Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано
Директор
ООО«КП «Октябрьский»
_____Т.Ю.Абрамова
«__» _____ 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____Г.В.Еленкин
«31» _____ 2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ООП ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель: _____ Ямаева Г.Ф.

2026 г

Комплект оценочных средств (КОС)по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК КПТ и ориентирован на выполнение требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по подготовки Программы подготовки специалиста среднего звена Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Министерства образования и науки Российской Федерации Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм с учетом *профессионального стандарта* 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации, Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), *WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia(WRS) по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело».*

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с: программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.01.09 Повар, кондитер по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы учебной дисциплины ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2. Паспорт контрольно - оценочных средств по дисциплине

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других

	категорий работников кухни на рабочем месте
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	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	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;

	процедуры и правила инвентаризации запасов

2.3 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– 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; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках **ОК.11** Использовать знания по финансовой	– 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	

грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	(текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности	
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью	
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу	
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	

ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	

2.3. Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.

2.3.1. Контрольные задания для текущего контроля

Контрольная работа №1

1 Вариант

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов

1.Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;

Б) на первых этажах с северной стороны здания;

В) на цокольных этажах с западной стороны здания;

Г) на первых этажах с северной стороны здания.

2. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

А) чешуеочистительных машины;

Б) требухочисток;

В) плавникорезок;

Г) головоотсекающих машин.

3.Субпродукты Ę это;

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при

убое животных и разделке туш;

Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса:

В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;

Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

4.Что представляет собой предприятия общественного питания?

А) это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков

Б) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации

потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия

В) это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов

Г) это предприятие предназначенное для производства и реализации продуктов

5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

А) для приема и хранения продуктов;

Б) административно-бытовые;

В) производственные;

Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

6. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А) холодный цех;

Б) овощной цех;

В) мясной цех;

Г) рыбный цех.

7.К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А) кондитерский цех;

Б) моечная кухонной посуды;

В) холодный цех;

Г) мясной цех.

8.Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;

Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;

В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;

Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

9.К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

А) моечная столовой посуды;

Б) сервизная;

В) хлеборезка;

Г) мастерские.

10.Технологический процесс приготовления пищи - это:

А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их

до готовности и реализации;

Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке

продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

Эталон правильных ответов

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	В	Б	А	Б	В	А	Г	Б	Г	В

2 вариант

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов

1.К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

2. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

А) припускание;

Б) порционирование;

В) оформление;

Г) отпуск потребителю.

3.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в

результате которых выпускаются готовые блюда называются:

А) заготовочными;

Б) доготовочными;

В) предприятиями с полным циклом производства;

Г) предприятиями с неполным циклом производства.

4.Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

А) 2,5 м;
Б) 2,4 м;
В) 2,55 м;
Г) 1,8 м.

5.В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
А) стеллажи;
Б) подтоварники;
В) холодильники;
Г) бойлеры.

6.Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
А) супового и бульонного;
Б) бульонного и соусного;
В) супового и соусного;
Г) соусного и бульонного.

7.В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
А) овощерезки;
Б) слойверы;
В) слайсеры;
Г) универсальный привод.

8.При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных
шкафах:
А)10-14²С;
Б) 10-12²С;
В) 8 -12²С;
Г) 8 -14²С.

9.Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество
и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.

10.Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.

Эталон правильных ответов

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	А	Б

Критерии оценки
9 - 10 баллов – оценка «5»
8 - баллов – оценка «4»
7 - 6 баллов – оценка «3»
Менее 5 баллов – оценка «2»

Условия проведения экзамена:
1. Место проведения - учебный кабинет

2. Время проведения - 45 минут

2.3.2 Тестовые экзаменационные задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

1 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:

а) численности работников на производстве и их квалификации;

б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;

в) производительности оборудования;

г) качества сырья, поступающего на предприятие.

2. К прочей продукции собственного производства относят:

а) готовые блюда;

б) алкогольные и безалкогольные напитки;

в) полуфабрикаты;

г) хлеб и хлебобулочные изделия.

3. К условно-постоянным издержкам относят:

а) зарплату рабочих;

б) затраты на электроэнергию;

в) транспортные расходы;

г) затраты на охрану труда.

