

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального Государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 10.06.2024 11:49:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
«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 практике ПП.06.01 Производственная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике Производственная практика ПП.06.01 разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы профессионального модуля и практики.

Разработчик:

Хапчаева Мадина Борисовна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате производственной практики осуществляется оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

(Для производственной практики приводится весь перечень ПК и ОК, для учебной практики возможно частичное освоение ПК и ОК).

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.
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.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:
практический опыт в:

- разработки различных видов меню, разработки 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;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

умения:

- разрабатывать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- еженедельный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);

- контроль за ведением дневника практики;
- контроль подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

2.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам производственной практики студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов (в случае прохождения учебной практики – на предприятии (в организации)):

- положительного аттестационного листа руководителей практики от организации (образовательной организации) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики на обучающегося;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета.

3. Перечень заданий по практике

Приводится перечень заданий в соответствии с программой практики (раздел 3. Структура и содержание программы практики)

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2 недели, 72 час.	8 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 1. Основные показатели производства.</p> <p>Основные положения, признаки организации (предприятия).</p> <p>Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания</p> <p>Тема 3 Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.</p> <p>Тема 4 Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий</p>	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
	<p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p>	<p>Тема 5 Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.</p> <p>Тема 6 Классификация предприятий общественного питания</p>		
	<p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально</p>	<p>Тема 7 Характеристика типов предприятий общественного питания</p>		

ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.			
Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	Тема 8 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Тема 9 Услуги общественного питания, требования к ним.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Тема 10 Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	Тема 11 Предприятия быстрого обслуживания.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
Оформление	Тема 19.	МДК.06.01 Оперативное	6

технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	Товароснабжение предприятий общественного питания	управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
Разработка различных видов меню.	. Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6
Оценка качества готовой продукции Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6

4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с установленными требованиями;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с установленными требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы

во время промежуточной аттестации.

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

Оценочные средства по производственной практике
Список индивидуальных заданий для проведения промежуточной
аттестации

Наименование вопроса	Краткий ответ
<p>1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации</p> <p>Основные показатели производства</p>	<p>Предприятие — это самостоятельный хозяйствующий субъект с правами юридического лица, который на основе использования трудовым коллективом имущества производит и реализует продукцию, выполняет работы, оказывает услуги.</p> <p>Миссия — это причина существования предприятия. Миссия определяется в процессе стратегического планирования, она и является основной стратегией предприятия, в соответствии с которой строится вся остальная деятельность. Ее принятие позволяет четко определить назначение деятельности данного предприятия и не дает руководителям возможности ориентироваться на личные интересы.</p>
<p>2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания</p>	<p>Предприятие общественного питания — это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления. Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей. Предприятия общественного</p>

	<p>питания имеют ряд особенностей.</p> <p>Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной или двух функций, например предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли — функцию реализации продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ производство кулинарной продукции; ■ реализация кулинарной продукции; ■ организация ее потребления.
<p>3. Классификация предприятий общественного питания</p>	<p>Предприятия общественного питания классифицируют в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг.</p> <p>По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.</p> <p>Общественное питание является одной из отраслей, которая направлена на удовлетворение потребностей населения. Социальная направленность современной рыночной экономики, ориентация на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и развитие человека, со всей остротой выдвигают необходимость качественных изменений этой сферы услуг. Результаты деятельности этой сферы носят</p>

	<p>многофункциональный, комплексный характер, увеличивают свободное время населения, освобождают его от трудоемких работ по ведению домашнего хозяйства, способствуют рациональному использованию денежных доходов.</p>
<p>4. Характеристика предприятий общественного питания</p>	<p>По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания подразделяются на универсальные и специализированные.</p> <p>Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из многих видов сырья.</p> <p>Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья — это кафе-молочные, кафе-кондитерские; рыбные столовые, рестораны; производят однородную продукцию — рестораны и кафе с национальной кухней, диетические столовые.</p> <p>Узкоспециализированные предприятия — шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные — выпускают продукцию узкого ассортимента.</p> <p>В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа подразделяют на классы.</p>
<p>5. Планирование деятельности предприятия общественного питания</p>	<p>Планирование — это форма деятельности, направленная на экономическое обоснование</p>

