

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Северо-Кавказский федеральный университет»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ  
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ  
Т.А. Шебзухова

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По профессиональному модулю	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
Специальность	43.02.15
Форма обучения	<u>очная</u>

Пятигорск

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель, Хапчаева Мадина Борисовна

**СОГЛАСОВАНО:**

**Представитель работодателя**

Руководитель службы питания ООО «Русь»,  
г. Ессентуки

\_\_\_\_\_  
должность представителя работодателя, наименование  
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Фамилия, инициалы

М.П.

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля (далее - ПМ).

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

## 2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.06.01                      Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Экзамен Контрольная работа Курсовая работа	Собеседования Контрольный срез
ПП.06	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

## 3. Результаты освоения профессионального модуля

### 3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **3.2. Требования к курсовой работе (проекту):**

Требования к курсовой работе (проекту) методических рекомендациях по выполнению курсовой работы.

## **4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

### **4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии**

оценки

**МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью  
подчиненного персонала»**

**Вопросы для собеседования**

**Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий  
общественного питания.**

1. Своевременность и комплектность поставок.
2. Бесперебойность.
3. Надежность и высокое качество поставок.
4. Правильный выбор формы поставок.
5. Нормы расхода.
6. Нормы оснащения.

**Тема 26. Назначение складских помещений.**

1. Разгрузка транспорта.
2. Приемка товаров.
3. Размещение на хранение.
4. Отпуск товаров из мест хранения.
5. Внутрискладское перемещение грузов.

**Тема 27. Состав складских помещений.**

1. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей.
2. Надлежащий режим хранения.
3. Рациональная организация выполнения складских операций.
4. Нормальные условия труда.
5. Инструменты и инвентарь.

**Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования  
к складским помещениям.**

1. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).

**1. Критерии оценивания компетенций**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## **Вопросы к контрольным срезам**

### **Контрольный срез № 1.**

#### **1 вариант**

1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации
2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания

### 3. Классификация предприятий общественного питания

#### **2 вариант**

1. Характеристика предприятий общественного питания
2. Планирование деятельности предприятия общественного питания
3. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота

#### **Контрольный срез № 2.**

#### **1 вариант**

1. Производственная мощность предприятия
2. Показатели эффективности предприятия.

#### **2 вариант**

1. Рентабельность предприятия
2. Оперативное планирование работы производства

#### **Критерии оценивания компетенций**

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

## **4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

### **Вопросы к экзамену**

1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации  
Основные показатели производства.
2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания
3. Классификация предприятий общественного питания
4. Характеристика предприятий общественного питания
5. Планирование деятельности предприятия общественного питания
6. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота
7. Производственная мощность предприятия
8. Показатели эффективности предприятия
9. Определение потребности в сырье и продуктах
10. Затраты производства и их факторы
11. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения
12. Прибыль производства
13. Рентабельность предприятия
14. Оперативное планирование работы производства
15. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров
16. Организация производства продукции
17. Организация работы вспомогательных служб
18. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции
19. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
20. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий
21. Организация деятельности подразделения  
Организация производства полуфабрикатов в овощном цеху заготовочного предприятия и с полным производственным циклом
22. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия
23. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия
24. Организация работы птицегольевого цеха
25. Особенности работы мясорыбного цеха

26. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени
27. Организация работы горячего цеха (суповое отделение)
28. Организация работы горячего цеха (соусное отделение)
29. Организация работы холодного цеха
30. Организация рабочих мест в холодном цехе
31. Организация работы кулинарного цеха
32. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
33. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста
34. Организация работы цеха мучных изделий
35. Организация работы раздаточной. Назначение, классификация, характеристика
36. Организация работы механизированных раздаточных линий
37. Планирование и выполнение работ исполнителями
38. Организация труда персонала на производстве
39. Улучшение организации обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест
40. Рационализация режимов труда и отдыха
41. Сущность и задачи нормирования труда
- Организация работы трудового коллектива
42. Контроль за качеством приготовления продукции производства технологическая документация
43. Документационное обеспечение управления

## **1. Критерии оценивания компетенций**

2. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.
3. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов
4. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает

материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

5. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

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

#### **Комплект заданий для контрольной работы**

<b>Вариант</b>	1
	Задание 1 Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров
	Задание 2 Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции
<b>Вариант</b>	2
	Задание 1 Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия
	Задание 2 Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия

#### **1. Критерии оценивания компетенций\***

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при

очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

### **Темы курсовой работы**

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.

19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).