4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:

а) натуральным;

б) стоимостным;

в) условно-натуральным;

г) условно-стоимостным.

5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:

а) простой повременной оплаты труда;

б) сдельной оплаты труда;

в) повременно-премиальной оплаты труда;

г) сдельно-премиальной оплаты труда

6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания:

а) 1 категории;

б) 2 категории;

в) 3 категории;

г) высшей категории.

7. Наценка является составной частью:

а) розничной цены;

б) закупочной цены;

в) оптовой цены;

г) продажной цены.

8. Сумма всех торговых надбавок и наценок - это:

а) прибыль предприятия;

б) валовой доход предприятия;

в) издержки производства и обращения;

г) рентабельность предприятия.

9. Выработка продукции Ę это:

а) количество продукции, произведённой в единицу времени;

б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;

в) количество произведённой и реализованной продукции;

г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

10. К основным фондам относятся:

а) тара;

б) оборудование;

в) готовая продукция;

г) денежные средства в кассе предприятия.

11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

а) на расширение и реконструкцию предприятия;

б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;

в) на финансирование капитальных вложений;

г) на пополнение собственных оборотных средств.

12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубль оборотных средств (ОС) Ę это:

а) Фондоотдача;

б) Фондоёмкость;

в) Фондовооружённость;

г) Рентабельность основных фондов.

13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельности предприятия Ę это:

а) торговая;

б) чистая;

в) балансовая;

г) налогооблагаемая.

14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть:

а) фонд накопления;

б) амортизационный фонд;

в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия;

г) резервный фонд.

15. Линейный график работы производства предусматривает:

а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;

б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;

в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;

г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

а) линейным;

б) комбинированным;

в) ленточным (скользящим);

г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени Ę это:

а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;

б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;

в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;

г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации Ę это:

а) норма времени;

б) норма обслуживания;

в) норма численности;

г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;

в) времени производительной и непроизводительной работы;

г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Балансовая прибыль предприятия Ę 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций Ę 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей Ę 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

а) 160 тыс. руб.;

б) 320 тыс. руб.;

в) 80 тыс. руб.

21. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно

блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней

оборота.

а) 500.

б) 600.

в) 700.

г) 550.

22. Расход овощей за месяц по столовой составит 6840 кг. Остатки овощей на начало месяца составляют 1000 кг., а их норма на конец месяца в днях оборота составляет 5 дней. Определить план поступления овощей за месяц.

а) 6840.

б) 6980.

в) 7840.

г) 7980.

23. Товарооборот за квартал 540 тысяч рублей. Товарные запасы составили (тысяч рублей): на 1 января Ę 90, на 1 февраля Ę 115, на 1 марта Ę 106, на 1 апреля Ę 116. Определить товарооборачиваемость в днях.

а) 12

б) 18

в) 14

г) 16

24. Товарооборот столовой по реализации покупных товаров составляет 140 тыс. руб. удельный вес оборота по реализации собственной продукции в общем объёме оборота составляет 80%. Определить общий товарооборот столовой.

а) 560

б) 650

в) в) 700

г) г) 940

25. Оборот столовой по реализации собственной продукции 400 тыс. руб. Определить оборот предприятия, если удельный вес оборота по реализации покупных товаров составляет 20%.

а) 500

б) 650

в) в) 700

г) г) 940

26. В текущем году на одно посадочное место приходилось в среднем в день 50 блюд. В будущем году планируется увеличить этот показатель на 20%. Число рабочих дней столовой в год Ę 250. Определить план выпуска блюд в будущем году (тыс. ед.)

а) 12,5

б) 15

в) 17,5

г) 16

27. Валовой оборот столовой составляет 600 тыс. руб. Продажа продукции собственного производства другим предприятиям общепита Ę 50 тыс. руб. и предприятиям розничной торговли Ę 50 тыс. руб. Определить розничный оборот столовой.

а) 550

б) 650

в) 700

г) 500

28. Товарооборот столовой 800 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Издержки производства и обращения составили 100 тыс. руб. Ставка налога на прибыль 24%. Определить чистую прибыль столовой.

