

Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации**  
наименование МДК

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
код, наименование специальности

г. Троицк, 2020г.

**Разработчик:**

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум »

преподаватель спец.дисциплин Р. М. Исанбердина

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии  
общеобразовательных дисциплин.

Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» 202\_\_г.

## **Содержание**

|  |   |
|--|---|
| 1. Паспорт ККОС.....   | 4 |
| Область применения.....  | 4 |
| Система контроля и оценки результатов освоения умений и знаний .....       | 4 |
| Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний .....   | 4 |
| 2. Задания для контроля и оценки результатов освоения умений и знаний..... | 6 |
| 2.1 Задания для текущего контроля.....                                     | 6 |

**Паспорт комплекта контрольно-измерительных средств по  
профессиональному модулю МДК.06.01. Управление структурным  
подразделением организации**

**1. 1.1 Область применения**

Комплект контрольно-измерительных средств составлен на основе программы по междисциплинарному курсу профессионального модуля МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Комплект предназначен для оценки результатов обучения в соответствии с ФГОС.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)<br>общие и профессиональные компетенции | OK | Наименование темы | Наименование<br>контрольно-оценочного<br>средства |                             |   |
|---|----|-------------------|---|-----------------------------|---|
|   |    |                   | Уровень освоения<br>темы                          | Промежуточная<br>аттестация |   |
| 1   | 2  | 3                 | 4   | 5                           | 6 |

|   |   |  |   |   |         |
|---|---|--|---|---|---------|
| У <sub>1</sub> , У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>5</sub> ,<br>У <sub>6</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>8</sub> ;<br>З <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>3</sub> , З <sub>4</sub> , З <sub>5</sub> , З <sub>6</sub> ,<br>З <sub>7</sub> , З <sub>8</sub> , З <sub>9</sub> , З <sub>10</sub> , З <sub>11</sub> , З <sub>12</sub> ;<br>ОК 2, ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5, ОК 6;<br>ПК 6.1, ПК 6.2,<br>ПК 6.3, ПК 6.4,<br>ПК 6.5 | ОК 1<br>ОК 2.<br>ОК 3<br>ОК 4<br>ОК 5<br>ОК 6<br>ОК 8<br>ОК 9 | Тема 1.1. Особенности организации<br>работы коллектива исполнителей<br>Тема 1.2. Функции и методы<br>управления структурным<br>подразделением<br><br>Тема 2.1. Планирование основных<br>показателей производства<br>Тема 2.2. Планирование выполнения<br>работ исполнителями<br><br>Тема 3.1. Методы контроля<br>результатов выполнения работ<br>Тема 3.2. Способы оценивания<br>качества выполняемых работ<br><br>Тема 4.1. Основы организации труда<br>Тема 4.2 Порядок оформления табеля<br>учета рабочего времени. Методика<br>расчета заработной платы<br>Тема 4.3. Нормативно-правовые<br>документы, регулирующие личную<br>ответственность бригадира<br>Тема 4.4. Формы документов и<br>порядок их заполнения | 2 | Практиче<br>ские<br>работы и<br>тесты,<br>самостоят<br>ельная<br>работа<br>студентов<br>, | Экзамен |
|---|---|--|---|---|---------|

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности- *Организация работы структурного подразделения* и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, проводимый в форме защиты Отчета по производственной практике. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

## 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

| Элемент модуля  | Форма контроля и оценивания |   |
|---|-----------------------------|---|
|   | Промежуточная<br>аттестация | Текущий контроль  |
| МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации | экзамен                     | Практические работы,<br>устный опрос,<br>тестовые задания |

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
| Производственная практика ПП06            | Дифференцированный<br>Зачет | - |
| Профессиональный модуль<br>(в целом) ПМ06 | Квалификационный<br>экзамен | - |

## 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица

| Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки  | Показатели оценки результата  |
|--|---|
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  | - участие в планировании основных показателей деятельности организации.<br>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.<br>- вести табель учета рабочего времени работников;<br>- рассчитывать заработную плату  |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  | - планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;   |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  | - организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями  |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  | - использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);  |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.   | - знание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира;   |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | Проявление серьезной мотивации к профессии.<br>Стремление пополнить багаж новыми профессиональными знаниями.<br>Стремление разобраться и быстро освоить необходимые знания и умения.<br>Проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции.<br>Тщательная подготовка по основам профессиональных знаний.   |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Способность к анализу и синтезу.<br>Способность применения знаний на практике.<br>Способность ставить цели.<br>Проявление организаторских способностей.<br>Стремление к планированию при выполнении поставленных задач.<br>Способность оценивать качество выполненной работы.<br>Способность самостоятельно решать возникающие типовые проблемы.<br>Способность избрания нормативно-правовых документов, необходимых для профессиональной деятельности. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | Планирование, организация и контроль своей деятельности.<br>Опознание нестандартных ситуаций.<br>Оперативное реагирование на нестандартные ситуации.<br>Проявление способности адаптироваться к новым ситуациям.<br>Способность порождать новые идеи.<br>Склонность анализировать нестандартные ситуации.<br>Проявление инициативы принятия решения в нестандартных   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>ситуациях по совершенствованию деятельности.<br/>Умение обосновать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений.<br/>Проявление умения брать на себя ответственность за принятые решения.<br/>Пересмотр в случае неэффективности действия, принятых в нестандартной ситуации организационно-управленческих решений.</p>  |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p>Владение письменной и устной коммуникацией на родном языке.<br/>Стремление самостоятельно искать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее.<br/>Склонность ориентироваться в информационных потоках, умение выделять в них главное и необходимое.<br/>Умение осознанно воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ.<br/>Стремление критически осмысливать полученные сведения, применение их для расширения своих знаний</p>                               |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>  | <p>Способность представления информации в доступном виде для других пользователей.<br/>Правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности</p>  |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>   | <p>Проявление навыков межличностного общения.<br/>Умение слушать собеседников.<br/>Проявление умения работать в команде на общий результат.<br/>Проявление справедливости, доброжелательности.<br/>Вдохновение всех членов команды вносить полезный вклад в работу.<br/>Организация работы малой группы.<br/>Определение поддержки членам команды.<br/>Положительное реагирование на вклад в команду коллег.<br/>Проявление организаторских способностей.</p>  |
| <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>  | <p>Склонность к саморазвитию.<br/>Способность учиться, самостоятельно работать.<br/>Стремление к успеху.<br/>Терпение к критике.<br/>Проявление самокритики.<br/>Устойчивое стремление к самосовершенствованию.</p>  |
| <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>    | <p>Склонность к саморазвитию.<br/>Способность учиться, самостоятельно работать.<br/>Стремление к успеху.<br/>Терпение к критике.<br/>Проявление самокритики.<br/>Устойчивое стремление к самосовершенствованию.</p>  |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>   | <p>Ищет различные варианты выполнения решений<br/>Принимает непопулярные решения, если этого требует ситуация<br/>Проявляет инициативность и предпринимательский дух<br/>Активно принимает участие в разработке новых проектов<br/>Готов к смене технологий в профессиональной деятельности<br/>Готов к самостоятельной деятельности в условиях неопределенности<br/>Готов использовать новые отраслевые технологии в области профессиональной деятельности<br/>Самостоятельно осуществляет анализ действующего законодательства в области пенсионного обеспечения и социальной защиты</p> |

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все практические работы/задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу, производственную практику в рамках данного профессионального модуля.

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

#### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный экзамен, зачеты по производственной практике.

### 3.2. Текущий контроль

#### 3.2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 06.01 «Организация работы структурного подразделения»

##### 3.2.1.1. Практическая работа (см. папку «Практические работы по МДК 06.01»)

###### Практическая работа № 1

**Тема: Расчет показателей динамики реализации продукции. Оценка выполнения плана по ассортименту продукции**

**Цель:** Закрепить теоретические знания практическими навыками, научиться производить расчет показателей динамики реализации продукции и оценку выполнения плана по ассортименту продукции.

