заданий №№ 1 - 3

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

**Комплексное задание № 2.** Рассчитать общее количество блюд, напитков и кондитерских изделий, реализуемых за 1 рабочий день для общедоступного кафе с примерным количеством посетителей за день – 750 чел., для составления производственной программы предприятия общественного питания.

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

Холодные блюда – 480 порц.

Первые блюда – 60 порц.

Вторые блюда – 540 порц.

Сладкие блюда – 120 порц.

Всего – 1200 блюд

#### Эталон ответа

Методика расчета производственной программы зависит от типа предприятия и принятой формы обслуживания. В предприятиях со свободным

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

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

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

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

$$N_{ч} = P \cdot X \cdot y / 100$$

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

$P$  - количество мест в зале проектируемого предприятия;

$X$  - средний процент загрузки зала, %;

$y$  - оборачиваемость одного места в зале за час.

Общее количество посетителей за день составит:

$$N = \sum N_{ч}$$

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

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

$$N_{ч} = P \cdot X \cdot y / 100$$

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

$P$  - количество мест в зале проектируемого предприятия;

$X$  - средний процент загрузки зала, %;

$y$  - оборачиваемость одного места в зале за час.

На основании нормативных (табличных) данных для общедоступной столовой:

### График загрузки общедоступной столовой

Часы работы	Общедоступная	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
9—10	3	30
10—11	3	30

11—12	2	50		
12—13	2	80		
13—14	2	90		
14—15	2	90		
15—16	2	50		
16—17	2	3-		
17—18	2	40		
18—19	2	60		
Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Количество посетителей за час	К пересчета блюд
9—10	3	30	72	0,09
10—11	3	30	72	0,09
11—12	2	50	80	0,1
12—13	2	80	128	0,15
13—14	2	90	144	0,17
14—15	2	90	144	0,17
15—16	2	50	80	0,1
16—17	2	30	48	0,06
17—18	2	40	64	0,08
Итого:			832	

Общее количество посетителей за день составит:

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

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

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

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

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

**Комплексное задание № 2.** Рассчитать общее количество блюд, напитков и кондитерских изделий, реализуемых за 1 рабочий день для общедоступного кафе с примерным количеством посетителей за день – 750 чел., для составления производственной программы предприятия общественного питания.

Зная количество посетителей за день, определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, по формуле:

$$Pr = Nd \cdot t,$$

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

$Nd$  — количество посетителей за день;

$t$  — коэффициент потребления блюд.

На основании нормативных (табличных) данных для общедоступного кафе:

**Коэффициенты потребления блюд общественного питания для кафе**



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

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

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

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

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

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

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

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

$Nd$  — количество посетителей за день;

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

Полученные результаты сводим в таблицу

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

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

Холодные блюда – 480 порц.

Первые блюда – 60 порц.

Вторые блюда – 540 порц.

Сладкие блюда – 120 порц.

Всего – 1200 блюд

**Составление плана-меню**

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

Выход, г	№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Кол-во блюд	Характеристика, используемых продуктов для приготовления блюд
1	2	3	4	5
<i>Холодные блюда и закуски</i>				
100	64/П-2013	Салат из редиса	70	Редис свежий, зеленый лук, сметана
100	79/П-2013	Салат из свежей капусты	120	Белокочанная капуста, масло растительное
150	97/П-2013	Салат «Мясной»	140	Говядина, огурцы свежие
150	98/П-2013	Салат «Столичный»	150	Курица, огурцы свежие
<i>Первые блюда</i>				
250/25	171/П-2013	Борщ с черносливом и грибами со сметаной	10	Грибы белые сушеные
250/25	186/П-2013	Щи со свежей капустой со сметаной	15	Белокочанная капуста, сметана
250/25	227/П-2013	Солянка сборная мясная со сметаной	35	Говядина, окорок вареный, сардельки
<i>Вторые блюда</i>				
75/150	488/П-2013	Рыба жареная с картофельным пюре	130	Окунь морской, масло растительное
50/150	532/П-2013	Мясо отварное с картофелем отварным	120	Говядина, масло сливочное
75/150	590/П-2013	Жаркое по - домашнему	90	Говядина, масло растительное
75/150	608/П-2013	Котлета мясная с макаронными изделиями отварными	130	Свинина, масло сливочное
75/150	646/П-2013	Плов из птицы	80	Курица, крупа рисовая
<i>Сладкие блюда</i>				
130	919/П-2013	Гренки с плодами и ягодами	60	Батон, бананы, персики консервированные
100	922/П-2013	Яблоки по - киевски	20	Варенье яблочное
125	928/П-2013	Корзиночки с ягодами	40	Корзиночки из песочного теста, малина
<b>ВСЕГО:</b>			<b>1200</b>	

### РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА СЫРЬЕ И ПРОДУКТЫ

Затраты на производство – это расходы предприятия, которые связаны с изготовлением продукции или выполнение определенных услуг. Основные затраты непосредственно связаны с технологическим циклом производства продукции и его обслуживанием, расчеты затрат на сырье и продукты и их результаты заносятся в таблицу.

$$320,0 : 1000 * 46 = 14,72 \text{ руб.}$$

Наименование сырья	Норма расхода, гр.	Цена за 1 ед.руб, кг, мл	Сумма, руб
1	2	3	4
<b>Салат «Мясной»</b>			
Говядина	46	320,0	14,72
Картофель	40	26,0	1,04
Свежие огурцы	30	30,0	0,9
Яйца	15	5,5	2,06
Майонез	30	100,0	3
Выход	150	-	21,72

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕКОСТИ И ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ

Трудоемкость – это затраты рабочего времени на производстве единицы продукции. (Тр).

$$T_p = \frac{(3 * T_{min}) + (2 * T_{max})}{5}$$

T min и T max минимальное и максимальное продолжительность работы.

Наименование работы	T min, ч	T max, ч	Трудоемкость (Тр)
1	2	3	4
<b>Щи со свежей капустой со сметаной</b>			
Моем и очищаем овощи	0,16	0,25	0,19
Капусту нарезать шашками	0,16	0,2	0,17
Нарезаем мелкими кубиками морковь, и пассируем до золотистого цвета	0,05	0,15	0,09
Варим мясокостный бульон	0,5	1,0	0,7
Процедить бульон, закладываем капусту, пассерованные овощи и доводим до готовности	0,1	0,2	0,14
Итого	-	-	1,29

## РАСЧЕТ РАБОТЫ СИЛЫ ЦЕХА

Расчет работы силы цеха производится на основании производственной программы цеха и норма времени для приготовления блюда каждого вида, значащихся в план – меню и изготавливаемых в цехе.

$$N_1 = \frac{n * H_{вр}}{60 * T_{см} * \lambda}$$

Где n – количество изделий изготавливаемых за день, шт, кг, блюд

$H_{вр}$  – норма времени на изготовление на единицы изделия, мин

$T_{см}$  – продолжительность смены, ч

$\lambda$  – коэффициент, учитываемости производительности труда (1,14)

Например: расчет на приготовления щей из свежей капусты

$$N_1 = \frac{n * H_{вр}}{60 * T_{см} * \lambda} = \frac{1,29 * 60}{60 * 8 * 1,14} = 0,14$$

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 4 - 8

**Типовое задание:** Планирование и выполнение работ исполнителями.

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

**1. Место выполнения задания:** «Кабинет – лаборатория № 8

«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места».

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

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

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

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

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

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

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

#### Эталон ответа

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

#### **Организация работы овощного цеха**

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

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

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

В овощном цехе выделяют линии обработки:

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

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

На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят производственный стол, моечную ванну, картофелеочистительную машину (МОК-125, 250, 400). После машинной очистки производят ручную доочистку на специальных

столах. Крышка стола имеет углубление, в которые помещают очищенные овощи, и два отверстия: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов. После дочистки картофель помещают в ванну с холодной водой и хранят не более 2 ч.

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

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

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

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

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

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

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

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

*Эталон ответа*

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

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

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

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

Следовательно организуют 3 отдельных поточных линии обработки:

2. мяса (говядины, баранины, свинины), субпродуктов;
3. птицы, субпродуктов;
4. рыбы, морепродуктов.

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

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

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте:

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

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

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

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

Организуют отдельные рабочие места по производству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

Предусматривается приготовление следующих видов п/ф из домашней птицы:

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

Технологический процесс обработки потрошенной птицы включает следующие операции:

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

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

#### Характеристика поточной линии обработки рыбы, морепродуктов

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

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

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

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

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

Работа мясо - рыбного цеха осуществляется в одну или две смены. В состав работников цеха входят изготовители полуфабрикатов III и IV



разрядов. Работники IV разряда разделяют рыбу осетровых пород. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, если в цехе работает 5 и более работников – назначается бригадир. В цехе работают повара V, IV и III разряда.

