

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**по профессиональному модулю
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения: очная

Москва, 2022

Контрольно-оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

1.1. Форма аттестации: 8 семестр – экзамен

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

Комплект тестовых заданий

1. Что не относится к понятию «управление персоналом»?

- а) процесс руководства отдельными людьми;
- б) метод общения с людьми;
- в) искусство управления;
- г) правильного ответа нет

2. Менеджер по работе с персоналом - это:

- а) объект управления;
- б) субъект управления;
- в) исполнитель;
- г) аппарат управления;

3. Управление персоналом – неотъемлемая часть науки: _____

4. Какой вид стратегии управления персоналом может быть рекомендован предприятиям, не располагающим достаточными финансовыми ресурсами?

- а) стратегия импорта;
- б) арендная стратегия;
- в) аутсорсинг;
- г) стратегия самообеспечения.

5. Для предприятия, имеющего филиалы в других регионах целесообразнее формировать структуру системы управления персоналом:

- а) по функциональному принципу;
- б) по территориальному принципу;
- в) по смешанному принципу;
- г) правильного ответа нет.

6. Какие мероприятия не относятся к рекрутингу?

- а) поиск персонала;
- б) проведение аттестации;
- в) отбор персонала;
- г) наём персонала.

7. «Пассивная технология» поиска предполагает инициативу со стороны: _____

8. При отборе кандидатов на должность начальника отдела маркетинга следует использовать: _____

9. К какому виду адаптации относится процесс привыкания работника к коллективу?

- а) к общей адаптации;
- б) к частной адаптации;

- в) к социальной адаптации;
- г) к профессиональной адаптации.

10. Что такое «аутсорсинг»? _____

11. К какому этапу рекрутинга относится оформление и подписание трудового договора?

- а) к отбору;
- б) к поиску;
- в) к найму;
- г) правильного ответа нет.

12. В чём заключается различие между следующими вариантами арендной стратегии управления персоналом: «рентинг», «хайринг», «лизинг»?

- а) в продолжительности периодов;
- б) в работе с кадровым агентством;
- в) в подходе к обучению кадров;
- г) правильного ответа нет.

13. Что не относится к понятию «ротация»?

- а) перевод работника на другую работу в пределах предприятия;
- б) увольнение работника;
- в) временное выбытие работника за пределы предприятия;
- г) правильного ответа нет.

17. Что означает такой принцип управления персоналом как «законность»?

- а) осуществление деятельности по управлению персоналом в строгом соответствии с существующими законами;
- б) последовательность в работе с персоналом;
- в) объективная оценка факторов макросреды;
- г) объективная оценка факторов внутренней среды.

15. Кем определяется внутренняя мотивация? _____

16. Чрезмерная централизация власти – это характерная черта: _____

17. Что означает такой принцип управления персоналом как реалистичность?

- а) признание основной роли закона в работе по управлению персоналом;
- б) всесторонняя объективная оценка всех факторов внешней среды и внутренней среды;
- в) планомерность и последовательность в работе с персоналом;
- г) достижение реальных целей.

18. Несоответствие работника занимаемой должности определяется: _____

19. Выполнение работы по прямому принуждению это:

- а) экономическая мотивация;
- б) административная мотивация;
- в) внутренняя мотивация;
- г) внешняя мотивация.

20. На чем основаны психологические методы управления персоналом?

- а) на познании психологии человека и структуры его потребностей;

- б) на отношениях власти и подчинения;
- в) на использовании материальных стимулов;
- г) правильного ответа нет.

21. Наиболее действенными в рыночных условиях являются:

- а) экономические методы управления персоналом;
- б) социальные методы управления персоналом;
- в) психологические методы управления персоналом;
- г) организационно-административные методы управления персоналом.

22. При смене кадровой стратегии наибольшее значение приобретает следующий принцип управления персоналом: _____

23. Прямое административное указание, дисциплина, взыскание и поощрение относятся:

- а) к экономическим методам управления;
- б) к психологическим методам управления;
- в) к организационно-административным методам управления;
- г) к социальным методам управления.

24. Что такое «контроллинг персонала»?