**Формируемые компетенции: ПК 6.1, ОК 1-9.**

**Задание № 1.** Провести анализ выпуска и реализации продукции предприятия.

Таблица 1

###### Выпуск и реализация продукции

| Показатели                 | 2013 год, тыс. руб. | 2014 год |                       | Изменения   |                 |                       |         |         |   |
|----------------------------|---------------------|----------|-----------------------|-------------|-----------------|-----------------------|---------|---------|---|
|                            |                     | По плану | Фактически, тыс. руб. | фактическое | запланированное | По сравнению с планом | тыс. р. | тыс. р. | % |
| A                          | 1                   | 2        | 3                     | 4           | 5               | 6                     | 7       | 8       | 9 |
| 1. Товарная продукция      | 19250               | 21270    | 20790                 | ?           | ?               | ?                     | ?       | ?       | ? |
| 1.1. В действующих ценах   |                     |          |                       |             |                 |                       |         |         |   |
| 1.2. В сопоставимых ценах  | 19250               | 21300    | 19560                 | ?           | ?               | ?                     | ?       | ?       | ? |
| 2. Реализованная продукция | 20150               | 21110    | 19330                 | ?           | ?               | ?                     | ?       | ?       | ? |
| 2.1. В действующих ценах   |                     |          |                       |             |                 |                       |         |         |   |
| 2.2. В сопоставимых ценах  | 20150               | 21170    | 18180                 | ?           | ?               | ?                     | ?       | ?       | ? |

**Задание № 2.** Провести анализ баланса готовой продукции.

Анализ баланса готовой продукции, тыс. руб.

Таблица 2

| Показатели   | По плану | Фактически | Изменения |     |
|--|----------|------------|-----------|-----|
|  |          |            | в сумме   | в % |
| A  | 1        | 2          | 3         | 4   |
| 1. Остаток нереализованной продукции на начало года  | 1430     | 1430       | ?         | ?   |
| 2. Выпуск продукции                                  | 21270    | 20790      | ?         | ?   |
| 3. Итого товарная продукция с остатком (стр.1+стр.2) | ?        | ?          | ?         | ?   |

|  |       |       |   |   |
|--|-------|-------|---|---|
| 4. Реализованная продукция                                       | 21110 | 19330 | ? | ? |
| 5. Остаток нереализованной продукции на конец года (стр.3-стр.4) | ?     | ?     | ? | ? |

### Задание № 3.

Предприятие произвело продукции:

Вид А-29 тонн по цене 4500 руб. за тонну;

Вид Б-34 тонны по цене 5140 руб. за тонну;

Вид В-45 тонн по цене 3160 руб. за тонну.

Стоимость полуфабрикатов 164 тыс. руб. из них 60% для собственного производства. Работы промышленного характера 48 тыс. руб. Размер незавершенного производства на начало периода 36 тыс. руб.; на конец периода 34 тыс. руб. Остатки готовой продукции на складе на начало периода 90 тыс. руб. на конец периода 56 тыс. руб. Определить объем валовой, реализованной и чистой продукции, если стоимость материальных затрат составляет 48% стоимости товарной продукции.

#### Методика расчета:

##### 1. Объем товарной продукции (ТП):

$$ТП = ГП + П/Ф + РУ,$$

где:

ГП - стоимость готовых изделий, предназначенных для реализации на сторону;

П/Ф - стоимость полуфабрикатов своей выработки, предназначенных для реализации на сторону;

РУ - стоимость работ и услуг, реализуемых на сторону.

##### 2. Валовая продукция (ВП):

$$ВП = ТП - НЗПн.г + НЗПк.г,$$

где:

ТП - товарная продукция;

НЗПн.г, НЗПк.г - стоимость незавершенного производства соответственно на начало и конец года.

##### 3. Объем реализованной продукции (РП):

$$РП = ТП + ОГПн.г - ОГПк.г,$$

где ОГПн.г, ОГПк.г - стоимость остатков нереализованной продукции соответственно на начало и конец года.

##### 4. Объем чистой продукции:

$$Ч_п = Т_п - ((Т_п * 48%) / 100%)$$

### Задание № 4.

Провести анализ выполнения плана по ассортименту выпущенной продукции.

| Ассортимент | Выпуск продукции |      | Выполнение плана, % | Фактический объем, |
|-------------|------------------|------|---------------------|--------------------|
|             | План             | Факт |                     |                    |

|           | тыс.<br>руб. | % к<br>итогу | тыс.<br>руб. | % к<br>итогу |   | засчитываемый в<br>выполнение<br>плана по<br>ассортименту |
|-----------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| Изделие А | 850          | ?            | 850,8        | ?            | ? | ?   |
| Изделие Б | 900          | ?            | 890,1        | ?            | ? | ?   |
| Изделие В | 255          | ?            | 340,5        | ?            | ? | ?   |
| Изделие Г | 369,3        | ?            | 304,8        | ?            | ? | ?   |
| Итого     | ?            | ?            | ?            | ?            | ? | ?   |

**Время на подготовку и выполнение:**

подготовка **10** мин.;

выполнение и оформление **70** мин.;

сдача **10** мин.;

всего **1** час **30** мин

**Критерии оценки:**

**а) Критерии оценивания компетенций следующие:**

- умение применять теоретический материал на практике при решении задач;
- знание формул, необходимых для решения задач;
- степень усвоения студентом способов решения задач по дисциплине;
- пошаговое описание решения задачи;
- умение формулировать основные выводы по задаче.

**б) описание шкалы оценивания**

Преподавателем выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», или «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если:

- задача решена правильно, ход решения задачи логически выстроен и подкреплен теоретическими знаниями,

- студент формулирует собственные аргументированные выводы по задаче;
- задача аккуратно оформлена;

Оценка «хорошо» выставляется, если:

- задача решена правильно, ход решения задачи логически выстроен и подкреплен теоретическими знаниями,

- студент формулирует собственные выводы по задаче, но отсутствует их аргументация;

- задача оформлена не аккуратно;

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

- задача решена верно лишь частично, ход решения задачи не подкреплен теоретическими знаниями,

- студент формулирует собственные выводы по задаче, но отсутствует их аргументация;

- задача оформлена не аккуратно;

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если

- задача решена неверно, ход решения задачи не подкреплен теоретическими знаниями,

- студент затрудняется сформулировать собственные выводы и аргументировать их;

Оценка сообщается студенту.

**3.2.1.2. Тестовые задания (см. папку «Тестовые задания по МДК 06.01.», оцениваемые компетенции ПК 6.1, ОК 1-9.)**

**Задания к тестовому заданию 4.**

**Тест № 4.**

**1. Производственная программа представляет собой:**

- а) экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме;
- б) экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в ассортименте;
- в) экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте.
- г) объем выпуска продукции собственного производства.

**2. К продукции собственного производства не относятся:**

- а) обеденная продукция (первые, вторые и третьи блюда);
- б) холодные и горячие закуски, отпускаемые порциями;
- в) продукты, не подвергшиеся кулинарной обработке;
- г) кулинарные изделия, реализуемые поштучно или на вес.

**3. Производственная мощность предприятия –это:**

- а) важнейший инструмент планирования промышленного производства;
- б) максимально возможные выпуск продукции, предусмотренный на соответствующий период (декаду, месяц, квартал, год) в заданной номенклатуре и ассортименте;
- в) потенциальная возможность валового выпуска промышленной продукции.

**4. Для анализа производственной мощности используют показатели, которые характеризуют:**

- а) изменение фондоотдачи как разницу между фондоотдачей проектной и рассчитанной исходя из среднегодовой мощности;
- б) изменение выпуска продукции на единицу установленного парка основного технологического оборудования;
- в) изменение уровня использования производственных мощностей
- г) нет верного ответа;
- д) все ответы верны.

**5. Пропускная способность обеденного зала-это:**

- а) максимально возможное число потребителей, которое может обслужить предприятие в единицу времени;
- б) минимально возможное число потребителей, которое может обслужить предприятие в единицу времени;
- в) среднее число потребителей, которое может обслужить предприятие в единицу времени.

**6. Численность работников общественного питания изучают в разрезе следующих групп:**

- а) работники производства; торговые работники; административно-управленческий персонал.
- б) работники производства; работники обеденного зала, торговые работники; административно-управленческий персонал.
- в) работники производства; работники обеденного зала, административно-управленческий персонал.

