

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по оценке освоения итоговых образовательных результатов  
**МДК 06.01.Управление структурным подразделением организации**  
программы подготовки среднего звена  
специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
Председатель ПЦК  
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
1-й зам.директора  
О.С. Макарова

**Разработчик:** Сумнительнова Л.С. преподаватель ГАПОУ «НГТК»

**Рецензенты:** ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

\_\_\_\_\_  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>5</b>
<b>2.1. ПРЕДМЕТ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>2.2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ     ПРОВЕРКЕ</b>	<b>7</b>
<b>2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ</b>	<b>9</b>
<b>3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ</b>	<b>10</b>
<b>3.1.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ К ЭКЗАМЕНУ</b>	<b>10</b>
<b>4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	<b>25</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов **МДК 06.01.Управление структурным подразделением организации** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. рег. № 384, рабочая программа ПМ 06 Организация работы структурного подразделения организации, Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является экзамен.

Экзамен проводится по билетам, включающим тесты и практические задания.

Обучающийся, завершивший обучение по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1 Предметы оценивания

В результате освоения **МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

<b>Уметь</b>	
У 1	Рассчитывать выход продукции в ассортименте.
У 2	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
У 3	Организовывать рабочие места в производственных помещениях.
У 4	Организовывать работу коллектива исполнителей.
У 5	Вести табель учета рабочего времени работников.
У 6	Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.
У 7	Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
<b>Знания</b>	
З 1	Знать методику расчета выхода продукции.
З 2	Знать структуру издержек производства и пути снижения затрат.
З 3	Знать методики расчета экономических показателей.
З 4	Знать основные приемы организации работы исполнителей, дисциплинарные процедуры в организации.
З 5	Знать правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
З 6	Знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.
З 7	Знать основные приемы организации работы исполнителей.
З 8	Знать методику расчета заработной платы.
З 9	Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/членами команды.

### Профессиональные компетенции

ПК 1.Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 2.Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.Осуществлять сквозной контроль качества технологического

процесса, параметров технологического процесса, используемых материальных ресурсов.

ПК 7. Разрабатывать и использовать нормативные документы по качеству

### **Общие компетенции**

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.

## 2.2 Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов  
**МДК06.01. Управление структурным подразделением организации**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
У 1. Рассчитывать выход продукции в ассортименте.	Составление таблиц по расчётам блюд (Практическое задание № 1, 2,3,4,5)
У 2. Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	Составление таблиц, расчёт: товарооборота, рентабельности, плановых цен (Практическое задание № 10)
У 3. Организовывать рабочие места в производственных помещениях.	Расчёт оборудования цеха (Практическое задание № 5)
У 4. Организовывать работу коллектива исполнителей.	Составление плана - меню (Практическое задание № 1,2,3,4,6)
У 5. Составлять табель учета рабочего времени работников.	Составление таблиц (Практическое задание № 8)
У 6. Разрабатывать нормативно-технологическую документацию.	Составление технологических карт (Практическое задание № 11)
У 7. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Составление таблиц расхода сырья (Практическое задание № 8)
<b>Знания</b>	
З1. Знать методику расчета выхода продукции.	Тестирование
З2. Знать структуру издержек производства и пути снижения затрат.	
З3. Знать методики расчета экономических показателей.	
З4. Знать основные приемы организации работы исполнителей, дисциплинарные процедуры в организации.	
З5. Знать правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	

З 6.Знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	
З 7.Знать основные приемы организации работы исполнителей.	
З 8.Знать методику расчета заработной платы.	
З 9.Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/членами команды.	



### 2.3 Объекты оценки

<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Объекты оценки</b>
Составление таблиц по расчётам блюд (Практическое задание № 1, 2.3,4,5)	Составление таблиц
Составление таблиц, расчёт: товарооборота, рентабельности, плановых цен (Практическое задание № 10)	Составление таблиц, решение задач
Расчёт оборудования цеха (Практическое задание № 5)	Решение задач
Составление плана - меню (Практическое задание № 1,2,3.4,6)	Составление графиков
Составление таблиц (Практическое задание № 8)	Составление табеля
Составление технологических карт (Практическое задание № 11)	Составление плана-меню, меню
Составление таблиц расхода сырья (Практическое задание № 8)	Составление наряда задания, технологических и технико-технологических карт

### 3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

#### 3.1Инструментарий проверки к экзамену

Инструментарий проверки содержит:

- Тестирование, охватывающих курс МДК06.01 Управление структурным подразделением организации и позволяющих определить уровень сформированности знаниевых результатов.
- Перечень практических заданий, позволяющих определить уровень сформированности умений и, в случае необходимости, отражающих направленность на формирование ПК.