## **1. Критерии оценивания компетенций**

Оценка **«Отлично»** ставится при четком, полном понимании исследуемой проблемы. Задание выполнено в полном объеме. Программный продукт позволяет решать все поставленные задачи в полном объеме.

Оценка **«Хорошо»** ставится при значительном понимании проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Программный продукт позволяет решать поставленные задачи.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится при частичном понимании проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнено. Программный продукт не позволяет решать все поставленные задачи.

Оценка **«Неудовлетворительно»** ставится при не понимании проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Программный продукт не позволяет решать поставленные задачи.

## **5. Фонд оценочных средств для экзамена**

### **1. Паспорт**

**Назначение:** ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
<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>	<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> </ul>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>- соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> </ul>
<p>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>- адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>- адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>- правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</li> </ul>

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

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной</li> </ul>

	информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

## 2. Вопросы к экзамену по модулю МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации  
Основные показатели производства.
2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания
3. Классификация предприятий общественного питания
4. Характеристика предприятий общественного питания
5. Планирование деятельности предприятия общественного питания
6. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота
7. Производственная мощность предприятия
8. Показатели эффективности предприятия
9. Определение потребности в сырье и продуктах
10. Затраты производства и их факторы
11. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения
12. Прибыль производства
13. Рентабельность предприятия
14. Оперативное планирование работы производства
15. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров
16. Организация производства продукции
17. Организация работы вспомогательных служб
18. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции
19. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
20. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий
21. Организация деятельности подразделения  
Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным производственным циклом
22. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия
23. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия
24. Организация работы птицегольевого цеха
25. Особенности работы мясорыбного цеха
26. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени
27. Организация работы горячего цеха (суповое отделение)
28. Организация работы горячего цеха (соусное отделение)
29. Организация работы холодного цеха
30. Организация рабочих мест в холодном цехе
31. Организация работы кулинарного цеха
32. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях

общественного питания

33. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста
34. Организация работы цеха мучных изделий
35. Организация работы раздаточной. Назначение, классификация, характеристика
36. Организация работы механизированных раздаточных линий
37. Планирование и выполнение работ исполнителями
38. Организация труда персонала на производстве
39. Улучшение организации обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест
40. Рационализация режимов труда и отдыха
41. Сущность и задачи нормирования труда
- Организация работы трудового коллектива
42. Контроль за качеством приготовления продукции производства технологическая документация
43. Документационное обеспечение управления

## **1. Критерии оценивания компетенций**

2. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.
3. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов
4. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.
5. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

**Фонд тестовых заданий**  
**по дисциплине МДК.06.01 Оперативное управление текущей**  
**деятельностью подчиненного персонала**

**Вариант 1**

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

-а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

+б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

-в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая - это

-а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

+б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

-в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

+а) заведующий производством (шеф-повар)

-б) администратор (метрлотель).

-в) бухгалтер калькулятор

-г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

- +а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.
- б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

#### 5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

- +а) не должна смешиваться
- б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

- +а) готовые пищевые продукты промышленного производства,
- б) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

- а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- б) складирование тары;
- в) размещение контейнеров с мусором;
- +г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов колясок
- д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

- а) ресторан
- +б) кафе
- в) бар

9. Какие предприятия делятся на классы?

- а) столовая
- +б) бар
- в) кафе

-г)закусочная

10. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:

+а) не допускается.

-б) допускается.

## Вариант 2

1. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

-а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала

+б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

2. Безопасность услуги общественного питания:

-а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

+б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

3. Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.

-а) дегустация

+б) бракераж

-в) оценка

4. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.

- а) сервизная
- ) аванзал
- +в) вестибюль

5. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:

- +а) санитарный паспорт.
- б) технический паспорт

6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, могут НЕ

- а) пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.),
- б) иметь личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- +в) знать особенности производства перевозимого продовольственного сырья и пищевых продуктов

7. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке:

- +а) не должны контактировать друг с другом
- б) могут не соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.
- в) могут перевозиться совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами

8. Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:

- +а) кладовщик или заведующий производством.
- б) официанты, швейцары или администратор.
- в) главный бухгалтер или управляющий рестораном

9. Одновременно с приемкой по количеству продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятие общественного питания принимаются также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров:

- +а) 24 ч
- б) 48 ч.
- в) 10 дней.

10. В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть

- а) любое
- +б) только искусственное
- в) естественное

## **1. Критерии оценивания компетенций**

1. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.
2. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов
3. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.
4. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.