- а) адаптация персонала;
- б) поиск, отбор, найм персонала;
- в) выявление, учет, оценка и сравнение результатов деятельности персонала;
- г) стимулирование деятельности персонала.

25. Что такое «ротация персонала»?

- а) оценка и сравнение результатов деятельности работников организации;
- б) аттестация работников организации;
- в) оформление работника на соответствующую должность;
- г) перемещение работников, необходимое в конкретно сложившихся обстоятельствах.

26. Общественное поощрение деятельности работника трудовым коллективом является мерой:

- а) организационной мотивации;
- б) социальной мотивации;
- в) экономической мотивации;
- г) нематериальной мотивации.

27. Качество и количество выполненной работы за определённый период времени оценивается:

- а) высшим менеджером на уровне предприятия;
- б) непосредственным начальником на рабочих местах;
- в) менеджером по работе с персоналом на уровне предприятия;
- г) правильного ответа нет.

28. К числу наиболее распространенных инструментов отбора персонала не относится: _____

29. Объявлен набор сотрудников на замещение должности технического исполнителя. Какую технологию отбора целесообразнее использовать в этом случае?

- а) технологию умеренного отбора;

- б) технологию жесткого отбора;
- в) активную технологию;
- г) пассивную технологию.

30. Умеренная жесткость, использование в течение 1-1,5 лет, использование новаторских, прогрессивных способов воздействия на ситуацию – это характерные черты:

- а) реформистских методов управления;
- б) консервативных методов управления;
- в) антикризисных методов управления;
- г) правильного ответа нет.

31. Консервативные методы управления персоналом используются:

- а) в условиях кризиса;
- б) в посткризисный период;
- в) на стадии формирования организации;
- г) в условиях стабильного развития организации.

32. Основным документом, подтверждающим завершение аттестации, и остающимся у работника, является:_____

33. Чрезмерной жесткостью и радикализмом отличаются:

- а) антикризисные методы управления персоналом;
- б) консервативные методы управления персоналом;
- в) реформистские методы управления персоналом;
- г) правильного ответа нет.

34. Коллективный договор относится:

- а) к локальным правовым актам предприятия по управлению персоналом;
- б) к нормативно-правовым актам, содержащим нормы и нормативы в области управления персоналом;
- в) к федеральным законам;
- г) правильного ответа нет.

35. К нормативным документам в области управления персоналом, принимаемым на уровне Российской Федерации относится:_____

36. Основные правила поиска, отбора, найма, адаптации и мотивации персонала организации определены:

- а) в коллективном договоре;
- б) в трудовом кодексе Российской Федерации;
- в) в этическом кодексе поведения работников организации;
- г) в положении о персонале организации.

37. Какие документы не относятся к нормативно-методической базе?

- а) нормы времени;
- б) методические указания;
- в) федеральные законы;
- г) разъяснения.

38. Материально-техническое обеспечение функционирования службы персонала – это:

- а) мероприятия, нацеленные на удовлетворение службы персонала в материальных ресурсах;

- б) нормативно-методическая база;
- в) организационно-правовая база;
- г) документационное обеспечение.

39. Что относится к информационному обеспечению функционирования службы персонала?

- а) нормативно-методическое обеспечение;
- б) документационное обеспечение;
- в) организационно-правовое обеспечение;
- г) правильного ответа нет.

40. Коммуникационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании: _____

Правильные ответы.

1 б

2 б

3 менеджмент

4 г

5 б

6 б

7 самого работника

8 «технология жесткого отбора»

9 в

10 стратегия управления персоналом, основанная на использовании предприятием потенциала других организаций

11 в

12 а

13 г

14 а

15 самим работником

16 авторитарного стиля

17 б

18 по результатам аттестации

19 б

20 а

21 а

22 гибкость

23 в

24 в

25 г

26 б

27 б

28 аттестация персонала

29 а

30 а

31 г

32 аттестационный лист

- 33 а
- 34 а
- 35 трудовой кодекс Российской Федерации
- 36 г
- 37 в
- 38 а
- 39 б
- 40 вербальной формы общения