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

#### Эталон ответа

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

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

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

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

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

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

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из 2-х стадий: приготовление бульона и приготовление супов. Супы готовят партиями используя пищеварочные котлы. В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве, используя наплитные котлы 50 и 40 л. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Эталон ответа

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

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

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

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

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

При организации работы холодного цеха следует учитывать его особенности: продукция цеха после приготовления и порционирования не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила, а поварам – правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в небольшом количестве и реализовываться в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6 °С не более 6 ч. Заправляют салаты и винегреты непосредственно перед отпуском. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня.

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

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

В холодном цехе используют разнообразный инвентарь, инструменты, приспособления.

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

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

Составление схемы холодного цеха с расстановкой технологического оборудования в соответствии с требованиями СанПиН – при этом учитывают

технологическую последовательность приготовления холодных блюд и закусок, не допуская пересечения встречных потоков сырых продуктов, п/ф и готовых блюд.

### Эталон ответа

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

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

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

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

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

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

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

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 9 - 15**

**Типовое задание:** Организация работы трудового коллектива.

**Условия выполнения задания:** проводится одновременно для  $\frac{1}{2}$  учебной группы, самостоятельное выполнение комплексного практического задания в присутствии членов экзаменационной комиссии

**1. Место выполнения задания:** «Кабинет – лаборатория № 8  
«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского

производства, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места».

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

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

Перечень экзаменационных заданий №№ 9 - 15

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

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

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

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

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

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

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

Эталон ответа

Выполнение расчета заработной платы работника по повременной оплате труда.

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

тяжелого физического труда, стимулирования за качество и количество выполняемой работы.

Оплата труда на предприятии должна быть установлена не ниже законодательно установленного минимума оплаты труда и регулируется коллективным договором. В соответствии со ст. 78 КЗОТ РФ месячная оплата труда работника, отработавшего полностью определенную за этот период норму рабочего времени или выполнившего полностью свои трудовые обязанности ниже минимально установленной оплаты труда (с 1 января 2015 года минимальный размер оплаты труда (МРОТ) установлен в сумме 5 965 рублей в месяц).

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

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

Различают 2 основных формы оплаты труда:

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

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

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

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

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

Омес.- 19 000 руб.,

Прем – 20 % от оклада

Ндн =Фотр. вр.

НДФЛ - 13 %

Решение:

$ЗП_{осн.} = Омес. = 19\,000$

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

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

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

$$ЗП_{пол.} = ЗП_{нач.} - НДФЛ = 22800 - 2964 = 19836 \text{ руб.}$$

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

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

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

К изд. норма = 40 шт.

СР 1 шт. = 550 руб.

К изд. сверх нормы = 8 шт.

СР 1 шт. = 750 руб.

Прем – 10 % от ЗП нач.

НДФЛ - 13 %

Решение:  $ЗП_{осн.} = К \text{ изд. норма} \times СР \text{ 1 шт.} + К \text{ изд. сверх нормы} \times СР \text{ 1 шт.} = 40 \text{ шт.} \times 550 \text{ руб.} + 8 \text{ шт.} \times 750 \text{ руб.} = 22\,000 + 6000 = 28\,000 \text{ руб.}$

$$\text{Прем} = ЗП_{осн} \times 10\% = 28\,000 \times 10\% = 2800 \text{ руб.}$$

$$ЗП_{нач.} = ЗП_{осн.} + \text{Прем} = 28\,000 + 2800 = 30\,800 \text{ руб.}$$

$$\text{НДФЛ} = ЗП_{нач.} \times 13\% = 30\,800 \times 13\% = 4004 \text{ руб.}$$

$$ЗП_{пол.} = ЗП_{нач.} - \text{НДФЛ} = 30\,800 - 4004 = 26\,796 \text{ руб.}$$

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

#### Эталон ответа

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

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

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

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

Столовая №1

-----  
наименование структурного подразделения  
руководителя организации

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
Матишин Н.В.  
должность

ГРАФИК РАБОТЫ

28.02.2015

Н.П. Романов  
шеф-повар

на март 2015 г.