#### Тестирование

#### Тестовое задание

Вариант – 1

Блок А

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению задания № 1- 4: соответствие</b> Содержание столбца 1сСодержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1.В результате выполнения Вы получаете последовательность букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Варианты ответов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-Б, 2-В, 3- А</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Варианты ответов	1	1-Б, 2-В, 3- А
№ задания	Варианты ответов					
1	1-Б, 2-В, 3- А					
1.	<p>Установить соответствие между характеристикой.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1. Ресторан.</p> <p>2. Кафе.</p> <p>3. Столовая.</p>	<p>типами предприятий и их</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Предприятие, предназначенное для приёма пищи.</p> <p>Б) Предприятие с широким ассортиментом блюд фирменных, сложного приготовления.</p> <p>В) Предприятие, где может быть обслуживание официантами и самообслуживание.</p> <p>Г) Система саморасчёта.</p>	<p>1 – Б</p> <p>2 – В</p> <p>3 – А</p>			
2.	<p>Установить соответствие между классификацией.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1. Сезонные предприятия.</p> <p>2. Предприятия открытого типа.</p> <p>3. Специализированные предприятия.</p>	<p>типами предприятиями и их</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Предприятие обслуживающее различный контингент потребителей.</p> <p>Б) Предприятие открыто на летний период.</p> <p>В) Предприятие обслуживающие ограниченный контингент</p>	<p>1 - Б</p> <p>2 - А</p> <p>3 - Г</p>			

		потребителей. Г) Предприятие реализует определенный вид продукции.	
3.	Установить соответствие между их характеристикой. Столбец 1 1. Меню дневного рациона. 2. Меню со свободным выбором блюд. 3. Меню комплексных обедов.	планирующими документами и  Столбец 2 А) Меню составляется для школьников. Б) Меню, в котором включены 3 – 4 вида блюд. В) Меню при составлении, которого учитывают физиологические нормы потребления. Г) Меню, в котором включены блюда разных видов и выдерживается в течении дня.	1 – В 2 – Г 3 – Б
4.	Установить соответствие между чертами. Столбец 1 1. Мясной цех. 2. Горячий цех. 3. Холодный цех.	производственным цехами и их  Столбец 2 А) Для приготовления холодных блюд и закусок. Б) Цех для приготовления мясных полуфабрикатов. В) Цех для приготовления рыбных блюд. Г) Цех для приготовления супов, вторых горячих блюд.	1 – Б 2 – Г 3 – А
<b>Инструкция по выполнению заданий № 5 – 18: Выберите цифру соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.</b>			
5.	Предприятие закрытого типа это предприятие: А) обслуживает ограниченный контингент потребителей. Б) обслуживает различный контингент потребителей. В) обслуживает банкеты. Г) обслуживает при гостинице.		А
6.	Ресторан это предприятие где: А) принимают пищу. Б) принимают пищу и отдыхают. В) отдыхают. Г) быстро обслуживают потребителей.		Б
7.	Цеховое складское помещение предназначено для: А) обслуживания нескольких предприятий. Б) обслуживания района. В) обслуживания цеха. Г) обслуживания всего производства.		В
8.	В плане – меню указываются: А) рецептура, ответственные за приготовление блюд. Б) рецептура, выход, количество блюд. В) наименование блюд, цена. Г) рецептура, выход блюд, наименование блюд количество блюд.		Г
9	Меню дневного рациона составляется для: А) ресторана. Б) кафе. В) столовой диетической. Г) столовой школьной.		Г

