

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

по специальности
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	8
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА17	

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

Формы, методы контроля и оценки результатов модуля

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: продукт, процесс.

Методы оценки продукта: сравнение продукта с эталоном; сравнение отдельных характеристик продукта с критериями, показателями.

Методы оценки процесса: сравнение результатов формализованного наблюдения с эталонной технологией, алгоритмом на основе заранее выбранных критериев оценки.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Условия проведения экзамена квалификационного

Квалификационный экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Студент должен:

Иметь практический опыт	
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; – составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; – планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – основные перспективы развития отрасли; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – виды, формы и методы мотивации персонала; – способы и формы инструктирования персонала; – методы контроля возможных хищений запасов; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; – правила составления калькуляции стоимости; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
<p>ПК.6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	Оценочное средство №1
<p>ПК.6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; 	Оценочное средство №1

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; <p>оценивать результаты обучения</p>	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Оценочное средство №1
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Оценочное средство №1
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Оценочное средство №1
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Оценочное средство №1
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Оценочное средство №1

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Оценочное средство №1
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Оценочное средство №1
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Оценочное средство №1
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценочное средство №1

2 ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Комплект оценочных средств №1 для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации

1. Рассчитать структуру персонала предприятия питания, заполнить таблицу..

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

2. Определите количество потребителей, обслуживаемых за день работы предприятия питания, если число посадочных мест – 60. Полученные данные внесите в таблицу.

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			

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

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:				

4. Сделайте расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд. Заполните таблицу.

Наименование продуктов	Тк181		Тк034		Тк200		Итого брутто (кг)
	Бифштекс с яйцом		Картофельный буффон		Утиные котлетки		
	брутто, г		брутто, г		брутто, г		
	На 1 п.	на 50 п.	На 1 п.	на 60 п.	На 1п.	на 100 п.	
Говядина	200		-	-	-	-	
Яйцо куриное	40		-	-	-	-	
Масло растительное	15		20		-	-	
Пармезан	-	-	50		-	-	
Филе утки	-	-	-		200		
Лук репчатый	-	-	-		20		
Молоко	-	-	-		50		
Хлеб пшеничный	-	-	-		70		
Картофель	-	-	210		-	-	

4. Сделайте расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – холодный цех ($K = 0,4$). Заполните таблицу.

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	M-ER 326	3	255	210		
Слайсер	RM-30	1	700	500		
Стол холодильный	TD157	1	1500	600		
Стол-тумба	СТЗ-1	1	1200	600		
Стол профессиональный	СП-3	3	950	700		
Ванна 2-х секционная	BM-2/800	1	1600	800		
Раковина для рук	-	1	500	500		
Итого:	-					

5. 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.

Блюдо	Количество блюд, п	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:	-	-	

6. Сделай расчет полезной площади и площади производственных помещений (К = 0,3) предприятия общественного питания.

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м ² .	Общая площадь занимаемая оборудованием, м ² .
			Длина	Ширина		
Тестомесительная машина	TMM-1M.	2	1325	795		
Взбивальная машина	MB-35M.	1	750	530		
Машина для просеивания муки	МПМ-800.	1	860	670		
Стол производственный	CO-12/6ПН RADA	2	1200	600		
Охлаждаемый стол	CTX-3 1235M	3	1235	700		
Плита индукционная	ЭП-6Ж-0Ш1	1	1480	850		
Печь конвекционная	EVOLUTION EKF 664 TC	2	600	400		
Шкаф расстойный	XEBPC-16EU-M	1	866	950		
Итого:	-	-	-	-	-	

7. Сделай расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд

Наименование продуктов	Тк200		Тк145		Тк146		Итого Брутто (кг)
	Утиные котлетки		Стейк палтуса с карамелизованным луком		Грудка по- азиатски		
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 108п.	на 1п.	на 54 п.	на 1 п.	на 45п.	
Палтус	-	-	150		-	-	
Сахар	-	-	10		-	-	
Куриная грудка	-	-	-	-	200		
Помидоры	-	-	-	-	40		
Маслины	-	-	-	-	5		
Филе утки	200		-	-	-		
Лук репчатый	20		25		30		
Молоко	50		-	-	-	-	
Хлеб пшеничный	70		-	-	-	-	

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

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	

9. Исходя из количества мест в торговом зале (30 гостей), оборачиваемости места за час, среднего процента загрузки зала, определите количество посетителей, приходящих в течение дня в столовую и коэффициент пересчета блюд для данного часа.