1 месяц

с 01.03.15 по 31.03.15 г.

период

дата

Фамилии , инициал ы поваров	Числа месяца																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							
Иванов В.И.	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	
Сапарин а О.Ю.	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р
Петрова В.Н.	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р	Р	Р	В	В	Р	Р

Продолжительность рабочего времени 8 ч.

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

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

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

Шеф-повар Н.П.Романов

-----  
должность руководителя подпись расшифровка подписи  
структурного подразделения



Ознакомлены:

28 февраля 2015 г.

Иванов В.И. \_\_\_\_\_

Сапарина О.Ю. \_\_\_\_\_

Петрова В.Н. \_\_\_\_\_

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

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

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

Кафе «Заря»  
кухня  
наименование структурного подразделения  
руководителя организации

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
Матишин Н.В.  
должность

#### ГРАФИК РАБОТЫ

30.03.2015

Н.П. Романов  
шеф-повар

на апрель 2015 г.

1 месяц

с 01.04.15 по 30.05.15 г.

период

дата

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

Начало работы	<u>09 час. 00 мин.</u> -----	<u>16 час. 40 мин.</u> ----	<u>(1 выход)</u> ---- Окончание -----
Начало работы	<u>11 час. 00 мин.</u> -----	<u>18 час. 40 мин.</u> ----	<u>(2 выход)</u> ---- Окончание -----
Начало работы	<u>13 час. 00 мин.</u> -----	<u>20 час. 40 мин.</u> ----	<u>(3 выход)</u> ---- Окончание -----
Начало работы	<u>15 час. 00 мин.</u> -----	<u>22 час. 40 мин.</u> ----	<u>(3 выход)</u> ---- Окончание -----

работы ----- ---- Окончание -----

Количество перерывов  
для отдыха и питания

1  
1 ч. через 5 ч. после начала рабочего дня ежедневно

Фамилии, инициалы поваров	Числа месяца																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Иванов В.И.	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	Р 10.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40
Сапарина О.Ю.	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40
Петрова В.Н.	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 12.0-20.40	Р 12.0-20.40	Р 12.0-20.40
Сидорова М.П.	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	В	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	Р 13.0-20.40	В	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	Р 11.0-18.40	В	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	Р 09.0-16.40	В	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40	Р 15.0-22.40

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

-----  
 должность руководителя      подпись      расшифровка подписи  
 структурного подразделения

Ознакомлены:

30 марта 2015 г.

Иванов В.И. \_\_\_\_\_

Сапарина О.Ю. \_\_\_\_\_

Петрова В.Н. \_\_\_\_\_

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

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

Ресторан «Лидер»  
кухня  
наименование структурного подразделения  
организации

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
Матишин Н.В.  
должность руководителя

### ГРАФИК РАБОТЫ

30.05.2015

Н.П. Романов  
шеф-повар

на июнь 2015 г.

1 месяц  
период

с 01.06.15 по 30.06.15 г.  
дата

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

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

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

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

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

Шеф-повар Н.П.Романов  
-----  
должность руководителя подпись расшифровка подписи  
структурного подразделения

Фамилии, инициалы поваров	Числа месяца																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Иванов В.И.	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р			В	Р
		10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	
Сапарина О.Ю.	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р			В	Р
		10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	
Петрова В.Н.	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р			В	Р
		10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	
Сидорова М.П.	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р			Р	Р	В	
				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00		
Ситдикова А.А.	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р			Р	Р	В	
				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00		
Матышев К.Л.	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р	О	О	Р	Р	В	О	О	Р	Р	О	О	В	Р	Р			Р	Р	В	
				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00				10.- 23. 00	10.- 23. 00			10.- 23. 00	10.- 23. 00		

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

### ***Классификация затрат рабочего времени***

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

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

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

**Подготовительно-заключительное время (Тпз)** - это время, затрачиваемое работниками для подготовки производства и рабочего места к выполнению задания и его завершения (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе и др.).

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

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

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

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

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

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

**Время перерывов (Тп)** - это время, в течение которого по различным причинам процесс прекращается. Перерывы в работе можно подразделить на перерывы, зависящие от работника, и перерывы, не зависящие от него. **Ко**

**времени перерывов, зависящих от работника**, относятся небольшие перерывы на отдых и личные надобности (в течение семичасового рабочего дня это время нормируется не более 10-15 мин) (Т ) и прочие перерывы, вызванные нарушением трудовой дисциплины (опоздание на работу, излишние перерывы на отдых и т. д.), такие перерывы считаются потерями рабочего времени, которые необходимо устранить.