10.	К заготовочным цехам относятся: А) горячий цех. Б) бульонно – соусный. В) мясной цех. Г) холодный цех.	В
11.	Овощной цех предназначен для: А) обработки мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов. Б) обработки овощей и приготовление полуфабрикатов. В) приготовления холодных блюд и закусок. Г) приготовления сладких блюд.	Б
12.	Температурный режим в горячем цехе: А) 12 – 14°С. Б) 16 - 20°С. В) 25 - 30°С. Г) 20 - 25°С.	Г
13.	Оборудование мясного цеха: А) холодильное, механическое, немеханическое, весоизмерительное; Б) тепловое, холодильное, механическое. В) немеханическое, весоизмерительное. Г) весоизмерительное, тепловое.	А
14.	Цеховая структура производства это когда имеются: А) доготовочный цех. Б) заготовочный цех. В) заготовочный, специализированный цехи. Г) заготовочные, доготовочные, специализированные цехи.	Г
15.	Универсальное рабочее место предназначено для: А) выполнения однотипных операций. Б) выполнения одной операции – варки. В) выполнения комплекса операций – шинковки, формовки. Г) выполнения различных видов комплексных работ.	Г
16.	План – меню документ, который составляется для: А) посетителей. Б) цеха. В) всего производства. Г) торговых помещений.	В
17.	Бригадный график выхода на работу это: А) работают два через два. Б) одновременно выходят все сотрудники на работу и вместе все уходят. В) одни работники приходят раньше, в час пик все работают вместе, уходят с работы в разное время. В) суммированный рабочий день.	А
18.	Способ снабжения предприятия товаром базовый: А) товар поступает от поставщика сразу на предприятия. Б) товар поступает от поставщика в цех предприятия. В) товар поступает от поставщика в группу предприятий. Г) товар поступает через несколько баз на предприятие.	Г
19.	Установите правильную последовательность выполнения операций обработки мяса. 1. Мойка; 2. обвалка; 3. оттаивание; 4. удаление клейма; 5. зачистка;	3,4,1,2,5

20.	Как называется меню, в котором указано 3-4 вида блюд? А) меню дневного рациона. Б) меню комплексных обедов. В) меню со свободным выбором блюд. Г) меню заказных блюд.	Б
-----	---	---

**Блок Б**

№	Задание ( вопрос)	Эталоны ответов
<b>Инструкция по выполнению заданий 19 – 25: в соответствующую строку бланков ответов запишите краткий ответ на вопрос; окончание предложения или пропущенное слово.</b>		
21.	Документ в котором указаны: наименование блюд, выход блюд, цена – это .....	меню
22.	Форма доставки товара, от поставщика к потребителю, называется .....	транзитной
23.	Предприятия, которые изготавливают полуфабрикаты и разной степени готовности кулинарные изделия называются .....	заготовочными
24.	Цех, предназначенный для приготовления мясных полуфабрикатов – .....	мясной
25.	На основании, какого документа ведется производственная деятельность предприятия?	Устава
26.	Складские помещения, которые доставляют товар на предприятия, рядом расположены называются .....	групповые
27.	Рабочее место, на котором выполняются однотипные операции, имеют один и тот же набор инструментов, инвентаря называется .....	специализированное
28.	Предприятия общественного питания выполняют следующие функции – готовят, реализуют и ....	обслуживают
29.	Технико – технологическая карта, составляется на ..... блюда.	фирменные
30.	Городская столовая относится к предприятиям .... категории.	второй