а) 15; б) 35; в) 50;

29. Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства и обращения Ę 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.

а) 40;

б) 50;

в) 100.

30. Товарооборот за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Средняя заработная плата на одного работника 750 руб. за месяц. Чему равен уровень фонда зарплаты (в%)?

а) 10;

б) 5;

в) 2;

г) 2,5.

2 вариант

1. Производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит:

а) от количества единиц оборудования;

б) от удельного веса полуфабрикатов в составе сырья;

в) от ассортимента продукции;

г) от всего вышеперечисленного.

2. К обеденной продукции собственного производства относят:

а) полуфабрикаты;

б) кулинарные изделия;

в) кондитерские изделия;

г) готовые блюда.

3. К условно-переменным издержкам относят:

а) расходы на рекламу;

б) износ санитарной спецодежды, столового белья и малоценных быстроизнашивающихся предметов (МБП);

в) транспортные расходы;

г) расходы на содержание и хранение холодильных установок.

4. Показатель, характеризующий время, в течении которого реализуется товарный запас- это

а) обеспеченность предприятия товарными запасами (Х);

б) коэффициент комплектности (К);

в) средний товарный запас (Зср.);

г) товарооборачиваемость (В).

5. Трудоёмкость продукции Ę это:

а) количество продукции, произведённой в единицу времени;

б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;

в) количество произведённой и реализованной продукции;

г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

6. К предприятиям общественного питания 2-ой категории относятся:

а) рестораны, кафе, бары;

б) столовые при промышленных предприятиях и учебных заведениях;

в) буфеты при театрах, вагоны-рестораны;

г) закусочные и чайные.

7. Цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям, называются:

а) оптовые;

б) розничные;

в) закупочные;

г) продажные.

8. Торговая надбавка является составной частью:

а) розничной цены;

б) закупочной цены;

в) оптовой цены;

г) продажной цены.

9. К оборотным фондам НЕ относятся:

а) сырьё и материалы;

б) малоценные и быстроизнашивающиеся предметы (МБП);

в) транспортные средства;

г) топливо.

10. К фондам обращения относятся:

а) здания, сооружения;

б) денежные средства на расчётном счёте предприятия;

в) предметы материально-технического оснащения;

г) МБП.

11. Из фонда накопления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

а) на выплату премий работникам предприятия;

б) на оплату проезда работникам;

в) на установление трудовых и социальных льгот;

г) на финансирование новых разработок

12. Показатель, характеризующий величину оборотных средств (ОС), приходящуюся на 1 рубль товарооборота:

а) фондоотдача;

б) фондоёмкость;

в) оборачиваемость оборотных средств;

г) коэффициент оборачиваемости.

13. Часть прибыли, которая в соответствии с налоговым законодательством, подлежит налогообложению, называется:

а) торговая;

б) чистая;

в) балансовая;

г) налогооблагаемая.

14. Финансовые ресурсы формируются за счёт:

а) прибыли от хозяйственной деятельности;

б) вкладов или взносов членов трудового коллектива, физических или юридических лиц в уставной капитал предприятия;

в) амортизационных отчислений;

г) всего вышеперечисленного;

д) верного ответа нет.

15 Комбинированный график работы производства предусматривает:

а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;

б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;

в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;

г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства

а) линейным;

б) комбинированным;

в) ленточным (скользящим);

г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма обслуживания Ę это:

а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;

б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;

в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;

г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест Ę это:

а) норма времени;

б) норма обслуживания;

в) норма численности;

г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;

в) времени производительной и непроизводительной работы;

г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Выручка от реализованной продукции Ę 150 тыс. руб.; затраты на производство и реализацию продукции Ę 140 тыс. руб.; прибыль от внереализационных операций Ę 20 тыс. руб.; прибыль от реализации иных материальных ценностей Ę 15 тыс. руб. Следовательно, рентабельность продукции составит:

а) 7,1%;

б) 93,3%;

в) 21,4%;

г) 32,1%.

21. Определить потребность столовой в продуктах на планируемый месяц. План выпуска блюд на месяц 50 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на 1000 блюд составляет 100 кг. Прирост остатков продуктов к концу месяца составит 100 кг.