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

Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

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

**Фотографией рабочего времени** называются изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определенного периода. Фотография рабочего времени осуществляется в целях: выявления и устранения потерь рабочего времени; установления величины его затрат по отдельным видам; получения материала для планирования наиболее рациональной организации труда; определения численности работников; разработки организационно-технических мероприятий, улучшающих условия труда; расчета нормы времени и выработки.

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

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

Фотография рабочего дня кроме нормировщика может проводиться заведующим производством, технологом, а также самим работником - самофотография, которая проводится с целью установления причин потерь рабочего времени.

Главным условием при наблюдении является внимание, четкая запись действий и текущего времени в часах, минутах.

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

#### **Карта индивидуальной фотографии рабочего дня**

Наблюдение: Дата наблюдения 13.10.2015 г.

Начало - 10 ч.

Окончание - 19 ч.

Продолжительность - 8 ч.

Обеденный перерыв - 1 ч.

Предприятие – общедоступная столовая  
 Цех - горячий  
 Наименование процесса - приготовление первых блюд,  
 гарниров  
 Фамилия, И., О. работника - Трофимова В.П.  
 Специальность - повар  
 Разряд - IV  
 Возраст - 26 лет  
 Стаж работы в общественном питании - 5 лет

Наблюдательный лист

№	Что наблюдалось	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс
		ч.	мин.		
1	Начало работы	10	00		
2	Получение задания и подготовка рабочего места	10	15	15	Тпз
3	Получение и подготовка продуктов у бригадира	10	30	15	Тв
4	Нарезание картофеля для супов	10	45	30	То
5	Нарезание овощей для супов	11	15	30	То
6	Варка заправочных супов	12	15	60	То
7	Перерыв на завтрак	12	30	15	Тп
8	Подготовка продуктов для прозрачного супа	12	45	15	То
9	Варка прозрачного супа	13	15	30	То
10	Подготовка продуктов для гарнира	13	30	15	То
11	Приготовление картофельного пюре	14	15	45	То
12	Простой из-за отсутствия сырья	14	30	15	Тпот
13	Уборка стола	14	35	5	Тобс
14	Смена спецодежды	14	45	10	Тнп
15	Подготовка продуктов для молочного супа	15	00	15	То
16	Перерыв на обед	-	-	-	Тп
17	Мытье стола, разделочных досок	16	10	10	Тобс
18	Подготовка продуктов для гарнира	16	25	15	То
19	Варка макаронных изделий	16	40	25	То
20	Уход из цеха за картофелем	16	50	10	Тв
21	Варка молочного супа	17	20	30	То
22	Нарезание овощей для гарнира	17	50	30	Тобс
23	Приготовление картофеля жареного	18	30	40	То
24	Перерыв на чай	18	45	15	Тп
27	Уборка стола, посуды	19	00	00	Тпз
	<b>Итого:</b>			<b>480</b>	



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

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

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

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

Наблюдательный лист

№	Что наблюдалось	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс
		ч.	мин.		
1	Начало работы	10	00		
2	Получение задания и подготовка рабочего места	10	05	5	Тпз
3	Шинковка картофеля	10	47	42	То
4	Получение продуктов	11	00	13	Тв
5	Открывание банок с майонезом	11	10	10	Тв
6	Открывание банок с зеленым горошком	11	12	2	Тв
7	Перерыв на завтрак	11	15	3	Тотл
8	Варка яиц	11	23	8	То
9	Шинковка овощей	11	27	4	То
10	Чистка зеленого лука	11	58	31	То
11	Приготовление салата	12	10	12	То
12	Раскладывание салата	12	25	15	То
13	Уборка стола	12	30	5	Тобс
14	Смена спецодежды	12	45	15	Тпот
15	Очистка яиц для салата	12	55	10	То
16	Получение продуктов	13	05	10	Тв
17	Нарезка мяса	13	10	5	То
18	Шинковка яиц	13	15	5	То
19	Нарезка ветчины	13	25	10	То
20	Нарезка сосисок	13	30	5	То
21	Нарезка рыбы на порции	13	50	20	То
22	Мытье стола, разделочных досок	13	53	3	Тобс