Вариант 2

**Блок Б**

№	Задание (вопрос)	Эталон ответов				
<p><b>Инструкция по выполнению задания №1-4: соответствие</b>  <b>Содержание столбца 1с содержанием столбца 2. Запишите</b>  <b>В соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2 обозначающую</b>  <b>правильный ответ на вопросы Столбца 1.В результате выполнения вы</b>  <b>получаете последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" data-bbox="459 539 1074 611"> <thead> <tr> <th data-bbox="459 539 767 573">№ задания</th> <th data-bbox="767 539 1074 573">Варианты ответов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="459 573 767 611">1</td> <td data-bbox="767 573 1074 611">1- А, 2-Г, 3- Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Варианты ответов	1	1- А, 2-Г, 3- Б
№ задания	Варианты ответов					
1	1- А, 2-Г, 3- Б					
1.	<p>Установить соответствие между характеристикой. Столбец 1</p> <p>1. Закусочная.</p> <p>2. Кафе.</p> <p>3. Бар.</p>	<p>типами предприятий и их</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Предприятие, где ограниченный ассортимент блюд.</p> <p>Б) Обслуживание осуществляет бармен.</p> <p>В) Широкий ассортимент блюд.</p> <p>Г) Предприятие, где потребители не только принимают пищу, но и отдыхают.</p>	<p>1 - А</p> <p>2 - Г</p> <p>3 - Б</p>			
2.	<p>Установить соответствие между характеристикой. Столбец 1</p> <p>1. Предприятие закрытого типа.</p> <p>2. Предприятие заготовочное.</p> <p>3. Предприятие специализированное.</p>	<p>типами предприятий и их</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Предприятие работает ежедневно.</p> <p>Б) Предприятие обслуживает; ограниченный контингент потребителей.</p> <p>В) Предприятие выпускает Определённый ассортимент блюд.</p> <p>Г) Предприятие выпускает полуфабрикаты и изделия разной степени готовности.</p>	<p>1 - Б</p> <p>2 - Г</p> <p>3 - В</p>			
3.	<p>Установить соответствие между чертами. Столбец 1</p> <p>1. Меню диетического питания.</p> <p>2. Меню дежурных блюд.</p> <p>3. Меню заказных блюд.</p>	<p>планирующей документацией и её</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Меню составляется для диетической столовой.</p> <p>Б) В меню включены блюда, которые готовятся заранее.</p> <p>В) Меню составляется для столовых.</p> <p>Г) Меню составляется для ресторанов.</p>	<p>1 – А</p> <p>2 - Б</p> <p>3 - Г</p>			

4.	Установить соответствие между характеристикой. Столбец 1 1. Овощной цех.  2. Кондитерский цех.  3. Бульонно - соусный цех.	производственными цехами и их  Столбец 2 А) Цех предназначен для приготовления основного красного и белого бульонов, соусов. Б) Цех предназначен для приготовления овощных полуфабрикатов. В) Цех предназначен для приготовления вторых блюд, супов. Г) Цех предназначен для приготовления различных видов теста и изделий из него.	1 - Б 2 - Г 3 - А
<b>Инструкция по выполнению заданий №5-18: Выберите цифру, Соответствующую правильному варианту ответов и запишите ее в блок ответов</b>			
5.	Предприятие заготовочное - это предприятие: А) производит полуфабрикаты и изделия разной степени готовности. Б) производит полуфабрикаты и доводит их до готовности. В) производит приготовление и реализацию блюд. Г) доводит до готовности полуфабрикаты.		А
6.	В столовой форма обслуживания потребителей: А) официантами. Б) смешанный. В) самообслуживание. Г) по системе саморасчёта.		В
7.	Групповое складское помещение размещается А) рядом с цехом. Б) на первом этаже. В) в цокольном этаже. Г) в отдельном здании.		Г
8.	В меню указываются: А) выход блюд, цена. Б) наименование блюд, цена, выход. В) цена, наименование блюд.. Г) рецептура, выход блюд, наименование блюд, компоненты входящие в блюдо.		Б
9.	Меню дежурных блюд составляется для : А) ресторана. Б) закусочной. В) бара. Г) студенческой столовой.		А
10.	К специализированным цехам относятся: А) овощной цех. Б) мясо - рыбный цех. В) кондитерский цех. Г) рыбный цех.		В
11.	Холодный цех предназначен для: А) приготовления супов, вторых блюд. Б) для приготовления овощных полуфабрикатов В) для приготовления холодных блюд и закусок Г) для приготовления кондитерских изделий и различных видов теста.		В