«Планирование основных показателей производства продукции общественного питания»

1. Составить меню для бизнес-ланча в двух вариантах, реализуемых в дневное время для ресторана 1 -го класса на 200 мест (приложение 2). Принимаем, что в ресторане 30 % посадочных мест предусматривается для реализации бизнес-ланча. Определить общее количество порций блюд для общего зала ресторана.
2. Определить количество потребителей, выполнить разбивку блюд по ассортименту, и составить план-меню для шашлычной на 50 посадочных мест.
3. Составить план меню ресторана 1 класса на 70 посадочных мест.
4. Составить план меню столовой общедоступной на 70 посадочных мест.
5. Составить план меню кафе в городском парке на 70 посадочных мест.

«Разработка различных видов меню и рецептов кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей»

1. Составить 2 варианта меню комплексного обеда для участников студенческой научно-практической конференции.
2. Составить 10 дневное меню школьной столовой на 100 человек.
3. Составить меню для банкета «Свадьба» на 70 человек.
4. Составить меню для бизнес-ланча в ресторане.
5. Составить меню завтрака, обеда и ужина для обслуживания иностранных гостей в количестве 5 человек.

«Порядок расчета выхода полуфабрикатов и готовых изделий»

- Задача 1. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления винегрета овощного в количестве 46 порций с выходом по 150 г (столовая).
- Задача 2. Рассчитать сырье для приготовления филе из кур в количестве 12 порций, если в кафе отсутствует мадера.
- Задача 3. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 5кг форшмака картофельного с сельдью, если в кафе имеется зелень петрушки соленая.
- Задача 4. Рассчитать количество потребного сырья для приготовления 70 порций супа картофельного с рисом и говядиной в столовой, выход порции составляет 300г.
- Задача 5. Рассчитать количество потребного сырья для приготовления борща с черносливом и грибами в столовой, борщ отпускается со сметаной.
- Задача 6. Рассчитать количество сырья для приготовления похлебки рыбной по-сибирски, если на производстве в кафе имеется хек тихоокеанский промышленной обработки.
- Задача 7. Рассчитать количество сырья для приготовления солянки рыбной в ресторане в количестве 25 порций с выходом 1 порции – 500г, на предприятии имеется окунь морской.
- Задача 8. Рассчитать количество сырья для приготовления супа молочного с макаронными изделиями в столовой в количестве 50 порций с выходом 500г. на предприятии имеется сухое молоко.
- Задача 9. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций грибов в сметанном соусе.
- Задача 10. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 45 порций крокет картофельных с соусом томатным.

- Задача 11. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 80 порций моркови, тушеной с рисом и черносливом в кафе.
- Задача 12. В столовой необходимо приготовить 90 порций жидкой манной каши с маслом сливочным.
- Задача 13. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления крупеника, если в остатке имеется 5кг гречневой крупы.
- Задача 14. Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций макарон, запеченных с сыром в столовой.
- Задача 15. Рассчитать, какое количество сырья потребуется для приготовления лапшевника с творогом в количестве 25 порций на предприятии. Блюдо отпускается со сметаной.
- Задача 16. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления макарон с томатом в количестве 150 порций на предприятии, если в столовой имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 30%.
- Задача 17. Рассчитать выход яичницы глазуньи с овощами в ресторане, если имеются яйца массой 42г.
- Задача 18. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 40 порций яичной каши натуральной, если на предприятии имеются яйца массой 56г.
- Задача 19. Какое количество омлета натурального можно приготовить из 120шт яиц массой 52г в кафе.
- Задача 20. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 50 порций сырников с морковью.
- Задача 21. Какое количество запеканки из творога можно приготовить, если на предприятии имеется 18кг творога.
- Задача 22. Рассчитать, какое количество сырья необходимо для приготовления 20 порций орешков творожных российских.
- Задача 23. Рассчитать, какое количество порций рулета из рыбы можно приготовить, если имеется 56кг налима речного неразделанного.
- Задача 24. Рассчитать, какое количество сырья необходимо для приготовления солянки рыбной на сковороде в ресторане, если имеется окунь морской неразделанный.
- Задача 25. Рассчитать какое количество котлет натуральных можно приготовить из 26кг котлетного мяса баранины.
- Задача 26. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций рагу из свинины жирной в ресторане.
- Задача 27. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 30 порций эскалопа с гарниром из картофеля жареного, моркови тушеной с яблоками и фасолью отварной (11 вариант).
- Задача 28. Какое количество топленого жира можно приготовить из 40кг внутреннего куриного жира?
- Задача 29. Какое количество свиного топленого сала получится при обработке 30кг саласырца.
- Задача 30. На предприятии было разделано 350кг свинины жирной. Сколько топленого сала можно получить.
- Задача 31. Какое количество топленого жира получится при обработке 230кг свинины мясной. Сколько шкварок при этом получится.
- Задача 32. Какое количество куриного топленого жира получится при обработке 60кг внутреннего жира. Какое количество шкварок при этом получится. Как их можно использовать.
- Задача 33. На предприятие поступили куры потрошенные 1 категории массой 20кг. Определить, какое количество кур жареных целиком можно приготовить
- Задача 34. Какое количество индейки потрошенной 2 категории нужно обработать, чтобы получить 2,5кг тушеной индейки мелкими кусками.