23	Разделка кур на порции	14	05	12	То
24	Перерыв на обед	15	05	60	-
25	Нарезка мяса	15	10	5	То
26	Чистка и резка огурцов	15	20	10	То
27	Шинковка яиц	15	25	5	То
28	Приготовление закусок	15	40	15	То
29	Уход из цеха за картофелем	15	43	3	Тв
30	Шинковка картофеля	15	55	12	То
31	Простой из-за отсутствия сырья	16	07	12	Тпот
32	Шинковка лука	16	15	8	То
33	Получение продуктов	16	35	20	Тв
34	Откупоривание бутылок	16	47	12	Тв
35	Нарезка лимонов	16	52	5	То
36	Разговор с соседом	16	57	5	Тп
37	Мытье посуды	17	07	10	Тпр
38	Раскладка шпрот	17	22	15	Тот
39	Раскладка лимонов	17	27	5	То
40	Разделка рыбы	17	45	18	То
41	Уборка стола, посуды	18	00	15	Тпз
	<b>Итого:</b>			<b>420</b>	

Выборка затрат рабочего дня

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Номера операций из наблюдательного листа																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	Подготовительно-заключительное время	Т <sub>пз</sub>	5																		
2	Время обслуживания рабочего места	Т <sub>обс</sub>											5	15							
3	Основное время	Т <sub>о</sub>		42				8	4	31	12	15			10		5	5	10	5	
4	Вспомогательное время	Т <sub>в</sub>			13	10	2									10					
5	Итого оперативное время (Т <sub>о</sub> + Т <sub>в</sub> )	Т <sub>оп</sub>																			
6	Время перерывов на отдых и личные надобности	Т <sub>отл</sub>						3													
7	Время перерывов по не зависящим от работника (организационно-технологическим) причинам	Т <sub>пот</sub>																			
8	Время перерывов по зависящим от работника	Т <sub>пр</sub>																			

причинам																					
Всего:																					

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Номера операций из наблюдательного листа																				Итого	
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40		41
1 Подготовитель но заключительно е время	T <sub>пз</sub>																					15	20
2 Время обслуживания рабочего места	T <sub>обс</sub>		3																				23
3 Основное время	T <sub>о</sub>	20	12	5	10	5	15	12	8					5				15	5	18			277
4 Вспомогательное время	T <sub>в</sub>							3					20	12									70
5 Итого оперативное время (T <sub>о</sub> + T <sub>в</sub> )	T <sub>оп</sub>																						347
6 Время перерывов на отдых и личные надобности	T <sub>отл</sub>																						3
7 Время перерывов по не зависящим от работника (организационно-технологически м) причинам	T <sub>пот</sub>											12						10					22
8 Время перерывов по зависящим от работника причинам	T <sub>пр</sub>																5						5
Всего:																							420

Баланс рабочего времени

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Фактический баланс		Нормативный баланс	
		время, мин	в % к общему времени	время, мин	в % к общему времени
I. Время работы					

А, Время производительной работы	$T_z$				
Подготовительно-заключительное	$T_{пз}$	20	4,8	20	4,8
Обслуживание рабочего места	$T_{обс}$	23	5,5	23	5,5
Основное	$T_o$	277	65,9	324	77,1
Вспомогательное	$T_v$	70	16,7	38	9,0
Итого время производительной работы		347	82,6	36,2	86,1
Время непроизводительной работы	$T_{из}$	-	-	-	-
II. Время перерывов					
А. Перерывы, не зависящие от работника					
организационные технологические	$T_{пот}$	22	5,2	0	0
технические	$T_{пт}$	-	-		
Б. Перерывы, зависящие от работника					
на отдых и личные надобности	$T_{отл}$	3	0,7	15	3,6
прочие перерывы		-	-	-	-
Итого перерывов		30	7,1	15	3,6
<b>Всего затрат времени</b>	<b>T</b>	<b>420</b>	<b>100</b>	<b>420</b>	<b>100</b>

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

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

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

### **III. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

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

### **IV. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ**

#### **Общие положения.**

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки освоения ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и профессионального модуля

**Экзамен включает:** теоретический экзамен по модулю 06 МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен \ не освоен»

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается комиссией.