	<p>программы социально-экономического развития предприятия питания и его структурных подразделений на перспективный и текущий периоды. При этом учитывается цель и задачи его функционирования в соответствии с законодательными актами и уставными требованиями.</p> <p>Процесс планирования включает методологию и технологию планирования.</p> <p>Методология представляет собой систему принципов, стадий и общих требований, используемых в процессе формирования планов развития хозяйствующего субъекта.</p> <p>Технология — это совокупность конкретных методов, способов и приемов разработки планов, выбора и экономического обоснования плановых показателей.</p> <p>Эффективное хозяйствование в значительной степени зависит от экономической обоснованности плановых и управленческих решений, от качества планово-экономической работы. С развитием рыночных отношений и экономической самостоятельности предприятий повышается роль и значимость планов, разрабатываемых самым хозяйствующим субъектом и каждым предпринимателем.</p>
<p>6. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота</p>	<p>Классификация видов финансового анализа проводится по методам и по целям.</p> <p>1. По методам различают следующие виды финансового анализа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ временной

	<p>(горизонтальный и трендовый);</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ вертикальный (структурный); ■ сравнительный (пространственный); ■ факторный анализ; ■ расчет финансовых коэффициентов. <p>Под временным анализом понимается анализ изменений показателей во времени. В зависимости от числа выбранных для исследования моментов или отрезков времени различают горизонтальный или трендовый анализ.</p>
<p>7. Производственная мощность предприятия</p>	<p>Под производственной мощностью предприятия подразумевается максимально возможный выпуск продукции при реально существующем объеме производственных ресурсов и достигнутом уровне техники, технологии и организации производства.</p> <p>Производственная программа представляет собой экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте. Она составляется на год с распределением по кварталам и по местам реализации.</p> <p>Основным показателем производственной деятельности предприятий общественного питания является выпуск продукции собственного производства.</p>
<p>8. Показатели эффективности предприятия</p>	<p>В условиях рыночной экономики на эффективность работы предприятия влияют различные факторы, которые классифицируются по определенным признакам. В</p>

	<p>зависимости от направленности действия их можно объединить в две группы: позитивные и негативные. Позитивные — это такие факторы, которые благотворно влияют на деятельность предприятия, негативные — наоборот.</p> <p>Продукция общественного питания — это продукты труда работников предприятий этой сферы. Полезный результат труда заключается как в производстве новых потребительных стоимостей, так и в оказании услуг по их реализации и организации потребления.</p>
<p>9. Определение потребности в сырье и продуктах</p>	<p>Для работы предприятий массового питания необходимо снабжать их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в необходимом количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота. План снабжения ресторанного хозяйства разрабатывается в форме баланса и состоит: из потребности в сырье и товарах; запасов сырья и товаров на начало и конец планового периода; поступления сырья и товаров.</p> <p>Пропускная способность обеденного зала — это максимально возможное число потребителей, которое может обслужить предприятие в единицу времени. Она зависит от площади обеденного зала, нормы площади на одно место, режима работы. Заполнение обеденного зала, как правило, бывает неравномерным. Максимальный показатель может быть достигнут</p>

	<p>только в часы пик, поэтому в расчет принимают неполную нормативную пропускную способность.</p>
<p>10. Затраты производства и их факторы</p>	<p>Деятельность торгового предприятия с момента его создания связана с разнообразными затратами трудовых, материальных и финансовых ресурсов.</p> <p>Предприятия общественного питания своей основной целью ставят извлечение максимально возможного уровня прибыли для дальнейшего осуществления и расширения своей деятельности. Производство продукции, ее реализация потребителю, оказание услуг и ведение торгово-производственной деятельности в целом сопряжено с затратами. В связи с этим для достижения высоких экономических результатов одним из главных способов является планомерное и рациональное управление затратами и кроме того, их возможная оптимизация.</p>
<p>11. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения</p>	<p>На сумму и уровень издержек предприятия питания оказывают влияние различные факторы, которые можно подразделить на внутренние и внешние.</p> <p>К внешним факторам относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ экономическую ситуацию в стране; ■ государственную налоговую политику; ■ систему ценообразования; ■ наличие или отсутствие конкуренции; ■ инфляцию; ■ валютный курс; ■ стоимость услуг других отраслей.