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
9-10	4	40		
10 - 11	4	20		
11-12	4	40		
12-13	3	60		
13-14	3	80		
14-15	3	100		
Итого:	-	-		

10. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отраженных в таблице

Наименование продуктов	Тк100		Тк155		Тк145		Итого брутто (кг)
	Паровой судак		Рыбные котлеты с картофельным пюре		Котлеты из морского окуня с картофельно- шпинатным пюре		
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 28п.	на 1п.	на 54п.	на 1п.	на 27п.	
Судак	295		-	-	-	-	
Шампиньоны свежие	66		-	-	-	-	
Корень петрушки	23		-	-	-	-	
Лук репчатый	25		15		25		
Масло сливочное	15		-		-		
Мука пшеничная	10		-		10		
Лимон	30		-		-		
Картофель	-	-	80		70		
Окунь	-	-	210		180		
Шпинат	-	-	-	-	20		

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

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, %				

12.Сделать расчет стоимости сырья для выполнения дневной производственной программы в рамках данных таблицы.

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:			

13.Расчет массы продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу, для выполнения дневной производственной программы

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за ½ смены	Масса одной порцииг	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	За ½ смены
Паровой судак	5	9	260		
Паровой сибас	7	13	250		
Рыбные котлеты с картофельным пюре	17	27	310		
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	5	13	200		
Морской окунь со шпинатом	4	9	200		
Бифштекс с яйцом	11	27	230		
Картофельный буффон	16	32	250		
Утиные котлетки	32	53	300		
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	4	18	100		
Грудка по – азиатски	12	22	270		
Итого:					

14.Сделать расчет стоимости сырья для выполнения производственной программы предприятия индустрии питания, используя данные таблицы

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб.
------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	---

Судак	5,310	310,00	
Шампиньоны свежие	1,188	360,00	
Корень петрушки	0,414	213,00	
Лук репчатый	5,425	25,00	
Масло сливочное	0,270	370,00	
Мука пшеничная	0,540	65,00	
Лимон	0,540	220,00	
Сибас	7,560	520,00	
Масло оливковое	0,405	720,00	
Базилик	0,135	380,00	
Молоко	7,510	63,00	
Картофель	19,860	32,00	
ИТОГО:			

15. Рассчитать потребность структурного подразделения предприятия ООО «Бегония» в численности производственного персонала по данным таблицы
Формирование штатной численности работников производства

Наименование блюда	Количество порций	Норма времени на изготовление блюда, с.	Время, необходимое для производства всех блюд, с
«Мазурка»	154	90	
Картофельный буффон	165	80	
Крем-суп из артишоков с курицей	90	110	
Крем-суп из тыквы	180	110	
Суп «Буйабес»	95	130	
Солянка рыбная	133	180	
Паровой судак	118	130	
Паровой сибас	127	80	
Рыбные котлеты с картофельным пюре	54	110	
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	136	90	
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	127	120	

16. Расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания проведите в табличной форме.

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63 630	72 142		
Издержки обращения, тыс.руб.	43 582	45 924		
Прибыль, тыс.руб.				
Величина собственных средств, тыс. руб.	45 000	45 800		
Торговая площадь, м2	520	520		
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность собственных средств, %				

17. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо сохранить в холодильном шкафу на предприятии питания

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за часах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за ½ смены	Масса одной порцийг	Общая масса продукта, кг	
				за час	За ½ смены

				тах загрузки	
Азу по-татарски	32	35	450		
Урма	44	44	500		
Гуляш	54	30	900		
Лагман	24	34	300		
Манты	14	45	150		

18.Выполните расчет и анализ показателей финансовых результатов и уровня производительности труда на предприятия общественного питания ООО «Серебро», пользуясь данными таблицы, сделайте вывод

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	95780	105040		
Издержки обращения, тыс.руб.	18582	22314		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	60	65		
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс.руб.				
Рентабельность продажи, %				
Производительность труда				

19.Выполните расчет и анализ показателей деловой активности предприятия общественного питания ООО «Глория», сделайте вывод

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 ²	500	540		
Производительность труда				
Рентабельность продажи, %				
Оборачиваемость торговой площади				

20.Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Гаврош» по данным таблицы и сделать вывод.

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий 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.		
8.	Рентабельность продаж, %		
9.	Рентабельность продукции, %		

21. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Старый город» по данным таблицы и сделать вывод

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	13582	15924		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	50	53		
Торговая площадь, м2	520	25		
Производительность труда				
Рентабельность продукции, %				
Оборачиваемость торговой площади				

22. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Большая семья» по данным таблицы и сделать вывод

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Величина заемного капитала, тыс. руб.	709000	685600		
Производительность труда				
Рентабельность продаж, %				
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность заемного к апитала, %				

23. Определите планируемую прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Бегония» по данным таблицы и сделать вывод

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.				
-------------------	--	--	--	--

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

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий 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.		

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

Таблица

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

26. По данным таблицы выполните расчет уровня производительности труда работников предприятия общественного питания ООО «Глория» и сделайте вывод об изменении ситуации

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Производительность труда				

27. Рассчитайте прибыль, рентабельность продукции, рентабельность продаж и производительность труда работников предприятия индустрии питания ООО «Большая семья»

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение
-----------------	-------------	--------------	-----------

			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	13582	15924		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	50	53		
Производительность труда				
Рентабельность продукции, %				

3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограничений возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;

- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;

- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;

- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;

- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;

- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;

- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.