#### **Критерии оценки:**

Критерии оценивания выполнения практического задания:

- знания терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решений поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знания терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывание других людей

- способность высказывать свою точку зрения и обосновывать ее

Критерии оценивания письменных ответов:

- полнота ответа
- высказывание своего мнения
- приведение примеров
- использование дополнительной литературы
- скорость выполнения
- оригинальность, новизна, научность

### 1.1. Задание для экзаменуемого

#### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

**Условия выполнения задания:**

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

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

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

#### Экзаменационные вопросы

**По дисциплине: МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации**

1. Сущность отрасли
2. Отраслевая структура народного хозяйства
3. Предприятие как хозяйственный субъект
4. Цели промышленного предприятия
5. Организационная структура промышленного предприятия
6. Производственная структура промышленного предприятия
7. Сущность и виды цехов
8. Сущность специализации
9. Формы специализации
10. Показатели специализации
11. Кооперирование производства
12. Комбинирование производства
13. Сущность и значение основных фондов
14. Состав и структура основных фондов
15. Оценка основных фондов
16. Износ основных фондов
17. Воспроизводство основных фондов
18. Показатели использования основных фондов
19. Сущность оборотных средств
20. Состав и структура оборотных средств
21. Нормирование оборотных средств

22. Эффективность использования оборотных средств
23. Кадры предприятия
24. Структура кадров
25. Сущность кадровой политики
26. Производительность труда
27. Оплата труда работников
28. Тарифная система оплаты труда
29. Формы оплаты труда
30. Системы оплаты труда
31. Бестарифная система оплаты труда
32. Оформление доплат в связи с отклонениями от нормальных условий работы
33. Документальное оформление и оплата простоев
34. Документальное оформление и ОТ при изготовлении продукции, оказавшейся браком
35. Доплата за работу в сверхурочное время
36. Доплата за работу в ночное время
37. Оплата работы в праздничные дни
38. Оплата работы при совмещении профессий и исполнении обязанностей временно отсутствующего работника
39. Многосменный режим работы
40. Сущность НТП
41. Направления НТП
42. Оценка экономической эффективности НТП
43. Виды эффективности НТП
44. Планирование и прогнозирование деятельности предприятия
45. Виды планирования
46. Производственная мощность предприятия
47. Сущность производственной программы
48. Показатели производственной программы
49. Производственный процесс
50. Издержки производства
51. Калькулирование себестоимости продукции
52. Классификация затрат на производство продукции
53. Смета затрат
54. Статьи калькуляции
55. Сущность прибыли
56. Сущность рентабельности
57. Роль инвестиций
58. Инвестиционная политика
59. Состав и структура капитальных вложений
60. Экономическая эффективность капитальных вложений

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____ Е.Н. Салимгараева	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, перспективы и направления развития. 2. Классификация предприятий общественного питания, их характеристика. 3. Какое количество растительного масла необходимо взять для приготовления 50 порций «Борщ», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 г. маргарина.		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____ Е.Н. Салимгараева	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 2		
1. Планирование выпуска продукции заготовочных предприятий. 2. Оперативное планирование выпуска продукции на предприятиях с полным циклом производства 3. Какое количество сушеной свеклы необходимо взять для приготовления 25 порций «Борща с картофелем», если по рецептуре на одну порцию расходуют 105 гр. свеклы свежей		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		



## Критерии оценивания экзаменационного задания:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, мастер-классы, уроки спецдисциплин.</p>	
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных десертов;</li> <li>- самооценка эффективности и качества выполнения работ и приготовленных десертов;</li> </ul>	

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложных десертов;</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные.</p>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет - ресурсами.</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</p>	
<p><b>ОК.08</b> Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля; - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня.</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- качественный анализ инноваций в сфере общественного питания;</p>	
<p><b>ОК.11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность</p>	

	<p>коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские</p>	
<p>ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ЛР. 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>	
<p>ЛР. 6. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

## Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_ курсе по специальности \_\_\_\_\_

Освоил(а) программу профессионального модулю \_\_\_\_\_

В объеме \_\_\_\_\_ часов, с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

(если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 06.01		
УП		
ПП		

### Итоги экзамена (квалифицированного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка да\нет
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		

Дата \_\_\_\_\_ 20г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

## Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по ПМ  
(УД) \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК

---

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Экспертное заключение**  
**Фонда оценочных средств**  
по профессиональному модулю  
ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно - методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств включенных в представленный фонд отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

---