**7. Коэффициент использования пропускной способности обеденного зала рассчитывают как:**

- а) отношение фактического количества посетителей, обслуженных предприятием за единицу времени к его пропускной способности;

- б) отношение планового количества посетителей, обслуженных предприятием за единицу времени к его пропускной способности;  
в) отношение пропускной способности обеденного зала к фактическому количеству посетителей, обслуженных предприятием за единицу времени.

**Время на подготовку и выполнение:**

подготовка **5** мин.;  
выполнение и оформление **10** мин.;  
сдача **5** мин.;  
всего **20** мин.

**Критерии оценки:**

*а) Критерии оценивания компетенций следующие:*

- Полнота знаний теоретического контролируемого материала.
- Количество правильных ответов

*б) описание шкалы оценивания*

- «отлично» - процент правильных ответов 80-100%;
- «хорошо» - процент правильных ответов 65-79%;
- «удовлетворительно» - процент правильных ответов 50-64%;
- «неудовлетворительно» - процент правильных ответов менее 50%.

**3.2.1.3. Устный опрос ( по МДК 06.01.», Оцениваемые компетенции: ПК 6.1., ОК 1-9 )**

**Вопросы:**

1. Приведите классификацию затрат рабочего времени.
2. Дайте определение норм времени.
3. Дайте определение норм выработки.
4. Дайте определение норм обслуживания производства.

**Время на подготовку и выполнение 1 вопроса:**

подготовка **2-3** мин.;  
ответы студентов **3** мин.;  
всего **5-6** мин.

**Критерии оценки:**

*а) Критерий оценивания компетенций следующие:*

- Полнота знаний теоретического контролируемого материала

*б) описание шкалы оценивания*

- «отлично» - если студент демонстрирует знание материала по разделу, теме, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы.

«хорошо» ставится, если студентом допущены незначительные неточности в ответах, которые он исправляет путем наводящих вопросов со стороны преподавателя.

• «удовлетворительно» - имеются существенные пробелы в знании основного материала по разделу, а также допущены принципиальные ошибки при изложении материала.

1. **ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ**  
**ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

«\_\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.  
Л. В. Гартвик

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**  
**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**  
**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**Форма обучения: очная**

1. Понятия, факторы определяющие структуру производства. Влияние типа класса предприятия на структуру производства
2. Назначение кулинарных цехов, специализированных, универсальных, технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.
3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

«\_\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.  
Л. В. Гартвик

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**  
**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**  
**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**Форма обучения: очная**

1. Цеховая структура производства: условия создания структуры, основные требования предъявляемые к производственным помещениям.
2. Оснащение кулинарного цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.
3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**

МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**

Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: **очная**

1. Бесцеховая структура производства, условия создания, основные требования предъявляемые к производственным помещениям, состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.

2. Организация работы экспедиции, назначение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**

МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**

Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: **очная**

1. Понятие, назначение, производственной программы цехов.

2. Организация работы моечной кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

«\_\_\_» 20\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее.

2. Организация работы хлеборезки и кладовой суточного запаса сырья, назначение, оснащение, охрана труда.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

«\_\_\_» 20\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в овощном цехе.

2. Организация работы раздачи. Характеристика, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, оснащенность оборудованием, инвентарем. Основные требования к реализации продукции через раздачу.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1. Организация и условия труда в овощном цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.

2. Основные понятия: труд, организация труда, производительность труда Методы измерения производительности труда.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1. Оснащение овощного цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.

2. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий, Должностные требования производственного персонала, нормативные документы регламентирующие коды и квалификацию специалистов и профессий рабочих.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в рыбном цехе, механическая обработка рыбы.

2. Организация труда персонала, задачи труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная, основные направления научной организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперирования труда.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1. Организация и условия труда в рыбном цехе: требование к помещению, согласно СанНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.

2. Аттестация рабочих мест, внедрение передовых приемов методов труда, улучшение условий труда.

3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

- 1.Оснащение рыбного цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
- 2.Укрепление дисциплины труда и развитие творческой активности работников. Характеристика дисциплины - трудовой, технологической, производственной.
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

- 1.Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в мясном цехе, механическая обработка мяса.
- 2.Рационализация режима труда и отдыха, виды графиков выхода на работу, их характеристика, преимущества и недостатки. Графики линейный, ленточный, двухбригадный, комбинированный, график суммированного учета рабочего времени
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**

МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**

Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: **очная**

1. Организация и условия труда в мясном цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников мясного цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда
2. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятии общественного питания.
3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**

МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**

Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: **очная**

1. Оснащение мясного цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
2. Определение классификация, уровни, этапы рационального решения их характеристика, анализ проблем, последовательность действий, стили руководства Методы управленческих решений: характеристика, виды, их характеристика Мотивация принятия управленческих решений.
3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
Л. В. Гартвик  
«\_\_\_» 20\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

- 1.Формы, методы контроля, их характеристика
- 2.Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в птице – гольевом цехе.
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
Л. В. Гартвик  
«\_\_\_» 20\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

- 1.Организация и условия труда в птице – гольевом цехе: требование к помещению, согласно СаниПиН, состав работников птице – гольевого цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.
- 2.Материальная ответственность: виды, характеристика, отчетность.
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1.Оснащение птице – гольевого цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программы цеха.

2.Товарные потери: виды, и их характеристика

3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по ТО

Л. В. Гартвик

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: очная**

1.Виды оплаты труда, расчет заработной платы, надбавок, доплат, компенсаций

2. Плановое меню: назначение, определение, характеристика меню.  
Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления.  
3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
Л. В. Гартвик  
« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

1. Составление производственной программы горячего цеха, определение количества посетителей, количество блюд.
2. Порядок расчета среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности
3. Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
Л. В. Гартвик  
« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

1. Организация и условия труда в горячем цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.

- 2.Удержание и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда.  
3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Гартвик  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21**

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

- 1.Оснащение горячего цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
- 2.Основные понятия: издержки производства и обращения. Классификация затрат по статьям и элементам. Показатели, используемые при планировании и анализе издержек. Расчет себестоимости: калькулирование, смета затрат.
- 3.Задача

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Гартвик  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22**

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

- 1.Организация и условия труда в холодном цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.
- 2.Сущность и виды цен. Методы ценообразования , смета затрат.
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Гартвик  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

- 1.Оснащение холодного цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
2. Основные фонды предприятий питания, Показатели эффективности использования основных фондов. Показатели по производству продукции: натуральные и стоимостные. Технико-экономические показатели использования оборудования.
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Гартвик  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

1. Организация и условия труда в кондитерском цехе: требование к помещению, согласно САНПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.
2. Показатели использования оборотных активов: оборотных средств и финансовых ресурсов.
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по ТО  
Л. В. Гартвик  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

ПМ. 06 **Организация работы структурного подразделения**  
МДК. 06.01 **Управление структурным подразделением организации**  
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Форма обучения: **очная**

- 1.Оснащение кондитерского цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
- 2.Доходы и прибыль предприятий питания: экономическая сущность и источники получения, функции и виды прибыли, методика ее расчета. Рентабельность и система показателей.
- 3.Задача.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Р. М. Исанбердина

---

### Задачи к устному экзамену

**Задача 1.**Рассчитайте заработную плату повара, оплачиваемого по простой повременной форме оплаты труда, если тарифная (часовая) ставка составляет 150 руб., повар отработал 36 часов

**Задача 2.** Рассчитайте заработную плату кондитера, оплачиваемого по простой повременно-премиальной форме оплаты труда, если тарифная (часовая) ставка составляет 160 руб., кондитер отработал 40 часов. Размер премии – 30 % к тарифной ставке.

