

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчики: Мокшина И.В., преподаватель ФГБОУВО ВГУЭС КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 14 » мая 2021 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Нанозкс»  
Ф.И.О., должность, место работы

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>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;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p>

	<p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 243

Из них на освоение МДК.06.01 - 123

на практики: производственную – 72 часа

Промежуточная аттестация - 12

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	55	30	25	-			4
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	12	4	8	-			4
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	40			40			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72				36	72	
	Промежуточная аттестация	12						
	<b>Всего:</b>	<b>243</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>55</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Отраслевые особенности организаций питания	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	<b>4</b>
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	1. Разработка схемы структуры производства	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	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, преysкyранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебуyлочных, мучных кондитерских изделий.	<b>4</b>
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в	



	соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	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.	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания: Составление меню со свободным выбором блюд, комплексного меню	<b>4</b>
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	<b>2</b>
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	1. Определение потребности в сырье и товарах.	<b>2</b>

<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
1. Наем, отбор и прием персонала		
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>

	1. Расчет численности работников на различных участках ПОП	
	2. Составление графика выхода на работу	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	6
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	7
1. Расчет калькуляции себестоимости. Расчет сметы затрат.		
2. Расчет цены на продукцию		
3. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.		
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>	2
	<b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	
	<b>2.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2
1. Построение организационной структуры и управления на предприятии	2	

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<p>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</p> <p>2. Изучение отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</li> <li>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</li> <li>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> </ul> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>		-
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>12</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений	<b>2</b>

	<p>организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>	
	<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	
	<p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала.</p> <p>Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>	
	<p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.</p> <p>Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p> <p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение</p>	<p><b>2</b></p>

	документации по ведению обучения и оценке результатов.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	<b>8</b>
	<b>1.</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	
	<b>2.</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).</li> <li>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</li> <li>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.</li> <li>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</li> <li>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</li> <li>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</li> </ol>		-
<b>Курсовая работа</b>		
<b>Примерная тематика курсовых работ:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> </ol>		<b>40</b>

<p>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.  19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.  20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.  21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.  22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.  23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).  25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).  26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.  27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.  28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> <li>10. Заключение</li> </ol>	<b>40</b>
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> </ul> </li> </ol>	-

<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> <p>5. Составление заключения</p>	
<p><b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>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.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>17. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> </ol>	<p><b>108</b></p>



<p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>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.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>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.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>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.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>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.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
<b>Всего</b>	<b>248</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:**

количество посадочных мест - 30 шт., стол для преподавателя 1 шт, стул для преподавателя 1 шт., ноутбук Acer Ent69CX 1 шт, мультимедийный проектор Sony VLP-DX147 1 шт, экран 1 шт, колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт, доска маркерная меловая комбинированная 1 шт, наглядные материалы и стенды

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

**Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):**

стол производственный 15 шт., пароконвектомат 5 шт, пароконвектомат "Abat" 1 шт, плита индукционная 5 шт., шкаф холодильный 5 шт, холодильный шкаф "Atlant" 1 шт, мойка односекционная со столешницей 5 шт., стеллаж 4-х уровневый 5 шт, весы настольные электронные 5 шт., планетарный миксер 5 шт., блендер ручной погружной 5 шт., ледогенератор CI-15W - 1 шт. , шкаф шоковой заморозки Angelo Po 1 шт., гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 5 шт., настольная вакуумно-упаковочная машина 1 шт., слайсер 1 шт., овощечистка 5 шт., слайсер 2 шт., микроволновая печь 2 шт, фритюрница 1 шт, мясорубка 1 шт, соковыжималка 1 шт, кофеварка 1 шт, морозильный ларь 1 шт, стол холодильный 1 шт, шкаф холодильный 2 шт, термомикс 1 шт, кофемолка 1 шт, кондиционер "Hisense" 1 шт, мороженица 1 шт, картофелечистка 1 шт, кулер 1 шт., набор разделочных досок (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая) 5 наборов, инструмент, приспособления, инвентарь: набор сотейников 0.6л, 0.8л – 20 шт, гастроемкости из нержавеющей стали 55 шт., набор кастрюль (3л, 2л, 1.5л, 1л) 15 шт, сковорода 15 шт., подставка для разделочных досок металлическая 5 шт., лопатки силиконовые 15 шт., набор кухонный ножей (поварская тройка) 5 шт., шенуа 5 шт., скалка 10 шт., шумовка 10 шт., молоток металлический для отбивания мяса 5 шт.,терка 4-х сторонняя 10 шт., половник 10 шт., щипцы универсальные 10 шт., миски нержавеющая сталь-50 шт. , насадки для кондитерских мешков - 10 комп., набор кондитерских форм 10 шт.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Основные источники**