а)500

б) 4900.

в) 5100.

г) 5500.

22. Средние товарные запасы по предприятию 160 тысяч рублей. Товарооборот за месяц 600 тысяч рублей. Чему равно время обращения?

а) 8 б) 20 в) 30 г) 4

23. Оптовый оборот столовой составит 20 тыс. руб. Розничный оборот по реализации покупных товаров составит 100 тыс. руб. или 10% в общем объёме розничного оборота. Определить валовой оборот столовой.

а) 1200

б) 1220

в) в) 1120

г) г) 1020

24. Определить пропускную способность обеденного зала столовой. Количество посадочных мест в столовой Ę 200; время работы обеденного зала Ę 10 часов в день; среднее время для приёма пищи Ę 15 минут.

а) 8000

б) 9000

в) в) 7000

г) г) 6000

25. Оборот столовой по реализации покупных товаров составляет 240 тыс. руб., а его доля в общем объёме оборота Ę 30%. Определить оборот по реализации продукции собственного производства.

а) 560

б) 650

в) в) 700

г) г) 800

26. Количество мест в столовой Ę 100; время работы обеденного зала 10 часов в день; среднее время для приёма пищи одним посетителем Ę 15 минут; столовую посещают в среднем 2800 человек в день. Определить степень использования пропускной способности обеденного зала (в %).

а) 70

б) 75

в) в) 80

г) г) 85

27. Балансовая прибыль Ę 240 тыс. руб. Прибыль от внереализационных операций Ę (- 70 тыс. руб.). Прибыль от реализации материальных ценностей Ę 10 тыс. руб. Прибыль от реализации продукции равна:

а) 160 тыс. руб.;

б) 300 тыс. руб.;

в) 180 тыс. руб.;

28. Валовой доход ресторана 20 тыс. руб., а его уровень 10%. Сумма издержек производства и обращения Ę 10 тыс. руб. Определить рентабельность ресторана.

а) 4;

б) 5;

в) 10.

29. Всего продано товаров 400 шт. Закупочная цена товара 48 руб., а его продажная цена Ę 60 руб. Определить уровень валового дохода.

а) 10;

б) 12;

в) 20.

30. Основные фонды ресторана на начало года составили 500 тыс. руб. 1 октября ресторан приобрел производственное оборудование на 160 тыс. руб. Численность работников ресторана 9 человек. Определить фондовооруженность.

а) 73;

б) 60;

в) 55;

г) 38.

2.3.3 Вопросы для проведения экзамена по ПМ 06

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика
3. Производственная и организационная структура организаций питания
4. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики
5. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
6. Виды меню и их характеристика
7. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента
8. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).
9. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов
10. Категории производственного персонала организации питания
11. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.
12. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.
13. Основные функции управления производственным подразделением организации питания.
14. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам
15. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала
16. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени

17. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.

18. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.

19. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.

20. Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания.

21. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.

22. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха.

23. Общие требования к организации рабочих мест.

24. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.

25. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.

26. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.

27. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.

28. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ

29. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка

30. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.

31. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания

32. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.

33. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты

34. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

35. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.

36. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.

37. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

38. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента

39. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.

40. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации

41. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.

42. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.

43. Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания.

44. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.

45. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов

46. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения

47. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.

48. . Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях

49. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.

50. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.

2.2.3. Виды работ на производственной практике

1. Ознакомление с Уставом организации питания.

2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.

3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.

4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.

5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.

6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.

7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.

8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.

9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.

10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.

11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.

12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.

13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.

14. Разработка различных видов меню.

15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.

16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.

17. Оценка качества готовой продукции.

18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.

20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.

21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.

23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.

24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.

25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.

27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.

28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.

29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.

30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений

31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.

32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.

33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.

34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.

35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).

36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).

37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.

41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

3. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2019- 272 с.

Основные электронные издания

1. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 c. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

2.Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2019. — 186 c. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

Дополнительные источники

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2014- 272 с.

2.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

3.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.

Интернет - ресурсы:

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html http://www.pitportal.ru/bank projects/4315.html
http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
http://www.creative-chef.ru/