**Задача 3.** В ООО «Альфа» установлена повременная система оплаты труда. Кладовщику организации П.А. Беспалову установлена почасовая оплата. Ставка в час – 93,75 руб. Менеджеру А.С. Кондратьеву зарплата рассчитывается по дневной ставке – 750 руб. Зарплата секретаря Е.В. Ивановой – 15 000 руб. в месяц. В октябре было 22 рабочих дня. Продолжительность рабочего дня – 8 часов. Все сотрудники отработали месяц полностью. Рассчитайте зарплату сотрудников

**Задача 4.** В ООО "Микс" установлена повременно-премиальная система оплаты труда. В Положении о премировании сказано, что за выпуск продукции без брака сотрудникам положена премия в размере 10 процентов от месячного оклада. Месячный оклад рабочего А.И. Иванова – 15 000 руб. В течение месяца он не выпустил ни одной бракованной детали. По итогам месяца Иванову выплатили премию. Рассчитайте зарплату А.И. Иванова

**Задача 5.** В ООО "Микс" установлена повременная система оплаты труда. Месячный оклад рабочего А.И. Иванова – 15 000 руб. С 30 сентября по 27 октября Иванов был в отпуске. В октябре он отработал 3 рабочих дня. Всего в октябре – 22 рабочих дня. Рассчитайте зарплату Иванова за октябрь.

**Задача 6.** Рабочему ООО "Микс" А.И. Иванову установлен месячный оклад 15 000 руб. С 15 октября ему повысили зарплату до 20 000 руб. в месяц. В октябре – 22 рабочих дня. Из них:

- на период с 1 по 14 октября приходится 10 рабочих дней;
- на период с 15 по 31 октября приходится 12 рабочих дней. Рассчитайте зарплату Иванова за октябрь.

**Задача 7.** В ООО "Микс" установлена прямая сдельная система оплаты труда. Сдельная расценка за изготовление одной булочки – 2 руб./шт., за сборку торта – 200 руб./шт.

За месяц кондитер 3 разряда Л.И. Петрова изготовила 3000 булочек и собрала 30 тортов. Её зарплата составит?

**Задача 8.** В ООО "Микс" установлена сдельно-премиальная система оплаты труда. В Положении о премировании сказано, что за выпуск продукции без брака сотрудникам положена премия в размере 10 процентов от сдельной заработной платы. За формование одного изделия платят 1 руб. За месяц пекарь Д.В. Быкова изготовила 13 000 булочек без брака. Рассчитайте зарплату Быковой

**Задача 9.** В ООО "Микс" установлена сдельно-прогрессивная система оплаты труда. За формование одной булочки пекарю платят 1 руб. Норма выработки – 7000 булочек в месяц. Сдельная расценка за булочку, выработанную сверх нормы, – 1,4 руб.

За месяц пекарь выработала 13 000 булочек. Рассчитайте месячную зарплату пекаря

**Задача 10.** Работа наладчика ООО "Микс" Л.И. Петрова оплачивается по косвенно-сдельной системе. Ему начисляется 5 процентов от общей зарплаты рабочих основного производства. В апреле в «Миксе» было произведено 100 000 булочек. За изготовление одной булочки пекарям платят 1 руб. Общая зарплата рабочих основного производства составила 100 000 руб. Какая сумма зарплаты Петрова за апрель?

**Задача 11.** В ООО «Альфа» принят на работу менеджер по рекламе А.С. Кондратьев. Согласно трудовому договору, его зарплата складывается из:

- фиксированного оклада (15 000 руб.);
- процента от дохода, полученного организацией непосредственно от деятельности Кондратьева по размещению рекламы (10%). За месяц сотрудник заключил 10 договоров на размещение рекламы на сумму 100 000 руб. Рассчитайте его зарплату.

**Задача 12.** Рассчитайте себестоимость 100 г бульона костного, цены берите произвольные. (Сб р – р Харченко Н.Э.)

**Задача 13.** Определите цену продажи порции салата мясного, при наценке 80%, цены берите произвольные. (Сб р – р Харченко Н.Э.)

**Задача 14.** Определите цену продажи соуса белого основного, при наценке 110%, цены берите произвольные.(Сб р – р Харченко Н.Э.).

**Задача 15.** Определите цену продажи 50 г соуса красного основного, при наценке 120%, цены берите произвольные.(Сб р – р Харченко Н.Э.).

**Задача 16.** Определите цену продажи 250 г супа Борща с фасолью и картофелем, при наценке 150%, цены берите произвольные.(Сб р – р Харченко Н.Э.).

**ЗАДАЧА 17.** Рассчитать структуру персонала предприятия питания

Таблица Персонал предприятия питания

| Категория работников          | Структура персонала, % | Фактически за отчетный год, чел. |
|-------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| 1. Административный персонал: |                        | 5                                |
| директор                      |                        | 1                                |
| управляющий                   |                        | 1                                |
| администратор                 |                        | 2                                |
| технолог                      |                        | 1                                |
| 2. Производственный персонал  |                        | 8                                |
| шеф-повар                     |                        | 1                                |
| су-шеф                        |                        | 1                                |
| повар                         |                        | 6                                |
| 3. Обслуживающий персонал:    |                        | 14                               |
| официант                      |                        | 10                               |
| мойщик посуды                 |                        | 4                                |
| Всего:                        |                        | 27                               |

**ЗАДАЧА 18.** Определите количество потребителей, обслуживаемых за день работы предприятия питания, если число посадочных мест – 60.

Таблица Расчет общего количества потребителей за день

| Часы работы торгового зала | Оборачиваемость места за 1 час | Средний % загрузки зала | Количество потребителей за час |
|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 12-13                      | 1,5                            | 50                      |                                |
| 13-14                      | 1,5                            | 70                      |                                |
| 14-15                      | 1,5                            | 60                      |                                |
| 15-16                      | 1,5                            | 50                      |                                |
| 16-17                      | 1,5                            | 30                      |                                |
| 17-18                      | 1,5                            | 50                      |                                |
| 18-19                      | 0,6                            | 70                      |                                |
| 19-20                      | 0,6                            | 100                     |                                |
| 20-21                      | 0,6                            | 80                      |                                |
| 21-22                      | 0,6                            | 70                      |                                |
| 22-23                      | 0,6                            | 60                      |                                |

|               |     |    |  |
|---------------|-----|----|--|
| 23-00         | 0,6 | 40 |  |
| Итого за день |     |    |  |

**ЗАДАЧА.19.** Выполнить расчет коэффициента пересчета блюд для данного часа работы предприятия питания, ссылаясь на таблицу загрузки торгового зала кафе

Таблица Посещение торгового зала кафе

| Часы работы торгового зала | Оборачиваемость места за 1 час | Средний % загрузки зала | Количество потребителей в час | Коэффициент пересчета блюд для данного часа |
|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------|---|
| 10 – 11                    | 1,5                            | 50                      | 60                            |   |
| 11 – 12                    | 1,5                            | 60                      | 72                            |   |
| 12 – 13                    | 1,5                            | 90                      | 108                           |   |
| 13 - 14                    | 1,5                            | 100                     | 120                           |   |
| 14 - 15                    | 1,5                            | 90                      | 108                           |   |
| 15 - 16                    | 1,5                            | 60                      | 72                            |   |
| 16 - 17                    | 1,5                            | 50                      | 60                            |   |
| 17 - 18                    |                                |                         | перерыв                       |   |
| 18 - 19                    | 0,4                            | 50                      | 16                            |   |
| 19 - 20                    | 0,4                            | 100                     | 32                            |   |
| 20 - 21                    | 0,4                            | 100                     | 32                            |   |
| Итого:                     |                                |                         |                               |   |

**ЗАДАЧА20.** Рассчитайте пропускную способность обеденного зала, используя данные таблицы, если столовая рассчитана на 120 мест.