1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособие / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шердер. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.
2. Васюкова, А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/512131> (дата обращения: 28.01.2020)
3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/504888> (дата обращения: 29.01.2020)

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 332 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037> (дата обращения: 29.01.2020).

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. — М.: Дашков и К°, 2018. — 416 с. : — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/999911> (дата обращения: 29.01.2020)
3. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — М.: Юрайт, 2019 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. — 184 с. —Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447804> (дата обращения: 29.01.2020).

### 3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<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,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных</li> </ul>	<p>выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>документов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- курсовой работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная</b></p>

	<p>каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>аттестация:</b> 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</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
Профессионального модуля

*ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала*

программы подготовки специалистов среднего звена

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2021



Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик(и): *Мокшина И.В., преподаватель*

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 14 » мая 2021 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»  
Ф.И.О., должность, место работы

## 1 Общие сведения

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

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме Экзамена по модулю (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

## 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
ПК6.1-ПК-6.5;	ПО 1	Разработка различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 1.1	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 1.2	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
	З 1.1	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
	З 1.2	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей
	ПО2	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	У 2.1	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
	У 2.2	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
	У 2.3	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
	У 2.4	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
	З 2.1	основные перспективы развития отрасли;
	З 2.2	классификацию организаций питания;
	З 2.3	структуру организации питания;
	З 2.4	методы контроля возможных хищений запасов;
	З 2.5	правила составления калькуляции стоимости;
	З 2.6	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
	ПО3	Осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	У 3.1	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
	У 3.2	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
	У 3.3	рассчитывать по принятой методике основные производственные

Код ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
		показатели, стоимость готовой продукции;
	У 3.4	вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
	У 3.5	организовывать документооборот
	З 3.1	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
	З 3.2	основные производственные показатели подразделения организации питания;
	З 3.3	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	З 3.4	формы документов, порядок их заполнения;
	З 3.5	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
	З 3.6	процедуры и правила инвентаризации запасов
	ПО4	Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
	У 4.1	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	У 4.2	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	З 4.1	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	З 4.2	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
	ПО5	Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
	У 5.1	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
	У 5.2	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
	У 5.3	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
	З 5.1	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
	З 5.2	виды, формы и методы мотивации персонала;
	З 5.3	способы и формы инструктирования персонала;
ОК 01.	У 1.1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.
	У 1.2	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
	У 1.3	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
	У 1.4	Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;
	У 1.5	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
	У 1.6	Реализовать составленный план.

Код ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
	У 1.7	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
	З 1.1	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
	З 1.2	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	З 1.3	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	З 1.4	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	З 1.5	Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	У 2.1	Определять задачи поиска информации.
	У 2.2	Определять необходимые источники информации.
	У 2.3	Планировать процесс поиска.
	У 2.4	Структурировать получаемую информацию
	У 2.5	Выделять наиболее значимое в перечне информации.
	У 2.6	Оценивать практическую значимость.
	З 2.1	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	З 2.2	Приемы структурирования информации.
З 2.3	Формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	У 3.1	Определять актуальность нормативно-правовой документации в Профессиональной деятельности.
	У 3.2	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
	З 3.1	Содержание актуальной нормативноправовой документации.
	З 3.2	Современная научная и профессиональная терминология.
	З 3.3	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	У 4.1	Организовывать работу коллектива и команды.
	У 4.2	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	З 4.1	Психология коллектива.
	З 4.2	Психология личности.
	З 4.3	Основы проектной деятельности
ОК 05	У 5.1	Излагать свои мысли на государственном языке.
	У 5.2	Оформлять документы
	З 5.1	Особенности социального и культурного контекста.
	З 5.2	Правила оформления документов.
ОК 06	У 6.1	Описывать значимость своей профессии.
	У 6.2	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	З 6.1	Сущность гражданско патриотической позиции.
	З 6.2	Общечеловеческие ценности.
	З 6.3	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	У 7.1	Соблюдать нормы экологической безопасности.