12.	Температурный режим овощного цеха: А) 14 -16°. Б) 16-20°. В) 10-12°. Г) 18-23°.	А
13.	Оборудование горячего цеха: А) тепловое, весоизмерительное. Б) холодильное, механическое. В) немеханическое. Г) тепловое, механическое, немеханическое, весоизмерительное.	Г
14.	Бесцеховая структура производства это: А) заготовочный цех. Б) доготовочный цех. В) производственный цех с ограничением рабочих мест. Г)) заготовочные и доготовочные цехи.	В
15.	Специализированное рабочее место предназначено для: А) выполнения различных операций. Б) выполнения приемов и операции. В) выполнения однородных операций. Г) выполнения комплекса операций.	В
16.	При составлении меню учитывается: А) сезонность, ассортимент сырья в наличии, обслуживающий контингент. Б) сезонность. В) наличие сырья. Г) обслуживающий контингент.	А
17.	Линейный график выхода на работу: А) работают в разное время. Б) работают по бригадам. В) одновременно все пришли, одновременно все ушли. Г) суммирование рабочего времени.	В
18.	Кольцевой маршрут доставки товара на производство: А) доставка товара от производителя на предприятие на транспорте предприятия. Б) доставка товара от производителя, в несколько предприятий, транспортом поставщика. В) доставка товара от производителя в групповые склады. Г) доставка товара от производителя на оптовые базы.	Б
19.	Укажите правильную последовательность выполнения операций обработки картофеля. 1. Мойка. 2. сортировка; 3. очистка; 4. нарезка; 5. доочистка.	2,3,5.1, 4
20.	Как называется меню, в котором указанные блюда готовят заранее и подают сразу по заказу потребителей? А) меню дневного рациона. Б) меню заказных блюд. В) меню дежурных блюд. Г) меню со свободным выбором блюд.	В



<b>Блок Б</b>		
№	Задание (вопрос)	Эталоны ответов
<b>Инструкция по выполнению задания 19-15: в соответствующую строку</b>		
<b>Бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенное слово</b>		
21.	Документ, в котором указывается: раскладка, выход блюд, наименование блюд, количество блюд, сумма - .....	план – меню
22.	Форма доставки товара от поставщика через оптовые базы к потребителю называется ...	базовой
23..	Предприятие ... типа обслуживает ограниченный контингент потребителей.	закрытого
24.	Цех, в котором доводят до готовности полуфабрикаты – это...	доготовочный
25..	Оперативное планирование предприятия – это... работы всего предприятия в целом на определенный период.	план
26.	Складское помещение, которое находится рядом с цехом называется ....	цеховым
27.	...рабочее место – это где выполняются различные приемы и операции, постоянно меняются набор инструменты и инвентаря.	универсальное
28.	Вентиляция установленная над определённым видом оборудования называется .....	местной
29.	Ресторан это предприятие предназначенное для приёма пищи и ...	отдыха
30.	Школьная столовая относится к предприятиям .... категории.	третьей

### Система кодификации

№	Дидактические единицы согласно ГОС СПО	Номер варианта	
		1	2
		Номера вопросов	
1	Классификация предприятий общественного питания.	1, 2, 5, 6, 15, 17, 23, 25, 28, 30.	1, 2, 5, 6, 15, 23, 24, 28, 29, 30.
2	Организация производственного и материального снабжения.	7, 11, 18, 22, 26, 27.	7, 17, 18, 22, 26,
3	Организация производства предприятий.	3, 4, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 19, 20, 21, 24, 29.	3, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 19, 20, 21, 25, 27,

### Эталон ответов

Ф.И.О обучающегося _____		
<b>Вариант № 1</b>		
1. 1 - Б 2 - В 3 - А	2. 1 - В 2 - Г 3 - Б	
3. 1 - В 2 - Г 3 - Б	4.1—Б 2 - Г 3 - А	
5. А	6 . Б	7. В
8. Г	9. Г	10. В
11. Б	12. Г	13. А
14. Г	15. Г	16. В
17. А	18. Г	
19 - меню	20 - транзитный	
21- заготовочный	22 - мясной	
23 - Устав	24 – групповой	
25 - специализированный		
Набрано баллов:		

Ф.И.О обучающегося _____		
<b>Вариант № 2</b>		
1. 1 – А 2 – Г 3 - Б	2. 1 – Б 2 – Г 3 -В	
3. 1 – А 2 – Б 3 - Г	4. 1 – Б 2 – Г 3 - А	
5 - Г	6 - В	7 - Г
8 - Б	9 - А	10 - В
11 - В	12 - А	13 - Г
14 - В	15 - В	16 - А
17 - В	18 - Б	
19 – план – меню	20 - базовый	
21 - закрытого	22 – горячий	
23 - план	24– цеховой	
25 - универсальный		
Набрано баллов:		