Задача 35. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 30 порций по 75г. какое количество утки потрошенной необходимо для этого обработать. Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся.

Задача 36. Для приготовления 40 порций котлет по-киевски использовали кур полупотрошенных. Какое количество птицы для этого потребуется.

Задача 37. Рассчитать какое количество мякоти с кожей получится при обработке цыплят бройлеров полупотрошенных массой 35кг.

Задача 38. Какое количество кур полупотрошенных 2 категории понадобится, чтобы получить 40 порций котлет жареных массой по 75г.

Задача 39. Рассчитать выход блюда «куропатка серая жареная целиком», если масса птицы 300г.

Задача 40. На ПОП поступили куропатки белые массой 25кг. Рассчитать, какое количество мякоти для салата можно получить при обработке данного вида сырья.

Задача 41. Какое количество порций филе панированного жареного с выходом 75г можно приготовить при обработке 45кг глухарей.

Задача 42. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 15 порций филе натурального жареного из белой куропатки с выходом 75г. Какое количество птицы необходимо закупить.

Задача 43. На ПОП котлеты из тетерева с выходом 100г. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 35 порций. Рассчитать требуемое количество птицы.

Задача 44. Какое количество кроликов 2 категории понадобится для приготовления 40 порций кролика, тушенного мелкими кусками.

Задача 45. Рассчитать какое количество котлет натуральных массой 75г можно приготовить из кролика 1 категории массой 32кг.

Задача 46. Рассчитать, какое количество мякоти кролика понадобится для приготовления 20 порций биточков припущенных массой 100г.

Задача 47. Определить, какое количество кроликов 1 и 2 категории необходимо для выполнения предыдущей задачи.

Задача 48. На ПОП имеется 25кг крольчатины 1 категории. Определить, что можно приготовить из него.

Задача 49. На предприятие поступил амур неразделанный в количестве 50кг. Рассчитать, какое количество жареной рыбы, непластованной кусками, можно приготовить. Решить эту же задачу, если нужно приготовить рыбу с кожей без костей припущенную.

Задача 50. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и реберными костями отварного (вес порции – 125г).

Задача 51. На ПОП поступила камбала азово-черноморская неразделанная в количестве 80кг. Что и в каком количестве можно из нее приготовить на ПОП разного типа.

Задача 52. Какое количество карася целого с головой крупного необходимо разделить для приготовления 20кг карася жареного. Решить эту же задачу для карася мелкого.

Задача 53. ПОП закупило рыбу, после разделки которой осталось 15кг сома, размер которого не превышает 23см, и 8кг мелкой корюшки. Как можно использовать эту рыбу.

Задача 54. Какое количество налима (полуфабрикат специальной разделки) понадобится для приготовления 230 порций рыбы жареной в столовой профессионального училища.