Код ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
	У 7.2	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	З 7.1	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
	З 7.2	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.
	З 7.3	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	У 8.1	Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
	У 8.2	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.
	У 8.3	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).
	З 8.1	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
	З 8.2	Основы здорового образа жизни.
	З 8.3	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности).
	З 8.4	Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	У 9.1	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.
	У 9.2	Использовать современное программное обеспечение
	З 9.1	Современные средства и устройства информатизации.
	З 9.2	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	У 10.1	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
	У 10.2	понимать тексты на базовые профессиональные темы,
	У 10.3	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы,
	У 10.4	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,
	У 10.5	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые),
	У 10.6	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	З 10.1	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
	З 10.2	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).
	З 10.3	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной
ОК 11	У 11.1	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
	У 11.2	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.
	У 11.3	Оформлять бизнесплан.

Код ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
	У 11.4	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
	З 11.1	Основы предпринимательской деятельности.
	З 11.2	Основы финансовой грамотности.
	З 11.3	Правила разработки бизнес-планов.
	З 11.4	Порядок выстраивания презентации.
	З 11.5	Кредитные банковские продукты.

<sup>1</sup> - в соответствии с рабочей программой профессионального модуля

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

#### 3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
<b>Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	З 2.1	Способность определять основные перспективы развития отрасли;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1)<sup>5</sup></i> <i>Реферат 1</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	З 2.2	Способность проводить классификацию организаций питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 2)<sup>5</sup></i> <i>Реферат 2</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5</i>
	З 2.3	Способность определять структуру организации питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1) 5</i>
	У 2.1	Способность контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 4-5)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1) 5</i>
	У 2.2	Способность оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 6-7)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 4 (п. 6.1) 5</i>
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	З 1.1	Способность формулировать современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 8)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 5-7 (п. 6.1) 5</i>
	З 1.2	Способность использовать нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 9)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 8-9 (п. 6.1) 5</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины различных видов меню	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
	У 1.1	Способность разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 10)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5</i>
	У 1.2	Способность изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 10)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	З 2.4	Способность определять методы контроля возможных хищений запасов;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 11-12)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 9 (п. 6.1) 5</i>
	З 2.5	Способность перечислить правила составления калькуляции стоимости;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 13)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5</i>
	З 2.6	Способность использовать программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1) 5</i>
	З 3.6	Знать процедуры и правила инвентаризации запасов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 13 (п. 6.1) 5</i>
	У 2.3	Способность составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 16-17)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 56 (п. 6.1) 5</i>
	У 2.4	Способность предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 18-20)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 57-58 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	З 5.1	Способность перечислить правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	<i>Устный тест, (п. 5.3, вопросы 1-2)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1) 5</i>
	З 5.2	Способность определить виды, формы и методы мотивации персонала;	<i>Устный тест, (п. 5.3, вопросы 3-4)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1) 5</i>
	З 5.3	Способность перечислить способы и формы инструктирования персонала;	<i>Устный тест, (п. 5.3, вопросы 5-8)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1) 5</i>
	У 5.1	Способность составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	<i>Устный тест, (п. 5.3, вопросы 9-10)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 29-34 (п. 6.1) 5</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
	У 5.2	Способность обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	<i>Устный тест, (п. 5.3, вопросы 11-14)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1) 5</i>
	У 5.3	Способность управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	<i>Устный тест, (п. 5.3, вопросы 15-18)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 35-36 (п. 6.1) 5</i>
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности и подчиненного персонала	3 3.1	Способность определять методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 21)<sup>5</sup> Реферат 3</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 37 (п. 6.1) 5</i>
	3 3.2	Способность определять основные производственные показатели подразделения организации питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 22)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 39-43 (п. 6.1) 5</i>
	У 3.4	Способность вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 23)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1) 5</i>
	У 5.1	Способность составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 24) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 44 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	3 3.3	Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 25)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 46 (п. 6.1) 5</i>
	3 3.4	Знать формы документов, порядок их заполнения;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 26)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 47 (п. 6.1) 5</i>
	3 3.5	Способность определять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 27)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 48 (п. 6.1) 5</i>
	У 3.2	Способность планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28-29)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 49 (п. 6.1) 5</i>
	У 3.3	Способность рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели,	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 30)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 50 (п. 6.1) 5</i>



Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
		стоимость готовой продукции;		
	У 3.5	Способность организовывать документооборот	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 31-33)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 51 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	З 3.2	Способность перечислить основные производственные показатели подразделения организации питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 34)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 52 (п. 6.1) 5</i>
	У 3.1	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 35-36)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 53-54 (п. 6.1) 5</i>
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	З 4.1	принципы организации Способность формулировать процессы приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 37)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 64-67 (п. 6.1) 5</i>
	З 4.2	Способность применять правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 38)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1) 5</i>
	У 4.1	Способность определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 39)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 34-35 (п. 6.1) 5</i>
	У 4.2	Способность организовывать рабочие места различных зон кухни;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 40)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 38 (п. 6.1) 5</i>
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	З 5.3	Способность определять способы и формы инструктирования персонала;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 41)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 41 (п. 6.1) 5</i>
	У 5.2	Способность обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 42-44)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 42 (п. 6.1) 5</i>

<sup>2</sup> - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

<sup>3</sup> - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

<sup>4</sup> - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5.6.

<sup>5</sup> - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

### 3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>				
Тема 1.1 Практическая работа Разработка схемы структуры производства	У 2.1	Способность контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли	<i>Практич. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 2.3	Способность определять структуру организации питания;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.2 №1- 2 Разработка различных видов меню	У 1.1	Способность разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Практич. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 1.2	Способность использовать нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.3 №1 Определение потребности в сырье и товарах	У 2.2	Способность оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	<i>Практич. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 2.6	Способность использовать программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.4 1-2 Наем, отбор и прием персонала	У 5.3	Способность управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	<i>Практич. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 5.1	Способность перечислить правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.5	У 3.4	Способность вести	<i>Практич. раб</i>	<i>Тест, ответы на</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1. Расчет численности работников на различных участках ПОП 2. Составление графика выхода на работу		утвержденную учетно-отчетную документацию;		<i>вопросы</i>
	У 5.1	Способность составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 3.1	Способность определять методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 3.2	Способность определять основные производственные показатели подразделения организации питания;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.6 1. Расчет калькуляции себестоимости и. Расчет сметы затрат. 2. Расчет цены на продукцию 3. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.	У 3.2	Способность планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;	<i>Практич. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У 3.3	Способность рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У 3.5	Способность организовывать документооборот	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 3.3	Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности;	<i>Практич. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 3.4	Знать формы документов, порядок их заполнения;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 3.5	Способность определять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.7 1. Построение организационной структуры и управления на	У 3.1	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 3.2	Способность перечислить	<i>Опрос, тест,</i>	<i>Тест, ответы на</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины предприятия	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		основные производственные показатели подразделения организации питания;	<i>контр. раб</i>	<i>вопросы</i>
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
Тема 2.2 1.Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. 2.Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	У 5.2	Способность обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	З 5.3	Способность определять способы и формы инструктирования персонала;	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

#### 4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

#### Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение,*)

**5 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Критерии оценивания письменной работы**

(оценочные средства: *реферат, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации*).