	<p>Внутренние факторы, влияющие на издержки предприятия, можно подразделить на экономические и организационные.</p> <p>К экономическим факторам относятся: объем, состав и структура товарооборота; структура расходуемого сырья и товаров; производственная программа; эффективность и производительность труда; формы и системы оплаты труда, системы премирования; товарооборачиваемость; порядок начисления амортизации и др. с увеличением объема товарооборота на предприятиях питания и в гостиницах возрастает сумма переменных издержек и снижается уровень постоянных издержек.</p>
12. Прибыль производства	<p>Прибыль – это результат производственной и коммерческой деятельности фирмы, главный фактор, стимулирующий предпринимательство. Иными словами, это финансовый результат производственной и хозяйственной деятельности организации, который показывает ее чистый доход. Прибыль также можно рассматривать как двигатель производства. В принципе, прибыль – это явление непостоянное, поскольку в рыночной экономике сильна конкуренция и общая экономическая ситуация нестабильна. Однако причины возникновения прибыли постоянно</p>

	<p>меняются, дополняются, поэтому теоретически ее все-таки можно назвать статичной формой.</p>
<p>13. Рентабельность предприятия</p>	<p>. Рентабельность (нем. rentabel — доходный, прибыльный) — показатель экономической эффективности производства на предприятиях, комплексно отражающий использование материальных, трудовых и денежных ресурсов. Рентабельным считается предприятие, которое приносит прибыль. Можно привести еще одно понятие рентабельности: рентабельность — показатель, представляющий собой отношение прибыли к сумме затрат на производство денежным вложениям в организацию коммерческих операций или сумме имущества фирмы, используемого для организации своей деятельности. Различают рентабельность общую — процентное отношение балансовой (общей) прибыли к среднегодовой суммарной стоимости основных производственных фондов и нормируемых оборотных средств и рентабельность расчетную — отношение расчетной прибыли к среднегодовой стоимости тех производственных фондов, с которых взимается плата за фонды</p>
<p>14. Оперативное планирование работы производства</p>	<p>Оперативное планирование представляет собой осуществление текущей деятельности планово-экономических служб в течение короткого периода, например разработка годовой производственной программы, составление</p>

	<p>квартальных бюджетов предприятия, контроль и корректировка полученных результатов и т.п.</p> <p>Оно заключается в разработке на основе годовых планов конкретных производственных заданий на короткие промежутки времени как для предприятия в целом, так и для его подразделений, и в оперативном регулировании хода производства по данным оперативного учета и контроля.</p> <p>Особенностью этого вида планирования является сочетание разработки плановых заданий с организацией их выполнения.</p> <p>Оперативное планирование является завершающим этапом планирования на предприятии. Оно конкретизирует и детализирует производственную программу в течение декады (10 дней), недели, суток и смены, обеспечивает своевременное доведение до подразделений плановых заданий, а также выполняет координирующую функцию, обеспечивая слаженную работу всех подразделений предприятия.</p>
<p>15. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров</p>	<p>Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства. От организации регулярности и</p>

	<p>надежности снабжения зависит оптимальный размер запасов товаров, эффективность использования оборотных средств предприятия, снижение уровня издержек.</p> <p>К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляют следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> · обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; · своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; · сокращение звенности продвижения товаров; · оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку.
<p>16. Организация производства продукции</p>	<p>. Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи и выполнения производственной программы.</p> <p>Основными требованиями к организации производства являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ расположение производственных помещений в соответствии с последовательностью технологического процесса; ■ правильный подбор и рациональное размещение оборудования; ■ оснащение и продуманная организации рабочих мест; ■ использование

	<p>различных форм разделения труда на производстве в зависимости от условий и специфики работы предприятия и квалификации работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ применение на производстве современного оборудования и передовых приемов и методов труда; ■ создание оптимальных условий труда. <p>На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, формирующие его производственную инфраструктуру, под которой понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов), формы их построения, размещения, производственных связей.</p>
17. Организация работы вспомогательных служб	<p>К вспомогательным производственным помещениям относятся: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка.</p> <p>Вспомогательные производственные помещения помогают правильно организовать технологический процесс на предприятиях общественного питания, улучшают условия труда, помогают соблюдать санитарные нормы и правила, утвержденные для предприятий общественного питания.</p>
18. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	<p>Рациональная организация труда в общественном питании должна решить три основные задачи:</p>