Таблица График загрузки обеденного зала общедоступной столовой

| Часы работы торгового зала | Оборачиваемость места за 1 час | Средний % загрузки зала | Количество потребителей в час |
|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 10-11                      | 3                              | 30                      |                               |
| 11 – 12                    | 2                              | 50                      |                               |
| 12 – 13                    | 2                              | 80                      |                               |
| 13 – 14                    | 2                              | 90                      |                               |
| 14 – 15                    | 2                              | 90                      |                               |
| Итого:                     | -                              | -                       |                               |

**ЗАДАЧА21.** Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, представленных в таблице

Таблица

| Наименование продуктов | Тк181            | Тк034               | Тк200           | Итого брутто |
|------------------------|------------------|---------------------|-----------------|--------------|
|                        | Бифштекс с яйцом | Картофельный буффон | Утиные котлетки |              |
|                        | брутто, г        | брутто, г           | брутто, г       |              |

|                    | на<br>1 п. | на 50<br>п. | на<br>1 п. | на 60<br>п. | на<br>1п. | на 100<br>п. | (кг) |
|--------------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------|--------------|------|
| Говядина           | 200        |             | -          | -           | -         | -            |      |
| Яйцо куриное       | 40         |             | -          | -           | -         | -            |      |
| Масло растительное | 15         |             | 20         |             | -         | -            |      |
| Пармезан           | -          | -           | 50         |             | -         | -            |      |
| Филе утки          | -          | -           | -          |             | 200       |              |      |
| Лук репчатый       | -          | -           | -          |             | 20        |              |      |
| Молоко             | -          | -           | -          |             | 50        |              |      |
| Хлеб пшеничный     | -          | -           | -          |             | 70        |              |      |
| Картофель          | -          | -           | 210        |             | -         | -            |      |

**ЗАДАЧА 22** .Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – холодный цех ( $K = 0,4$ ) по данным таблицы

Расчет общей и полезной площади цеха

Таблица

| Наименование оборудования | Тип марки | Количество единиц | Габариты, мм |        | Площадь одной единицы оборудования, $m^2$ | Общая площадь занимаемая оборудованием, $m^2$ |
|---------------------------|-----------|-------------------|--------------|--------|---|---|
|                           |           |                   | длина        | ширина |   |   |
| Шкаф среднетемпературный  | ШХ-0,56   | 1                 | 700          | 800    |   |   |
| Весы                      | М-ЕР 326  | 3                 | 255          | 210    |   |   |
| Слайсер                   | RM-30     | 1                 | 700          | 500    |   |   |
| Стол холодильный          | TD157     | 1                 | 1500         | 600    |   |   |
| Стол-тумба                | СТ3-1     | 1                 | 1200         | 600    |   |   |
| Стол профессиональный     | СП-3      | 3                 | 950          | 700    |   |   |
| Ванна 2-х секционная      | ВМ-2/800  | 1                 | 1600         | 800    |   |   |
| Раковина для рук          | -         | 1                 | 500          | 500    |   |   |
| Итого:                    | -         |                   |              |        |   |   |

**ЗАДАЧА 23.** Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для холодного цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период при 8 часовом рабочем дне.

Таблица

Формирование штатной численности работников производства

| Блюдо                                  | Количество блюд, п | Норма времени t,с | Итого |
|--|--------------------|-------------------|-------|
| Рулет рыбный                           | 42                 | 170               |       |
| Рулет из куриной грудки                | 40                 | 220               |       |
| Помидоры фаршированные сыром и курицей | 50                 | 90                |       |

|                             |    |     |  |
|-----------------------------|----|-----|--|
| Рулеты из баклажана с мясом | 38 | 180 |  |
| Сэндвич с беконом           | 44 | 120 |  |
| Винегрет                    | 10 | 50  |  |
| Салат «Оливье»              | 16 | 120 |  |
| Салат из рубца              | 50 | 80  |  |
| Итого                       |    | -   |  |

**ЗАДАЧА 24.** Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период при длительности рабочего дня 11,5 час.

Таблица Формирование штатной численности работников производства

| Блюдо             | Количество блюд, n | Норма времени t,с | Итого |
|-------------------|--------------------|-------------------|-------|
| Азу-по татарски   | 170                | 250               |       |
| Урма              | 88                 | 50                |       |
| Гуляш-по татарски | 160                | 120               |       |
| Лагман            | 79                 | 250               |       |
| Манты             | 170                | 50                |       |
| Калжа             | 100                | 50                |       |
| Итого:            | -                  | -                 |       |

**ЗАДАЧА 25.** Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений ( $K = 0,3$ ) предприятия общественного питания.

Таблица

Расчет общей и полезной площади

| Наименование оборудования   | Тип марки      | Количество единиц | Габариты, мм |        | Площадь одной единицы оборудования, $m^2$ . | Общая площадь занимаемая оборудованием, $m^2$ . |
|-----------------------------|----------------|-------------------|--------------|--------|---|---|
|                             |                |                   | Длина        | Ширина |   |   |
| Тестомесительная машина     | ТММ-1М.        | 2                 | 1325         | 795    |   |   |
| Взбивальная машина          | МВ-35М.        | 1                 | 750          | 530    |   |   |
| Машина для просеивания муки | МПМ-800.       | 1                 | 860          | 670    |   |   |
| Стол производственный       | СО-12/6ПН RADA | 2                 | 1200         | 600    |   |   |
| Охлаждаемый стол            | СТХ-3 1235М    | 3                 | 1235         | 700    |   |   |
| Плита индукционная          | ЭП-6Ж-0Ш1      | 1                 | 1480         | 850    |   |   |

|                    |                      |   |     |     |   |  |
|--------------------|----------------------|---|-----|-----|---|--|
| Печь конвекционная | EVOLUTION EKF 664 TC | 2 | 600 | 400 |   |  |
| Шкаф расстоячный   | ХЕВРС-16ЕУ-М         | 1 | 866 | 950 |   |  |
| Итого:             | -                    | - | -   | -   | - |  |

**ЗАДАЧА25.** Выполните расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания, если 1 кусок хлеба весит 40 г

Таблица Расчет количества хлеба и хлебобулочные изделия общедоступной столовой

| Наименование                    | Количество потребителей | Норма потребления на 1 человека в день, г | Общее количество |
|---------------------------------|-------------------------|---|------------------|
|                                 |                         |   | в порциях        |
| Хлеб и хлебобулочные изделия. г | 568                     | 100                                       |                  |
| В том числе:                    |                         |   |                  |
| ржаной                          | 568                     | 50  |                  |
| пшеничный                       | 568                     | 50  |                  |

**ЗАДАЧА26.** Выполнить расчет показателей финансовых результатов деятельности организации питания ООО «Старый город» по данным таблицы и сделать вывод

Таблица Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

| Исходные данные                                     | Прошлый год | Отчетный год | Изменение             |                  |
|---|-------------|--------------|-----------------------|------------------|
|   |             |              | Абсолютное, тыс. руб. | Относительное, % |
| Розничный товарооборот, тыс.руб.                    | 70150       | 85320        |                       |                  |
| Издержки обращения, тыс.руб.                        | 15034       | 16412        |                       |                  |
| Прибыль, тыс.руб.                                   |             |              |                       |                  |
| Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс.руб.   | 5025        | 5674         |                       |                  |
| Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс.руб. | 14800       | 16762        |                       |                  |
| Рентабельность деятельности, %                      |             |              |                       |                  |
| Рентабельность продажи, %                           |             |              |                       |                  |

**ЗАДАЧА27.** Выполните расчет и анализ показателей деловой активности предприятия общественного питания ООО «Глория», сделайте вывод по результатам в таблице

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

| Исходные данные                              | Прошлый год | Отчетный год | Изменение             |                  |
|--|-------------|--------------|-----------------------|------------------|
|  |             |              | Абсолютное, тыс. руб. | Относительное, % |
| Розничный товарооборот, тыс.руб              | 65830       | 75046        |                       |                  |
| Издержки обращения, тыс.руб.                 | 14022       | 15214        |                       |                  |
| Прибыль, тыс.руб.                            |             |              |                       |                  |
| Среднесписочная численность работников, чел. | 52          | 54           |                       |                  |
| Торговая площадь, м <sup>2</sup>             | 500         | 540          |                       |                  |
| Производительность труда                     |             |              |                       |                  |
| Рентабельность продажи, %                    |             |              |                       |                  |
| Оборачиваемость торговой площади             |             |              |                       |                  |

