

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»  
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по профессиональному модулю

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Анадырь  
2022

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утвержден Приказом № 01-10/28 от 31.01.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

### **1. Вопросы и задания для текущего контроля**

#### **Тема 1.1. Введение. Отрасль в структуре экономики**

1. Отрасль в структуре экономики. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.

#### **Тема 1.2. Характеристика предприятий обществен-ного питания.**

##### **Производственная инфра-структура**

2. Основные понятия и определения. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.

3. Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания.

4. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение.

5. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий.

6. Производственная инфраструктура предприятия.

#### **Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства**

7. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

8. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.

9. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню.

10. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой.

11. Распределение сырья для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой.

#### **Тема 1.4. Сырьевая и материально-техническая база предприятий.**

##### **Организация снабжения предприятий**

12. Виды продовольственного сырья, используемые в общественном питании. Использование новых видов сырья (биологически активных и

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

пищевых добавок, пищевых концентратов и т.п.). Требования к сырью.

13. Материально-техническая база: понятие, назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.

14. Организация снабжения предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.

15. Особенности продовольственного снабжения. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.

#### **Тема 1.5. Организация складского и тарного хозяйства**

16. Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования.

17. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).

18. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, классификация, назначение, требования. Организация тарооборота

#### **Тема 1.6. Производственная структура. Производственный и технологический процессы**

19. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.

20. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.

21. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.

#### **Тема 1.7. Организация процесса производства продукции**

22. Оперативное планирование работы производства. Производственная программа. Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции.

23. Организация работы основных производственных цехов. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов.

24. Заготовочные цехи. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах.

25. Доготовочные цехи. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами.

26. Специализированные цехи. Вспомогательные производственные помещения.

### **Тема 1.8. Реализация готовой продукции**

27. Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).

28. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу.

29. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.

30. Особенности реализации покупных товаров, в том числе алкогольных напитков, табачных изделий и т.п. в предприятиях общественного питания. Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров

### **Тема 1.9. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания**

31. Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный.

32. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала.

33. Требования к персоналу предприятий общественного питания. Организация труда персонала.

34. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Режим труда и отдыха работников производства.

35. Графики выхода на работу. Виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.

36. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Виды норм выработки. Порядок их разработки.

### **Тема 1.10. Организация работы в бригадах /командах**

37. Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Необходимость участия членов бригады/команды в процессе планирования работы..

38. Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде. Основные приемы организации работы исполнителей. Методы эффективной организации работы бригады, команды

39. Способы получения информации о работе бригады, команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды. Способы поощрения членов команды/бригады.

40. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/команде. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.

41. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/команде. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.

42. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира.

43. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде, команде.

#### **Тема 1.11 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда**

44. Принципы и методы организации контроля работы персонала. Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания.

45. Основные причины возникновения риска в области безопасности работ. Способы контроля существующих рисков на производстве.

46. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Правила и требования к проведению инструктажей.

47. Требования законодательных и нормативных документов, регламентирующих ответственность за безопасность работ на производстве.

48. Личная ответственность работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте и на производстве.

49. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях питания.

#### **Тема 1.12 Документирование управленческой деятельности.**

50. Способы создания документов и способы фиксации на различных носителях. Функции и классификация документов. Нормативно-правовая и

методическая база, регламентирующая работу с документами в современных условиях, цели и задачи.

51. Виды нормативно-технической документации: стандарты, технологические карты, инструкции, методические рекомендации по оформлению документов. Методика расчета выхода продукции в ассортименте.

52. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

53. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению. Программное обеспечение делопроизводства.

### **Тема 1.13. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания**

54. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.

55. Отпуск продуктов и тары из кладовых: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии. Учет труда: задачи, расчеты по его оплате.

56. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки.

57. Методика расчета заработной платы различным категориям работников, расчет надбавок, доплат, компенсаций. Документальное оформление расчетов по оплате труда.

## **2. Вопросы и задания для итогового контроля**

### **Теоретическая часть**

1. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

2. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест.

3. Организация работы цеха мучных изделий.

4. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

5. Рационализация режимов труда и отдыха.

6. Особенности работы мясо-рыбного цеха.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

7. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.
8. Улучшение условий труда.
9. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
10. Оценка результатов труда работников.
11. Организация работы горячего цеха.
12. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.
13. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика.
14. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
15. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
16. Сущность и задачи рациональной организации труда.
17. Текущий контроль.
18. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.
19. Организация работы механизированных раздаточных линий.
20. Обучение персонала на рабочем месте.
21. Сущность и задачи нормирования труда.
22. Организация работы цеха по разделыванию мяса птицы.
23. Приемы повышения эффективности общения в команде.
24. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.
25. Требования к производственному персоналу.
26. Организация работы холодного цеха.
27. Правовое положение работника в организации.
28. Организация работы в бригадах (командах).
29. Рационализация режимов труда и отдыха.
30. Организация работы кулинарного цеха.
31. Контроль за качеством приготовления продукции производства.
32. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания.
33. Документирование управленческой деятельности.



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

34. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

35. Требования к производственному персоналу.

36. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.

37. Общие положения предприятия общественного питания .

38. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

39. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.

40. Организация работы механизированных раздаточных линий.

41. Правовое положение работника в организации.

42. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

43. Организация работы горячего цеха.

44. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.

45. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

46. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест.

47. Организация работы в бригадах (командах).

48. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.

49. Обучение персонала на рабочем месте.

50. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.

### **Практические задания**

**Задание 1.** Раскрыть работу овощного цеха на предприятии с полным циклом производства.

**Задание 2.** Раскрыть организацию выпуска мучных изделий.

**Задание 3.** Раскрыть организацию производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

**Задание 4.** Раскрыть способы организации для улучшения обслуживания рабочих мест и условия труда.

**Задание 5.** Раскрыть работу кондитерского цеха по изготовлению изделий из различного вида теста.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

**Задание 6.** Охарактеризовать технологический процесс приготовления первых блюд.

**Задание 7.** Определить температурный режим при раздаче различных готовых изделий.

**Задание 8.** Описать условия и правила хранения мясных полуфабрикатов.

**Задание 9.** Описать основные виды контроля, с помощью которых можно выяснить готова ли организация или её подразделения к выполнению тех или иных задач.

**Задание 10.** Описать основные принципы планирования в бригаде.

**Задание 11.** Описать последовательность проведения первичной обработка мяса птицы и сроки хранения полуфабрикатов.

**Задание 12.** Охарактеризовать организацию производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

**Задание 13.** Описать ассортимент продукции холодного цеха.

**Задание 14.** Описать приемы рациональной организации труда.

**Задание 15.** Описать ассортимент продукции изготавливается в холодном и горячем отделениях кулинарного цеха.

**Задание 16.** Раскрыть порядок составления калькуляционного расчета и определения продажной цены блюда.

**Задание 17.** Определить нормативно-правовую и методическую базу, которая регламентирует работу с документами на предприятиях общественного питания.

**Задание 18.** Дать характеристику разделения труда на предприятиях общественного питания. Привести примеры разделения.

**Задание 19.** Составить схему организации производства полуфабрикатов из мяса.

**Задание 20.** Описать квалификацию линиям раздач. Дать характеристику.

**Задание 21.** Раскрыть организационную работу вспомогательных производственных помещений.

**Задание 22.** Описать оборудование для приготовления различных видов теста в кондитерском цехе.

**Задание 23.** Составить схему организации производства полуфабрикатов из рыбы.

**Задание 24.** Перечислить и описать приемы рациональной организации труда.

**Задание 25.** Раскрыть «наставничество» в обучении на рабочем месте.