	<p>экономическую, психологическую, физиологическую, социальную.</p> <p>Решение экономической задачи предполагает наиболее полное использование техники, материалов, сырья, обеспечивает повышение эффективности производства и труда. При решении экономических задач особое значение приобретают техническое оснащение предприятий, комплексная механизация технологических процессов, сокращение потерь рабочего времени, более рациональное использование рабочей силы с учетом квалификации и полноты загрузки работников, применение прогрессивных форм обслуживания.</p>
<p>19. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства</p>	
<p>20. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий</p>	<p>Оперативное планирование производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование осуществляется в определенной последовательности, поэтому на каждой стадии необходимо создавать определенные организационные условия, способствующие правильной организации технологического процесса, рациональная организация труда, четкому выполнению каждого работника своих обязанностей. Важное место в оперативном планировании работы производства занимает диспетчерская служба.</p>

<p>21. Организация деятельности подразделения</p> <p>Организация производства полуфабрикатов в овощном цеху заготовочного предприятия и с полным производственным циклом</p>	<p>На заготовочных предприятиях организуются овощные цехи, перерабатывающие I т овощей и больше. Эти цехи работают на основе договоров с другими предприятиями.</p> <p>Технические условия и технологические инструкции предусматривают изготовление полуфабрикатов: очищенного сульфитированного картофеля, не темнеющего на воздухе; капусты свежей белокочанной очищенной, моркови, свеклы, лука репчатого очищенного.</p> <p>Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности. Они размещаются, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.</p> <p>Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от производственной программы предприятия и его мощности. Технологический процесс обработки овощей состоит из мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.</p>
<p>22. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия</p>	<p>Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности,</p>

перерабатывающих сырье для своего производства. Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха, но организация технологического процесса различается. На крупных заготовочных предприятиях мясные цехи более механизированы, применяются транспортеры, подвесные и поточные линии и др.

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте:

- крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренние куски тазобедренной части и др.);

- из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть грудинка и др.);

- кости;

- порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп и др.);

- мелкокусковые полуфабрикаты из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш);

- из баранины и свинины (шашлык, рагу и др.)

- из рубленого мяса (бифштекс, котлеты, шницели);

- перец, кабачки, фаршированные мясом с рисом.

Сроки хранения полуфабрикатов установлены СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Мясные цехи на крупных заготовочных

	<p>предприятиях состоят из нескольких помещений: дефростеры, моечное отделение туш, помещение для обсушивания, помещение для обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ дефростация мороженого мяса, ■ зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм; ■ обмывание, обсушивание деление на отруба; ■ обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей; ■ жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.
<p>23. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия</p>	<p>Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы осуществляется в специализированных цехах заготовочных предприятий. В соответствии с техническими условиями и технологическими инструкциями предусматривается изготовление следующего ассортимента полуфабрикатов из рыбы:</p> <p>Рыба специальной разделки охлажденная и мороженая;</p> <p>Рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях;</p> <p>Котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные.</p> <p>В крупных рыбных цехах такие наиболее</p>

	<p>трудоемкие процессы, как отделение чешуи, срезание плавников, отделение голов, механизированы. В крупных цехах процессы обработки рыбы с костным скелетом осуществляются на поточных механизированных линиях.</p> <p>Мороженую частичковую рыбу освобождают от тары, укладывают в решетчатые контейнеры и направляют к ваннам для дефростации рыбы. Контейнеры с рыбой погружают в ванны с 3-5%-раствором поваренной соли при температуре воды не выше 15°C на 2—3 ч.</p>
<p>24. Организация работы птицегольевого цеха</p>	<p>Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработку субпродуктов осуществляют в птицегольевых цехах.</p> <p>Техническими условиями и техническими инструкциями предусматривается приготовление следующих видов полуфабрикатов из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> § тушки кур и цыплят; § филе натуральное и филе панированное; окорочок куриный, индюшиный; грудинка куриная; цыплята табака; бедро, голень куриные, индюшиные; субпродукты кур, индеек. <p>Кроме птицы в цехе обрабатывают субпродукты (почки, печень, языки, сердце и др.).</p>
<p>25. Особенности работы мясорыбного цеха</p>	<p>Мясо-рыбные цехи организуются при предприятиях средней мощности (в ресторанах, столовых) с полным</p>

	<p>производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении.</p> <p>Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы мяса. На линии обработки мяса установлены ванна для промывания мяса, разубочный стул, стол производственный для обвалки мяса, мясорубка. На месте обработки мяса обрабатывают и птицу.</p>
<p>26. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени</p>	<p>Цехи доработки полуфабрикатов организуются на предприятиях общественного питания средней и малой мощности, которые получают полуфабрикаты от промышленных и заготовочных предприятий в виде мяса крупными кусками, рыбы специальной разделки охлажденной и мороженой кур и цыплят и др.</p>
<p>27. Организация работы горячего цеха (суповое отделение)</p>	<p>Горячий цех является основным цех предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а та производится тепловая обработка продуктов для</p>

	<p>холодных сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки и выпекаются мучные изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.</p>
<p>28. Организация работы горячего цеха (соусное отделение)</p>	<p>Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.</p>
<p>29. Организация работы холодного цеха</p>	<p>Холодный цех организуется на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовой, кафе и др.). На специализированных предприятиях и в предприятиях небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.</p> <p>Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го</p>

	<p>класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса — 15 блюд.</p> <p>В ассортимент продукции холодного цеха входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ холодные закуски; ■ гастрономические изделия (мясные, рыбные); ■ холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.); ■ молочно-кислая продукция; ■ холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.); ■ холодные напитки; ■ холодные супы.
<p>30. Организация рабочих мест в холодном цехе</p>	<p>Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 ч и более работают по ступенчатому, двухбригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.</p>
<p>31. Организация работы кулинарного цеха</p>	<p>цеха. Кулинарные цехи, организуемые на заготовочных предприятиях, выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции, которая отпускается по заранее составленным договорам на доготовочные предприятия, в магазины кулинарии, на предприятия розничной сети.</p>

	<p>В ресторанах также можно организовать кулинарный цех меньшей мощности. В кулинарном цехе при заготовочном предприятии производство основано на использовании полуфабрикатов, получаемых из мясного, птицебельевого, рыбного и овощного цехов.</p>
<p>32. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания</p>	<p>Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях питания. Он, как правило, работает самостоятельно, независимо от горячего цеха. Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, в кафе, ресторанах, столовых. Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции</p>
<p>33. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста</p>	<p>Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий: хранение и подготовка сырья; приготовление и замес теста; разделка и порционирование теста; формовка изделий; расстойка, выпечка изделий; приготовление отделочных полуфабрикатов; отделка изделий.</p> <p>Состав помещений крупных кондитерских цехов: кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов; помещение для обработки яиц; помещение для просеивания муки, замеса и брожения теста; помещения для расстойки и выпечки; приготовление отделочных п\ф; отделка кондитерских изделий; моечная посуда, тары и</p>

	<p>инвентаря; кладовая и охлаждаемая камера готовых изделий; комната начальника цеха; экспедиция.</p>
<p>34. Организация работы цеха мучных изделий</p>	<p>Одним из специализированных цехов предприятий общественного питания является цех мучных изделий для выпуска пирожков печеных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей и др. Такой цех можно организовать как на предприятиях общественного питания, выполняющих полный цикл производства, так и на заготовочных предприятиях наряду с кулинарными цехами.</p>
<p>35. Организация работы раздаточной. Назначение, классификация, характеристика</p>	<p>Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства. Раздаточная — важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшению обслуживания посетителей. Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервизной, буфетами, барной стойкой.</p>

36. Организация работы механизированных раздаточных линий	Характеристика раздаточных линий. В зависимости от характера потока потребителей и мощности предприятия могут применяться механизированные линии комплектации и отпуска обедов непрерывного и периодического действия.
37. Планирование и выполнение работ исполнителями	Рациональной считается такая организация труда, которая, основываясь на достижениях науки и техники, позволяет соединить технику и людей в едином производственном процессе и при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов получить наилучшие результаты, добиваясь при этом повышения производительности труда, сохранения здоровья.
38. Организация труда персонала на производстве	<p>Важным направлением организации труда является улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Правильно организовать рабочее место — значит обеспечить его рациональную планировку, оснащение инструментом, оборудованием, своевременную подачу материалов, сырья, тары, создать благоприятные санитарно-гигиенические и эстетические условия труда.</p> <p>При организации рабочих мест необходимо учитывать мощность и специализацию предприятия, характер осуществляемых в нем технологических процессов, последовательность их выполнения, степень разделения труда.</p>
39. Улучшение организации обслуживания рабочих	Аттестация рабочих

<p>мест. Аттестация рабочих мест</p>	<p>мест представляет собой комплексную оценку на соответствие нормативным требованиям технико-технологическим, организационно-экономическим условиям труда и техники безопасности. При оценке уровня технической и технологической оснащенности, применения оборудования и технологии, санитарно-гигиенических условий труда на рабочем месте учитываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ наличие на рабочем месте оборудования и его техническое состояние; ■ наличие подъемно-транспортных средств; ■ соответствие применяемого оборудования рациональному использованию производственной площади, труда; ■ соответствие применяемой технологии обеспечению высокого качества работ, продукции и обслуживания; ■ микроклимат, освещенность, запыленность, загазованность.
<p>40. Рационализация режимов труда и отдыха</p>	<p>Улучшение организации и обслуживания рабочих мест предполагает обеспечение рабочего места средствами и предметами труда и их размещение в установленном порядке. Организация и обслуживание рабочих мест включает обеспечение рабочих мест всеми видами энергии, сырьем, материалами и полуфабрикатами, инструментом и приспособлениями, наладкой, подналадкой и ремонтом оборудования, контролем</p>

	<p>качества продукции, производственным инструктажем и услугами санитарно-гигиенического и производственно-бытового характера.</p>
<p>41. Сущность и задачи нормирования труда Организация работы трудового коллектива</p>	<p>Научно обоснованный режим труда и отдыха способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности. Работоспособность — это свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня. На работоспособность человека оказывают влияние такие факторы, как величина нагрузки и ее продолжительность, организация и условия труда, квалификация, возраст работника, правильное чередование режимов труда и отдыха</p> <p>Одной из основных задач организации труда является улучшение условий труда с целью сохранения здоровья человека и повышения продуктивности труда.</p> <p>Нормирование труда в общественном питании — это определение необходимых затрат труда для выполнения конкретной работы при данных организационно-технических условиях. Мера труда выражается нормой труда.</p> <p>Норма труда — величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы. Норма труда выражается нормами выработки, обслуживания, численности и управляемости.</p> <p>Норма времени — это затраты времени, необходимые для</p>

	<p>выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции. Норма времени устанавливается в часах, минутах, секундах и является исходной величиной для расчетов нормы выработки.</p> <p>Норма выработки — это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (1 ч, за смену и т.д.) одним или группой работников соответствующей квалификации</p> <p>В совершенствовании условий труда на отечественных предприятиях достигнуты большие успехи. Однако технический прогресс не только улучшает условия труда, но и создает ряд проблем.</p>
<p>42.Контроль за качеством приготовления продукции производства технологическая документация</p>	<p>Под контролем понимают процесс, направленный на обнаружение количественных и качественных отклонений от запланированных показателей. О количественных отклонениях говорят в том случае, если задание выполняется, но недостаточно хорошо (например, выпущено продукции меньше, чем планировалось). Качественные отклонения имеют место тогда, когда задание не выполняется (например, к выпуску партии товара еще не приступили).</p> <p>Контроль может принимать разнообразные формы в зависимости от того, какие цели он преследует. Поэтому будущий руководитель</p>

должен знать, для каких целей контроль может использоваться. Незнание видов контроля может привести к тому, что информация, которую руководитель будет стремиться получить, будет однобокой, необъективной, а следовательно, и степень владения ситуацией у такого руководителя будет крайне низкой.

Под качеством продукции вообще понимается совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность в полной мере удовлетворять определенные потребительские свойства в соответствии с ее назначением.

Технико-экономическое понятие «качество продукции» в отличие от философского понятия «качество» обеспечивает только те истинные свойства продукции, которые позволяют с необходимой возможностью удовлетворять продукцией определенные общественные или личные потребности в соответствии с ее назначением. Продукция в данном случае рассматривается как материальный результат процесса трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, полученный в определенном месте за определенный интервал времени и предназначенный для использования потребителями в целях удовлетворения их потребностей как общественного, так и личного характера.

43. Документационное обеспечение управления	<p style="text-align: center;">Нормативный документ— это документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступный широкому кругу потребителей (пользователей). Этот термин включает стандарты всех категорий и видов. В зависимости от сферы действия различают стандарты различных категорий: национальный стандарт Российской Федерации (ГОСТ Р), стандарт организаций (СТО). Кроме этого, нормативное обеспечение в области стандартизации основывается на технических регламентах (ТР), технических условиях (ТУ), правилах, нормах и рекомендациях.</p>
---	--

Критерии выставления оценок

Оценка **«отлично»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил дневник.

На заключительной конференции логически, верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал излишне подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если:

Студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если:

Студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.