**ЗАДАЧА 28.** Сделать расчет стоимости сырья для выполнения дневной производственной программы в рамках данных таблицы.

Таблица

| Наименование продуктов | Количество необходимых продуктов, кг | Цена за 1 кг продукта, руб. | Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб. |
|------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|---|
| Говядина               | 0,406                                | 325-00                      |   |
| Картофель              | 4,725                                | 32-00                       |   |
| Огурцы свежие          | 1,500                                | 90-00                       |   |
| Яйца                   | 1,046                                | 51-00                       |   |
| Салат                  | 0,484                                | 230-00                      |   |
| Майонез                | 1,522                                | 280-00                      |   |
| Морковь                | 0,646                                | 50-00                       |   |
| Лук зеленый            | 0,250                                | 60-00                       |   |
| Яблоки                 | 0,408                                | 60-00                       |   |
| Лук репчатый           | 0,816                                | 25-00                       |   |
| Лимон                  | 0,250                                | 120-00                      |   |
| Сахар                  | 0,210                                | 56-00                       |   |
| Соль                   | 0,012                                | 30-00                       |   |

|                      |       |        |  |
|----------------------|-------|--------|--|
| Масло растительное   | 0,595 | 80-00  |  |
| Капуста белокочанная | 3,504 | 20-00  |  |
| Курица               | 3,542 | 180-00 |  |
| ИТОГО:               |       |        |  |

**ЗАДАЧА29.** Определите планируемый валовой доход и прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Гаврош»

Таблица Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

| №  | Показатели  | Отчетный     | Предыдущий месяц, руб. |
|----|---|--------------|------------------------|
|    |   | месяц, руб.  |                        |
| 1  | 2   | 3            | 4                      |
| 1. | Товарооборот, руб.  | 3 985 000,00 | 3 630 000,00           |
| 2. | Себестоимость, руб.   | 455 000,00   | 345 090,00             |
| 3. | Валовой доход, руб.   |              |                        |
| 5. | Издержки производства и обращения, руб.                         | 874 000,00   | 996 000,00             |
| 7. | Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб. |              |                        |

**ЗАДАЧА30.** Сделайте разбивку наименований блюд по ассортименту производимых на предприятии питания, воспользовавшись данными таблицы

Таблица

| Блюда                                  | Процентное соотношение |                         | Количество блюд |
|--|------------------------|-------------------------|-----------------|
|  | Блюд                   | от общего количества, % |                 |
| <b>Холодные блюда</b>                  | <b>40</b>              |                         |                 |
| Рыбные                                 |                        | 25                      |                 |
| Мясные                                 |                        | 30                      |                 |
| Салаты                                 |                        | 40                      |                 |
| <b>Горячие закуски</b>                 | <b>5</b>               |                         |                 |
| <b>Супы</b>                            | <b>10</b>              |                         |                 |
| Пюреобразные                           |                        | 20                      |                 |
| Заправочные                            |                        | 80                      |                 |
| <b>Горячие блюда</b>                   | <b>30</b>              |                         |                 |
| Рыбные                                 |                        | 25                      |                 |
| Мясные                                 |                        | 50                      |                 |
| Из птицы                               |                        | 25                      |                 |
| <b>Сладкие блюда и горячие напитки</b> | <b>15</b>              |                         |                 |
| Итого:                                 | 100                    |                         | 2380            |

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
**для экзамена квалификационного**  
**по профессиональному модулю**  
**ПМ 06.Организация работы структурного подразделения**

Для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – решение практических ситуационных задач по профессиональному модулю 06 «Организация работы структурного подразделения».
2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по специальности 19.02.10.«Технология продукции общественного питания».
3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен проверяет практические умения, сформированные в процессе занятий по профессиональному модулю 06 «Организация работы структурного подразделения».

На подготовку ответов по варианту заданий отводится 3 часа.

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающиеся по результатам экзамена получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

Экзамен проводится в кабинете №35

9. Оборудование учебного кабинета:

- компьютеры;
- проектор;
- экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

4. На экзамене проверяются следующие общие и профессиональные

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ПК 6.1.    | Участвовать в планировании основных показателей производства   |
| ПК 6.2.    | Планировать выполнение работ исполнителями   |
| ПК 6.3.    | Организовывать работу трудового коллектива   |
| ПК 6.4.    | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  |
| ПК 6.5.    | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию  |
| ОК. 1      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  |
| ОК. 2.     | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК. 3.     | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК. 4.     | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК. 5.     | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК. 6.     | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК. 7.     | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК. 8.     | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК. 9.     | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |
| ОК. 10.    | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   |

компетенций:

## **Вариант № 1**

для экзамена квалификационного  
по профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 1**

**Задание 1.** После назначения на должность заведующего рабочей столовой Вам необходимо решить задачу комплексной механизации процессов труда на складе, производстве и в обслуживании. Что и в какой последовательности и в какое время нужно сделать для решения этой ситуации?

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления комплексного обеда в заводской столовой на 60 человек по следующему меню:

| №<br>рецептуры | Наименование блюд                                       | Выход блюд<br>на 1<br>порцию, г |
|----------------|---|---------------------------------|
| 49             | Салат летний  | 100                             |
| 83,81          | Борщ с мясом из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/25/10                       |
| 290,333        | Гуляш из свинины с картофельным пюре                    | 50/75/150                       |
| 428            | Компот из яблок   | 200                             |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов

**Задание 3 .**Построить «Дерево целей» - главная цель: Повышение качества продукции (см.Пример схемы)

#### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором , имеющимися на специальном столе.

## **Вариант № 2**

для экзамена квалификационного  
По профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

- ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;
- ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 2**

**Задание 1.** В производственный отдел Комбината питания завода «РоквулУрал» поступил приказ директора Комбината питания об организации рыбных диет и об использовании новых видов сырья из нерыбных продуктов моря. Начальник производственного отдела поручил технологу отдела в течение недели разработать комплексный план выполнения приказа. Ваши действия, как технолога?

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления блюд по следующему меню

| № рецептуры | Наименование блюд                           | Выход блюд на 1 порцию, г | Количество блюд |
|-------------|---|---------------------------|-----------------|
| 52          | Салат из белокочанной капусты               | 100                       | 80              |
| 102, 81     | Рассольник московский с курицей со сметаной | 250/25/10                 | 65              |
| 248,381,378 | Рыба, запеченная с картофелем по - русски   | 75/150/100                | 75              |
| 437         | Кисель из клюквы                            | 200                       | 85              |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов.

**Задание 3.** Организовать рабочее место по приготовлению бутербродов, схематично нарисовать технологическую линию.

#### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором , имеющимися на специальном столе.

## **Вариант № 3**

Для экзамена квалификационного  
По профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

- ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;
- ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 3**

**Задание 1.** В праздничные дни запланировано провести во всех предприятиях сети «Carabas» выставки продажи кулинарных и кондитерских изделий. Каковы действия начальника производственного отдела, специалистов этого отдела, технологов и руководителей предприятий?

**Задание2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления комплексного обеда в заводской столовой на 60 человек по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                                       | Выход блюд на 1 порцию, г |
|-------------|---|---------------------------|
| 49          | Салат летний  | 100                       |
| 83,81       | Борщ с мясом из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/25/10                 |
| 290,333     | Гуляш из свинины с картофельным пюре                    | 50/75/150                 |
| 428         | Компот из яблок   | 200                       |
|             |   |                           |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов

**Задание 3.** Рассчитайте численность поваров горячего цеха для производства блюд по меню задания 2. (используйте в расчетах коэффициент трудоемкости)

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором , имеющимися на специальном столе.

## **Вариант № 4**

Для экзамена квалификационного  
По профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 4**

**Задание 1.** На комбинате питания Металлургического завода решено перевести все столовые, расположенные на территории завода на комплексное снабжение полуфабрикатами из всех видов сырья. Вам, как технологу отдела комбината питания, поручили разработать конкретное мероприятие по выполнению данного решения, где необходимо указать ответственных должностных лиц за определенную работу и сроки её выполнения.

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления блюд по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                           | Выход блюд на 1 порцию, г | Количество блюд |
|-------------|---|---------------------------|-----------------|
| 52          | Салат из белокочанной капусты               | 100                       | 80              |
| 102, 81     | Рассольник московский с курицей со сметаной | 250/25/10                 | 65              |
| 248,381,378 | Рыба, запеченная с картофелем по - русски   | 75/150/100                | 75              |
| 437         | Кисель из клюквы                            | 200                       | 85              |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов.

**Задание 3 .** Составить график выхода на работу производственного персонала в кафе на 1месяц – февраль текущего года по комбинированному графику .Численность бригады- 3 человека: 2 повара 3 разряда , 1 повар 4разряда – бригадир.

#### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

## **Вариант № 5**

Для экзамена квалификационного  
По профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 5**

**Задание 1.** В производственный отдел Комбината питания завода «РоквулУрал» поступил приказ директора Комбината питания об организации вегетарианских диет и диет национальной кухни. Начальник производственного отдела поручил технологу отдела в течение недели разработать комплексный план выполнения приказа. Ваши действия , как технолога?

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления комплексного обеда в заводской столовой на 60 человек по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                                       | Выход блюд на 1 порцию, г |
|-------------|---|---------------------------|
| 49          | Салат летний  | 100                       |
| 83,81       | Борщ с мясом из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/25/10                 |
| 290,333     | Гуляш из свинины с картофельным пюре                    | 50/75/150                 |
| 428         | Компот из яблок   | 200                       |
|             |   |                           |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов

**Задание 3** Организовать рабочее место для производства мясных рубленых полуфабрикатов, схематично нарисовать технологическую линию по производству мясных рубленых п/ф

#### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

## Вариант № 6

Для экзамена квалификационного  
По профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 6**

**Задание 1.** Ваш ресторан получил распоряжение городского отдела торговли организовать обслуживание в парке им Н.Д.Томина. Вам, как технологу, поручено в течение двух недель подготовить план мероприятий по выполнению распоряжений вышестоящей организации и возглавить практическое их осуществление. Ваши действия?

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления блюд по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                           | Выход блюд на 1 порцию, г | Количество блюд |
|-------------|---|---------------------------|-----------------|
| 52          | Салат из белокочанной капусты               | 100                       | 80              |
| 102, 81     | Рассольник московский с курицей со сметаной | 250/25/10                 | 65              |
| 248,381,378 | Рыба, запеченная с картофелем по - русски   | 75/150/100                | 75              |
| 437         | Кисель из клюквы                            | 200                       | 85              |

**Задание 3.**Рассчитайте потребность в сырье в соответствии с производственной программой кафе, по которой предприятие должно произвести 1200 порций бифштекса, 1700 порций котлет «Аппетит» и 950 порций котлет «Любительских». При этом для выпуска бифштексов требуется мяса птицы 152 г на 1 ед., для котлет «Аппетит» мяса свинины – 66 г для одной единицы, для котлет «Любительских» - 14 г свинины и 84 г говядины.

#### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.  
Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

## **Вариант № 7**

Для экзамена квалификационного

По профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 7**

**Задание 1.** Составить объяснительную записку от имени специалиста (технолога, бухгалтера) для объяснения сложившейся ситуации, фактов, действий по требованию руководителя (ситуация и факты выбираются произвольно)

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления комплексного обеда в заводской столовой на 60 человек по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                                       | Выход блюд на 1 порцию, г |
|-------------|---|---------------------------|
| 49          | Салат летний  | 100                       |
| 83,81       | Борщ с мясом из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/25/10                 |
| 290,333     | Гуляш из свинины с картофельным пюре                    | 50/75/150                 |
| 428         | Компот из яблок   | 200                       |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов

**Задание 3.**Составить график выхода на работу производственного персонала в кафе на 1месяц – февраль текущего года по комбинированному графику .Численность бригады- 3 человека: 2 повара 3 разряда , 1 повар 4разряда – бригадир.

#### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

## Вариант № 8

Для экзамена квалификационного  
По профессиональному модулю

### ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

#### Оцениваемые компетенции:

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### Задания варианта № 8

**Задание 1.** Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда.

**Задание 2.** Определите среднечасовую выработку продукции, плановую трудоемкость работников и производительность труда работников, если известно, что:

- объем произведенной продукции составил 15500 тыс.руб. ( $V_{mn}$ );
- количество рабочих дней в периоде – 30 дней ( $D$ );
- численность персонала – 30 человек ( $N \cdot \mathcal{Q}$ );
- продолжительность рабочего дня – 8 часов ( $t$ );
- норма времени на единицу продукции в минутах – 10 мин. ( $H'_{vr}$ )
- количество изготавливаемых алиментов – 7 шт ( $q$ )
- коэффициент выпуска с учетом переработки норм составляет 1,5 ( $K_{vn}$ )
- объем реализованной продукции – 14900 тыс.руб. ( $B_{rp}$ )

**Задание 3.** Руководствуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко, составьте производственную программу овощного цеха, перерабатывающего 800 кг в сутки, в форме таблицы

#### Производственная программа овощного цеха

| Наименование продуктов | Кол-во кг. | % отходов | Кол-во п/ф кг |
|------------------------|------------|-----------|---------------|
| 1.                     |            |           |               |
| 2.                     |            |           |               |
| ...                    |            |           |               |
| и т.д. Итого           |            |           |               |

## **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

## **Вариант № 9**

Для экзамена квалификационного  
По профессиональному модулю

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

#### **Задания варианта № 9**

**Задание 1.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления комплексного обеда в заводской столовой на 60 человек по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                                       | Выход блюд на 1 порцию, г |
|-------------|---|---------------------------|
| 49          | Салат летний  | 100                       |
| 83,81       | Борщ с мясом из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/25/10                 |
| 290,333     | Гуляш из свинины с картофельным пюре                    | 50/75/150                 |
| 428         | Компот из яблок   | 200                       |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов

**Задание 2.** Рассчитайте численность поваров горячего цеха для производства блюд по меню задания 2. (используйте в расчетах коэффициент трудоемкости)

**Задание 3 .** Построить «Дерево целей» - главная цель: Повышение прибыли предприятия (см.Пример схемы)

## **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

**Вариант № 10**  
для экзамена квалификационного  
по профессиональному модулю

**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

**Оцениваемые компетенции:**

- ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;
- ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

**Задания варианта № 10**

**Задание № 1.** Составьте табель учета рабочего времени по следующим данным:

На предприятии работает 15 человек. За январь месяц было получены следующие данные:

- 1.Директор предприятия Иванова А.И была с 11 по 16 января в командировке.
- 2.Зам.директора Петрова А.А с 14 января по 21 января находилась на больничном листе.
- 3.Зав. производством Алексеева П.Ф. брала 24, 25 и 26 января отгулы.
- 4.Повар Сергеева В.А. полностью отработала весь месяц.
- 5.Кондитер Федоров С.И. был с 10 января по 25 января в учебном отпуске.
- 6.Администратор Бекетова Т.И. брала с 22 по 27 января отпуск без сохранения заработной платы.
- 7.Повар Гонтарь И.И. отработала полностью весь месяц.
- 8.Кладовщик Беркут А.И. была в ежегодном очередном отпуске.
- 9.Кондитер Рыбакова Ю.П. находится в отпуске по беременности и родам.
- 10.Пекарь Захаров Р.П. находился в дополнительном отпуске, предоставленном по решению администрации.
- 11.Кулинар мучных изделий Немыкин В.М. не явился на работу без уважительной причины в течение всего рабочего дня.
- 12.Изготовитель пищевых полуфабрикатов Антонов С.И. не выполнял свои должностные обязанности в связи с поломкой оборудования.
- 13.Обвалщик мяса Рыков Т.В. отработал полностью весь месяц.
- 14.Кухонный рабочий Андросова Т.И. отработала полностью весь месяц.
- 15.Кухонный рабочий Смальцева Ю.В. отработала сверхурочные часы работы 16 и 17 января по 2 часа.

Работу сделать на бланке: табель учета рабочего времени.

**Задание №2.** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: салат мясной. (Таблица Бракераж).

**Задание №3.** Организовать рабочее место по приготовлению рыбы в тесте жареной с томатным соусом в горячем цехе кафе. Схематично нарисовать технологическую линию.