## **Перечень практических заданий:**

### **Практическое задание 1**

Составьте план-меню для школьников с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 3;
- супов – 2;
- вторых блюд – 4;
- холодных напитков – 2;
- горячих напитков – 2;
- кисломолочных продуктов – 3;
- хлеба – 2;
- мучных и кондитерских изделий – 3

Рассчитайте, какое количество хлеба необходимо закупить на 640 человек, если коэффициент потребления хлеба на одного человека равен 130 г.

### **Практическое задание 2**

Составьте план-меню для ресторана при гостинице с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 8;
- супов – 4;
- вторых блюд – 6;
- сладких блюд – 3;
- холодных напитков – 6;
- горячих напитков – 3;
- мучных и кондитерских изделий – 4;
- хлеба – 2.

Рассчитайте количество холодных блюд, если процент потребления одним потребителем равен 40%, общий коэффициент потребления  $m=3,5$ , а количество посетителей 370 человек.

### **Практическое задание 3**

Составьте план-меню для закусочной общего типа с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 4;
- супов – 3;
- вторых блюд – 5;
- кисломолочных – 3;
- холодных напитков – 3;
- горячих напитков – 4;
- мучных и кондитерских изделий – 4;
- хлеба – 2.

Рассчитайте количество горячих напитков, если коэффициент потребления горячих напитков равен  $m=0,01$  л, а количество посетителей 870 человек.

### **Практическое задание 4**

Для проведения банкет – фуршета в кафе было заказано 100 порций канапе с бужениной и окороком.

Рассчитайте количество сырья необходимое закупить для приготовления канапе с бужениной и окороком.

## Практическое задание 5

Составьте план-меню для кафе детского с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 5;
- супов – 3;
- вторых блюд – 4;
- сладких блюд – 5;
- кисломолочных – 6;
- холодных напитков – 5;
- горячих напитков – 2;
- мучных и кондитерских изделий – 5;
- хлеба – 2.

Рассчитайте, какое количество горячих напитков, если коэффициент потребления горячих напитков равен  $m=0,01$  л, а количество посетителей 870 человек.

## Практическое задание 6

Составьте план-меню для специализированной закусочной – пельменной с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 6;
- супов – 2;
- вторых блюд – 5;
- холодных напитков – 5;
- горячих напитков – 3;
- мучных и кондитерских изделий – 3;
- хлеба – 3.

Рассчитайте количество холодных напитков, если коэффициент потребления холодных напитков равен  $m=0,02$  л, а количество посетителей 460 человек.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор предприятия

\_\_\_\_\_ И.О.Ф.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### План – меню

на « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ рецептуры	Выход блюд в гр.	Наименование блюд, закусок, напитков, мучных кондитерских изделий, хлеба	Количество блюд, порции	Цена в руб., коп.	Сумма в руб., коп
		<b>Холодные блюда</b>			
		<b>Супы</b>			
		.....			
		И т.д.			

Зав. производством/шеф-повар \_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

Бухгалтер/калькулятор \_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

## Практическое задание 7

Составьте меню на обед для студенческой столовой, без указания цены с учетом ассортимента минимума:

- холодных блюд – 2;
- супов – 1;
- вторых блюд – 2;
- горячих напитков – 2;
- холодных напитков – 3;
- мучных и кондитерских изделий – 4;
- хлеба – 1.

Включите в меню салат «Столичный» и разработайте на него технологическую карту на 25 порций.

### УТВЕРЖДАЮ

Директор предприятия

\_\_\_\_\_ И.О.Ф.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### МЕНЮ

на «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201

Наименование блюд, кондитерских изделий, хлеба, напитков	Выход, гр.	Цена руб.коп.
<b>Фирменные блюда</b>		
<b>Холодные блюда</b>		
<b>Супы</b>		
<b>И т.д.</b>		

Зав. производством/шеф-повар \_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

Бухгалтер/калькулятор \_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

## Практическое задание 8

Рассчитайте количество питающихся за день в кафе кондитерское на 40 посадочных мест, используя график загрузки торгового зала.