Задача 55. Необходимо приготовить форель жареную в сухарях на рашпере (решетка для жаренья) в ресторане высшей категории в количестве 12 порций. Рассчитать, какое количество форели (и каких размеров) для этого потребуется.

Задача 56. Рассчитать количество основного и дополнительного сырья для приготовления 60 порций биточков из рыбной котлетной массы из толстолобика (масса порции – 100г).

Задача 57. Какое количество капусты морской (сушеной пищевой) понадобится для приготовления 3000г отварной.

Задача 58. Какое количество креветок свежемороженых неразделанных (целых) необходимо взять для приготовления 500г креветок отварных, разделанных на мякоть.

Задача 59. Для приготовления салата необходимо 400г креветок. На складе имеются консервы, масса нетто которых по 300, 250 и 200г. рассчитать, сколько и каких консервов необходимо получить.

Задача 60. Остатки филе морского гребешка мороженого составляют 2800г. какое количество отварного гребешка можно получить.

Задача 61. На ПОП поступили лангусты свежемороженые разделанные (шейки в панцире) в количестве 5200г. какое количество лангустов отварных, разделанных на мякоть, можно получить.

Задача 62. На ПОП поступила свиная туша обрезная, вес – 160кг. Рассчитать, какое количество и каких, полуфабрикатов можно приготовить.

Задача 63. Какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить из лопаточной части говядины 2 категории весом 15кг.

Задача 64. Рассчитать, какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить из покромки говядины 2 категории массой 20кг на ПОП.

Задача 65. Определить норму потерь и отходов при холодной обработке мясной свинины массой 260кг.

Задача 66. Определить норму отходов при холодной обработке баранины 1 категории с ножками массой 38кг.

Задача 67. Для приготовления котлет домашних имеется 9кг котлетного мяса говядины массой нетто. Определить, какое количество котлет домашних с массой полуфабриката 50г можно приготовить и какое количество дополнительных продуктов потребуется для и приготовления.

Задача 68. Найти ошибку. На ПОП поступила лопаточная часть говядины 1 категории массой 40кг. Зав.производством запланировал приготовить из полученного мяса 10кг азу, 4кг гуляша и 20кг использовать для приготовления первых блюд.

Задача 69. На ПОП запланировали приготовить 40 порций эскалопа. Какое количество мясной свинины для этого необходимо

Задача 70. Для обслуживания свадьбы в ресторане было заказано 50 порций котлет жареных из свинины. Рассчитать, какое количество свинины обрезной необходимо.

Задача 71. Рассчитать, какое количество вареных ножек получится при обработке 64кг ног свиных.

Задача 72. На ПОП поступили мозги охлажденные в количестве 40кг. Какое количество мозгов жареных можно приготовить.

Задача 73. Сколько языков говяжьих мороженых нужно заказать, чтобы приготовить 12кг языков вареных.

Задача 74. Какое количество сердца мороженого потребуется для приготовления 50 порций сердца, жареного во фритюре (выход порции – 75г).

Задача 75. В детском оздоровительном лагере получили 450кг сосисок русских. Сколько отходов получится при их холодной обработке.

Задача 76. Необходимо нарезать грудинку копченую (со шкурой, без костей) на 40 порций по 50г. какое количество продукта потребуется.

Задача 77. Какое количество печени телячьей охлажденной необходимо для приготовления жареной печени крупными кусками на 40 порций с выходом 75г.

Задача 78. На ПОП поступила печень баранья мороженая массой 24кг. Определить, какое количество печени, жареной мелкими кусками можно из нее приготовить.

Задача 79. Какое количество языков говяжьих мороженых необходимо для приготовления языков отварных массой 8кг. Определить потери при варке и отходы при зачистке.

Задача 80. Какое количество порций сарделек жареных (разрезанных вдоль) можно приготовить с выходом порции 75г из 18кг сарделек сырых.

Организация производства продукции питания в ресторане

1. Рассчитать эффективный фонд рабочего времени в марте для 4 поваров горячего цеха столовой при промышленном предприятии при 8 часовой работе (5 дней в неделю с 2 выходными).

2. Рассчитать площадь холодного цеха по норме площади на одного работающего, если в цехе одновременно работают 2 повара.

3. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление булочек домашних, составила 45230с, подготовительно-заключительное время 2130с, время на обслуживание рабочего места 1890с, время на отдых и личные надобности кондитера 1985с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составила 40,09с. Определить норму выработки.

4. Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 3400000 условных блюд. Норма выработки 390 условных блюд на одного человека в день. Эффективный фонд рабочего времени при 5 дневной рабочей неделе 225 дней.

Определить

численность работников производственной бригады.

5. Рассчитайте площадь холодного цеха.

Наименование	Тип	Габаритные размеры	Кол-во	S единицы оборудования	S полезная
Длина	Ширина	Высота			
Шкаф холодильный	ШХ 0,4	750	750	1830	1
Привод со сменными механизмами	ПУ 0,6	530	280	310	1
Стол производственный	СП	1050	840	860	2
Стол производственный	СП	1050	840	860	2

1. Рассчитать рабочую силу для горячего цеха столовой с 8 часовой рабочей сменой, которая выпускает:

Наименование блюд	ед. изм.	Количество блюд	Норма времени (с)	Количество чел/сек
Гуляш из говядины	порц.	80	180	
Суп гороховый	порц.	50	130	
Котлеты с картофельным пюре	порц.	70	150	
Голубцы	порц.	40	180	
Чай с сахаром	порц.	120	20	

2. Определите площадь мясорыбного цеха столовой, если в нем размещается следующее оборудование:

Наименование	Тип	Габаритные размеры	Колво	S единицы оборудования	S полезная
длина	ширина	высота			

Шкаф холодильный	ШХ – 1,2	1530	810	2035	1
Мясорубка	МИМ–105	700	350	900	1
Стол производственный	СП	1470	840	800	2
Раковина	500	400	1		
Ванна моечная	ВМ – 15	840	840	860	2

3. Рассчитайте рабочую силу для холодного цеха столовой с 8 часовой рабочей сменой, выпускающего:

Наименование блюд	ед. изм.	Количество блюд	Норма времени	Количество чел/сек
Треска под маринадом	порц.	150	100	
Говядина заливная	порц.	100	150	
Салат витаминный	порц.	300	80	
Икра баклажанная	порц.	250	60	
Компот из абрикосов	порц.	100	20	
Морс клюквенный	порц.	340	10	

1. Рассчитать рабочую силу горячего цеха для столовой при промышленном предприятии с 8 часовой рабочей сменой, выпускающий:

36

Наименование блюд	Ед. изм.	Количество блюд	Норма времени	Количество чел.\сек.
Суп лапша по домашнему	Пор	60	150	
Борщ украинский	Пор	60	210	
Рыба жаренная	Пор	50	90	
Гуляш	Пор	150	70	
Тефтели	Пор	80	80	
Картофельное пюре	Пор	200	120	
Рис отварной	Пор	90	30	

10. Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 560000 условных блюд. Норма выработки 190 условных блюд на одного человека в день. Эффективный фонд рабочего времени при 5 дневной рабочей неделе 225 дней.

Определить численность работников производственной бригады.

11. Рассчитать эффективный фонд рабочего времени в апреле для 2 поваров холодного цеха ресторана 1 класса при 7 часовой работе (6 дней в неделю с 1 выходным).

12. Определите площадь горячего цеха ресторана, если в нем размещается следующее оборудование:

Наименование	Тип	Габаритные размеры	Колво	S единицы оборудов аниялеПо	S Полезная

длина	ширина	высота			
Плита электрическая четырехконфорочная	ПКЭ – 4КВ	840	850	860	1
Пароконвектомат ТЕСНОЕКА	КФ711ТС	930	856	807	1
Шкаф электропекарский с терморегулятором	ЭШ 3М	1438	1110	1610	1
Привод со сменными механизмами (мясорубка МС2-70, многоцелевой механизм МС4-7-8-20)	ПГ 0,6	530	280	310	1
Вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВМС- 420	420	840	860	1
Ванна передвижная для промывки гарниров	ВПГС М	630	840	860	1
Стол производственный	СЦ 211-	1200	700	850	1
СЦ	600	700	850	3	

13. Рассчитать площадь горячего цеха по норме площади на одного работающего, если в цехе одновременно работают 4 повара.

Кейс задача №1. Вы технолог студенческой столовой. В столовой проводится день овощных блюд. По меню надо приготовить:

Зразы картофельные - 50 порций Шницель из капусты - 20 порций Крокеты картофельные - 30 порций Запеканка картофельная - 50 порций

Рассчитайте необходимое количество овощей для приготовления этих блюд, весом брутто и нетто. Дать характеристику и требования к качеству этих блюд. Правила подачи, температура отпуска, сроки хранения овощных блюд. Т/б и правила санитарии при приготовлении блюд. Какова производительность труда, если сумма от реализации блюд составила 1200 руб. численность работников 2 человека.

Кейс задача №2. Вы технолог ресторана «Лель», в ресторане проводится день украинской кухни - составьте меню, проведите социальный опрос. С чего начать ваши действия.

Дайте характеристику блюд и требования к качеству борща Украинского, котлет Полтавских, посуда для их отпуска, температура подачи, срок хранения на раздаче.

Подведите итог проведения дня национальной кухни и социального опроса.

Рассчитать себестоимость выпуска первых блюд, если цена закупки сырья - 1300, амортизационные отчисления - 50, зарплата - 65, прочие расходы 100.

Кейс задача №3. Вы зав. производством в столовой завода «Энергомаш». Вам необходимо составить меню и производственную программу предприятия на следующий день. Какое меню вы составите правила его составления? Рассчитайте количество порций блюд по вашему меню, если известно, что в столовой питается 1600 человек. Расскажите особенности приготовления блюд из мяса тушеного, ассортимент и требования к качеству, сроки и правила хранения. Санитарные правила при работе в горячем цехе. Т/б в горячем цехе предприятия общественного питания.

Кейс задача №4. Вы технолог кафе «Волна». Вы получили задание провести социальный опрос. Ваши действия? Какую цель поставите? Порядок проведения и документальное оформление социального опроса Вам необходимо приготовить 50 порций бифштекса натурального, 100 порций кофе с молоком. Рассчитайте набор сырья для этого количества блюд, подберите оборудование и посуду для отпуска Т/б при работе в горячем цехе, санитарные требования к горячему цеху

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания		Баллы в соответствии с критериями оценки
		Максимальный балл – 2,0
1	<p>Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных.</p> <p>Четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.</p>	2,0
2	<p>Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы.</p> <p>Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.</p>	1,5
3	<p>Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала.</p> <p>Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии.</p> <p>При ответе на вопросы допускает неточности.</p>	0,8
4	<p>Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала.</p> <p>Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.</p> <p>Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.</p>	0
Итого		2

Перечень практических работ

№	Практические работы
----------	----------------------------

1	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений
2	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения
3	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.
4	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам
5	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений
6	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения
7	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»
8	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения
9	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений
10	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными
11	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник
12	Планирование производственного задания (программы)
13	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда
14	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени
15	Расчет производственной мощности
16	Расчет товарооборота
17	Расчет производительности труда
18	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов
19	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников
20	Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативнотехнологической документации
21	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов

	оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)
--	---

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл -0,5 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	0,5
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	0,25
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 1 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	1
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, частично обоснованный	0,75
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1,5 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы)	1,5
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	1
	- при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	0,5
	- неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий;	0

	- полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы	
	ИТОГО	3

Процедура экзамена по модулю

Результаты оценки

Каждое задание практической работы оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по заданию складывается в зависимости от количества оцениваемых практических операций. Самоанализ содержания портфолио оценивается в баллах по установленным критериям.

Максимальное количество баллов - 100. Итоговая оценка по комплекту оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому заданию. Пороговое значение 60 баллов (60%).

Критерии оценки

Количество баллов	Соответствующая оценка
от 60 до 73	"3"
от 74 до 87	"4"
от 88 до 100	"5"