**Инструкция** Внимательно прочитайте задания. Задания выполняются письменно и устно защищаются. Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

**Вариант № 11**  
**Для экзамена квалификационного**  
**По профессиональному модулю**

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

**Задания варианта № 11**

**Задание 1.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления блюд по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                           | Выход блюд на 1 порцию, г | Количество блюд |
|-------------|---|---------------------------|-----------------|
| 52          | Салат из белокочанной капусты               | 100                       | 80              |
| 102, 81     | Рассольник московский с курицей со сметаной | 250/25/10                 | 65              |
| 248,381,378 | Рыба, запеченная с картофелем по - русски   | 75/150/100                | 75              |
| 437         | Кисель из клюквы                            | 200                       | 85              |

**Задание 2.** Рассчитайте численность поваров горячего цеха для производства блюд по меню задания 2. (используйте в расчетах коэффициент трудоемкости)

**Задание 3.** Рассчитайте размер товарных запасов по розничному торговому предприятию в сумме и в днях (товарооборотаемость) на III квартал планируемого года. Данные: Оборот розничной торговли в III квартале планируемого года составит 8100 тыс. руб., необходимый размер товарных запасов на III квартал установлен 21 день.

**Инструкция**

Внимательно прочтите задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором , имеющимися на специальном столе.

**Вариант № 12**  
**Для экзамена квалификационного**  
**По профессиональному модулю**  
**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

**Задания варианта № 12**

**Задание 1.** Рассчитайте коэффициент использования производственной мощности столовой по выпуску блюд за год. Если известно, что столовая работает 304 дня по 8 часов в сутки, общая ёмкость котлов 340 л. Коэффициент заполнения котлов 0,83, средняя продолжительность одного производственного оборот котлов составляет 2 часа. Время подготовительно-заключительных операций в среднем на одну варку пищи 20 мин, ёмкость одного блюда 0,45 л. Организационно-технологические просторы оборудования в смену 35 мин., фактический выпуск блюд 600 тыс. блюд в год.

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления комплексного обеда в заводской столовой на 60 человек по следующему меню:

| № рецептуры | Наименование блюд                                       | Выход блюд на 1 порцию, г |
|-------------|---|---------------------------|
| 49          | Салат летний  | 100                       |
| 83,81       | Борщ с мясом из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/25/10                 |
| 290,333     | Гуляш из свинины с картофельным пюре                    | 50/75/150                 |
| 428         | Компот из яблок   | 200                       |

Для расчета воспользуйтесь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011 Н.Э. Харченко и табл. Сводной ведомости сырья и продуктов

**Задание 3.**Разработать должностную инструкцию на шеф-повара в ресторане с национальной русской кухней.

**Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

**Вариант № 13**  
**Для экзамена квалификационного**  
**По профессиональному модулю**  
**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

**Задания варианта № 13**

**Задание 1.** В комбинате школьного питания решено перевести все столовые, на комплексное снабжение полуфабрикатами из всех видов сырья. Вам, как технологу отдела комбината питания, поручили разработать конкретное мероприятие по выполнению данного решения, где необходимо указать ответственных должностных лиц за определенную работу и сроки её выполнения. (см. табл. План мероприятий)

**Задание 2.** Рассчитайте необходимое количество сырья и продуктов для приготовления блюд по следующему меню

| № рецептуры | Наименование блюд                           | Выход блюд на 1 порцию, г | Количество блюд |
|-------------|---|---------------------------|-----------------|
| 52          | Салат из белокочанной капусты               | 100                       | 80              |
| 102, 81     | Рассольник московский с курицей со сметаной | 250/25/10                 | 65              |
| 248,381,378 | Рыба, запеченная с картофелем по - русски   | 75/150/100                | 75              |
| 437         | Кисель из клюквы                            | 200                       | 85              |

**Задание 3.** Рассчитайте численность поваров горячего цеха для производства блюд по меню задания 2. (используйте в расчетах коэффициент трудоемкости)

**Задание 4.** Организовать рабочее место по приготовлению супа задания № 2 в горячем цехе. Схематично нарисовать технологическую линию.

**Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.  
Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

### **Вариант № 14**

для экзамена квалификационного  
по профессиональному модулю

#### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

##### **Оцениваемые компетенции:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

##### **Задания варианта № 14**

**Задание 1.** На основании исходных данных, построить структуру организации: Исходные данные: технический отдел, генеральный директор, отдел маркетинга, отдел производства, отдел реализации, технический директор, конструкторское бюро, транспортный отдел, коммерческий директор.

**Задание 2.** Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 3600000 условных блюд. Норма выработки – 420 условных блюд на одного человека в день. Эффективный фонд рабочего времени (при 5- дневной рабочей неделе) - 225 дней. Определить численность работников производственной бригады.

**Задание 3.** Найдите ошибку. На предприятие поступила лопаточная часть говядины 1-й категории массой 40 кг; зав. производством запланировал приготовить из полученного мяса 10 кг азу, 4 кг гуляша и 20 кг использовать для приготовления первых блюд.

##### **Задание 4.**

Организовать рабочее место по приготовлению солянки мясной сборной в горячем цехе. Схематично нарисовать технологическую линию

##### **Инструкция**

Внимательно прочтайте задания.

Задания выполняются письменно и устно защищаются.

Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором, имеющимися на специальном столе.

**Вариант № 15**  
для экзамена квалификационного  
по профессиональному модулю  
**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

**Оцениваемые компетенции:**

- ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива ;
- ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Условия выполнения заданий:** Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических ситуационных заданий в кабинете теоретического обучения и устной защитой решенных задач.

**Задания варианта № 15**

**Задание 1.**На основании исходных данных ,построить структуру организации: Исходные данные: подсобные кухонные рабочие, зам. директора ресторана, инспектор по кадрам, бухгалтерия, грузчики, инженер-механик, заведующий производством, повара, метрдотель, директор ресторана, официанты, кладовщик, уборщики зала, бригадиры поваров, экспедиторы, гардеробщики, швейцар, мойщики столовой посуды, бригадиры официантов.

- Задание 2.** Составьте табель учета рабочего времени по следующим данным: На предприятии работает 15 человек. За январь месяц были получены следующие данные:
- 1.Директор предприятия Иванова А.И была с 11 по 16 января в командировке.
  - 2.Зам.директора Петрова А.А с 14 января по 21 января находилась на больничном листе.
  - 3.Зав. производством Алексеева П.Ф. брала 24, 25 и 26 января отгулы.
  - 4.Повар Сергеева В.А. полностью отработала весь месяц.
  - 5.Кондитер Федоров С.И. был с 10 января по 25 января в учебном отпуске.
  - 6.Администратор Бекетова Т.И. брала с 22 по 27 января отпуск без сохранения заработной платы.
  - 7.Повар Гонтарь И.И. отработала полностью весь месяц.
  - 8.Кладовщик Беркут А.И. была в ежегодном очередном отпуске.
  - 9.Кондитер Рыбакова Ю.П. находится в отпуске по беременности и родам.
  - 10.Пекарь Захаров Р.П. находился в дополнительном отпуске, предоставленном по решению администрации.
  - 11.Кулинар мучных изделий Немыкин В.М. не явился на работу без уважительной причины в течение всего рабочего дня.
  - 12.Изготовитель пищевых полуфабрикатов Антонов С.И. не выполнял свои должностные обязанности в связи с поломкой оборудования.
  - 13.Обвалыщик мяса Рыков Т.В. отработал полностью весь месяц.
  - 14.Кухонный рабочий Андросова Т.И. отработала полностью весь месяц.
  - 15.Кухонный рабочий Смальцева Ю.В. отработала сверхурочные часы работы 16 и 17 января по 2 часа.
- Работу сделать на бланке: табель учета рабочего времени.

**Задача 3.** Официант отработал за месяц 200 часов. Часовая тарифная ставка 15,26 руб. Премия составляет 40 процентов тарифного заработка. Определить общую сумму заработной платы.

**Инструкция** Внимательно прочитайте задания. Задания выполняются письменно и устно защищаются. Максимальное время выполнения задания – 3 часа.

Вы можете воспользоваться учебно – методической и справочной литературой, таблицами, бланками, калькулятором , имеющимися на специальном столе