Таблица - График загрузки торгового зала кафе - кондитерская

Часы работы	Оборачиваемость 1 места в час	Средний процент загрузки зала	Количество потребителей в чел.,	Коэффициент перерасчёта блюд
9.00-10.00	3	30		
10.00-11.00	3	50		
11.00-12.00	3	60		
12.00-13.00	2	90		

1.003-14.00	2	90		
14.00-15.00	3	90		
15.00-16.00	2	60		
16.00-17.00	2	40		
17.00-18.00	3	50		
18.00-19.00	3	70		
19.00-20.00	2	50		

Определите общее количество блюд реализуемых за день, если коэффициент потребления блюд одним потребителем равен  $m = 2,5$

### Практическое задание 9

Вам следует заполнить таблицу расхода сырья для приготовления салатов в предложенном бланке на 20 порций.

Таблица расхода сырья для приготовления первых блюд

№ п/п	Сырье, кулинарные полуфабрикаты	Наименование блюда		Наименование блюда		Наименование блюда		Итого
		Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг на _____	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг на _____	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг на _____	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								

### Практическое задание 10

Построить график реализации блюд по часам в закусочной - пиццерии

Таблица 1.1 – Реализация блюд по часам специализированной закусочной - пиццерии

Наименование блюда	Количество блюд	Часы работы												
		10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	
		Коэффициент перерасчета блюд												
		0,07	0,11	0,09	0,17	0,11	0,11	0,07	ПЕРЕРЫВ	0,04	0,07	0,07	0,06	
Холодные блюда	131													
Супы	77													
Вторые блюда	312													

$$n_{\text{час}} = n_{\text{день}} * K_{\text{час}}$$

На основании расчетов строим график реализации блюд по часам.

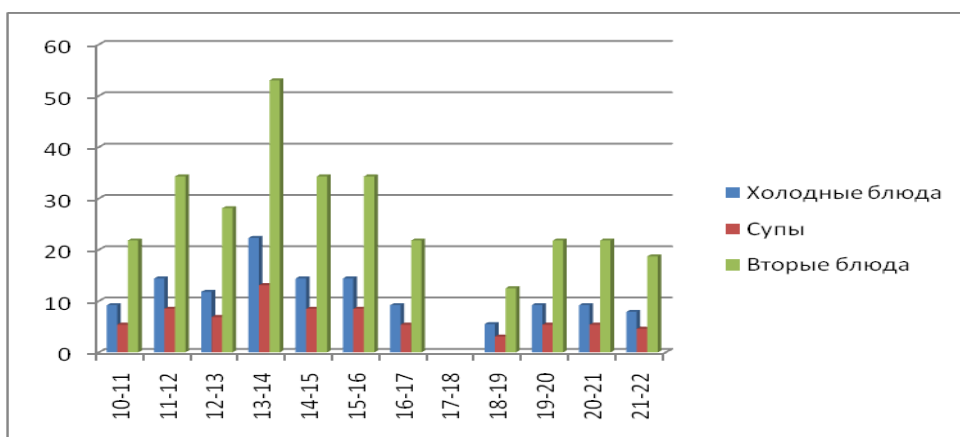


Рисунок 1.1- График реализации блюд по часам

### Практическое задание 11

Заполнить технологическую карту на суп «Солянка сборная мясная» на 30 порций в ресторане при гостинице.

Наименование организация: \_\_\_\_\_

Источник рецептуры № \_\_\_\_ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.:

#### Технологическая карта

Наименование блюда: \_\_\_\_\_

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на _____ порций, в кг.,		Технологический процесс изготовления и оформления блюда, подача и хранение
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
<b>Выход в г.</b>					
<b>Выход в кг.</b>					

Зав. производством:

И.О.Ф.

Бухгалтер (калькулятор):

И.О.Ф.



#### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

При оценивании ответов используются следующие критерии:

**«Отлично»** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление.

**«Хорошо»** – если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности.

**«Удовлетворительно»** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

**«Неудовлетворительно»** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать.