

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

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич
Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48
Уникальный программный ключ:
1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

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, 2026

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 колледжа Пятигорского института (филиал),
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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту):

Курсовая работа по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» должна отвечать ряду требований:

1. тематика, предмет и объект исследования должны быть актуальными;
2. содержание и форма подачи материала должны быть конкретными;
3. работа должны быть оформлена в соответствии требованиями.

Курсовая работа студента должна:

1. показать умение студента обосновать актуальность темы, творчески подойти к избранной теме, использовать методы научного исследования, анализировать источники;
2. отличаться глубиной изложения, научным подходом и системным анализом существующих в отечественной и зарубежной науке точек зрения;
3. содержать четкую формулировку целей, задач и гипотезы, определение предмета и объекта исследования;
4. соответствовать всем требованиям, предъявляемым к оформлению курсовых работ.

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 1. Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации(предприятия).

1. Понятие предприятия общественного питания.
2. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания.
3. Ассортимент выпускаемой продукции

Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания

1. Учредительный договор

Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятия

1. Порядок учреждения и регистрация общества
2. Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции.
3. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007
«Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

1. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.
2. Предметная и технологическая специализация.

Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий оп

1. Промышленная зона. Жилищно-административная зона.
2. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.

Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним.

1. Услуги питания. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
2. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации кулинарной продукции. Услуги по организации досуга. Информационно-консультативные услуги

Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания.

1. Фабрика-заготовочная.
2. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни.
3. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.

Тема 12. Особенности розничной торговли.

1. Отдел полуфабрикатов.
2. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.

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.

Тема 30. Порядок отпуска продуктов на производство

1. Материально ответственное лицо. Накладные.
2. Качество товара, сортировка и зачистка.

Тема 31. Организация тарного хозяйства.

Назначение и классификация тары.

1. Технические требования.
2. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование.

Тема 32. Организация тарооборота.

1. Приемка тары.
2. Вскрытие тары.
3. Хранение тары. Возврат тары

Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

1. Расходы потери.
2. Организационно-технические мероприятия.
3. Экономические мероприятия.

Тема 34. Планирование деятельности предприятий общественного питания.

1. Понятие планирования предприятия.
2. Деятельность предприятий общественного питания
- 3.

Тема 35. Классификация видов финансового анализа.

1. Понятие финансового анализа его виды и классификация

Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового Анализа

1. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюда.
2. Основная деятельность предприятия общественного питания

Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация.

3. Рациональная организация работы производственных помещений 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 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.

**МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала
Комплект заданий для контрольной работы**

Вариант	1	
		Задание 1 Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров
		Задание 2 Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции
Вариант	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
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика

	выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;
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	– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом

	шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной 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. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	–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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

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 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.

**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 (метрдоатель).
- 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 на колясках

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) сервисная
- б) 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

Критерии оценивания компетенций

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.

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

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.

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

Таблица 2 – Ключи к вопросам фонда оценочных средств

№	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
Контрольная работа Вариант 1			
1.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров	Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров является ключевым элементом эффективной работы любого предприятия общественного питания. Требования к организации продовольственного снабжения: Обеспечение широкого ассортимента товаров Своевременность и ритмичность завоза Сокращение звенности продвижения товаров Оптимальный выбор поставщиков Своевременное заключение договоров
2.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	Организация труда работников на производстве включает несколько ключевых аспектов: Планирование и распределение задач; Организация рабочего пространства; Обучение персонала; Контроль производства; Системы контроля

			качества; Показатели эффективности; Практические рекомендации.
Вариант 2			
3.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия включает следующие ключевые аспекты: Структура помещений мясного цеха; Ассортимент выпускаемой продукции; Технологический процесс; Организация рабочих мест; Требования безопасности; Организация труда; Особенности крупных предприятий; Особенности небольших цехов; Контроль качества; Документация.
4.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия включает следующие ключевые аспекты: Ассортимент выпускаемой продукции; Технологический процесс для рыбы с костным скелетом; Организация рабочих мест; Особенности обработки осетровых пород;

			Требования к оборудованию; Организация труда; Условия хранения; Контроль качества; Документация; Особенности крупных цехов; Особенности небольших цехов.
Фонд тестовых заданий Вариант 1			
5.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг	б
6.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Столовая - это	б
7.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Меню составляет ежедневно	а
8.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это	а
9.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня	а
10.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:	а
11.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:	г
12.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук	б
13.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Какие предприятия делятся на классы?	б
14.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:	а

Вариант 2			
15.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:	б
16.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Безопасность услуги общественного питания:	б
17.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.	б
18.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	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.	в
19.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	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
20.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, могут НЕ	в
21.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке:	а
22.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:	а
23.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	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.	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09	В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть	б
-----	--	---	---