**5 баллов** - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое

обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

**2 балла** - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

### Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части

	программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.
--	---

## 5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

### 5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?
2. Что такое технологическая линия в цехе?
3. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
4. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
5. Как проверить, соответствует ли площадь цеха, где вы работаете, нормативу?
6. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
7. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
8. В чем отличие меню со свободным выбором блюд от меню скомпонованного питания?
9. Какие факторы следует учитывать при составлении меню?
10. Как различаются меню для различных типов предприятия?
11. Что входит в состав основного капитала предприятия?
12. Что такое основные фонды предприятия?
13. Какие элементы основных фондов относятся к активной и пассивной их части.
14. Что понимается под амортизацией основных фондов?
15. Назовите способы амортизации основных фондов.
16. Какими показателями оценивается использование основных фондов?
17. Назовите стадии воспроизводства основных средств.
18. В чем состоит различие модернизации и реконструкции основных фондов?
19. Как определяется среднегодовая мощность предприятия?
20. Назовите основные направления улучшения использования производственных мощностей.
21. Какие виды графиков выхода на работу применяются на предприятиях общественного питания?
22. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу.
23. Дайте характеристику двухбригадного графика выхода на работу.
24. Дайте характеристику графика суммарного выхода на работу.
25. Что такое издержки производства?
26. Какие издержки относятся к постоянным и переменным?
27. По какому признаку составляется смета затрат?
28. Что такое калькуляция затрат?
29. Назовите статьи калькуляции.
30. Назовите методы калькулирования.
31. Какие статьи калькуляции относятся к прямым и косвенным?
32. Какие факторы влияют на величину себестоимости продукции?
33. Назовите основные направления снижения издержек производства.
34. Назовите основные должности работников, входящих в аппарат управления рестораном?
35. Что называют структурой управления рестораном?
36. Какая задача стоит перед органом управления ресторана?
37. Перечислите виды инструктажей.
38. Укажите виды построения вводного инструктажа.
39. Укажите виды построения внепланового инструктажа.
40. Укажите виды построения целевого инструктажа.
41. Как вы понимаете значение слова «наставничество»?



42. Охарактеризуйте основные направления деятельности педагога-наставника в предприятии.
43. Какими навыками, на Ваш взгляд, должен обладать наставник?
44. Какое слово (или несколько слов) из перечисленных наилучшим образом ассоциируется с понятием «наставничество»: проводник, спонсор, советник, эксперт, источник знаний, помощник, инструктор, катализатор, образец для подражания, стимулятор, источник энергии, друг, специалист по распределению времени, специалист по диагностике, постановщик цели, надзиратель, планировщик, специалист по решению проблем, учитель?

## 5.2 Темы рефератов

1. Развитие системы питания в регионе
2. Современные форматы
3. Организационно правовые формы предприятий общественного питания
4. Мотивация сотрудников

## 5.3 Примеры тестовых заданий

### Тема 1.4

1. Принятие решения, это...
  - a. Выбор алгоритма осуществления какой либо деятельности;
  - b. Выбор альтернативы, т.е. акт, направленный на разрешение проблемной ситуации.
2. Какие стадии для выработки и принятия решения, Вы считаете обоснованными?
  - a. Постановка целей;
  - b. Изучение проблемы;
  - c. Выбор решения.
3. Организационное решение, это...
  - a. Выбор, который должен сделать руководитель, для достижения целей организации;
  - b. Делегирование полномочий по уровням организации.
4. К классификации управленческих решений относятся:
  - a. Организационное;
  - b. Интуитивное;
  - c. Рациональное;
  - d. Запрограммированное;
  - e. Незапрограммированное.
5. Качество управленческих решений, это...
  - a. Совокупность свойств, которыми обладает управленческое решение;
  - b. Критерии для выбора управленческих решений.
6. К факторам влияющим на качество управленческого решения относятся:
  - a. Квалификация кадров;
  - b. Методы управления;
  - c. Время действия.
7. К уровням принятия решения относят:
  - a. Рутинный;
  - b. Селективный;
  - c. Адаптивный;

- d. Инновационный.
- 8. Организация - это :
  - a. группа людей, деятельность которых сознательно координируется для достижения общей цели или целей;
  - b. двое людей, которые считают себя частью этой группы;
- 9. Требования к организации:
  - a. наличие, по крайней мере, двух людей, которые считают себя частью этой группы;
  - b. наличие, по крайней мере, одной цели, которую принимают как общую все члены данной группы;
  - c. наличие членов группы, которые намеренно работают вместе, чтобы достичь значимой для всех цели.
- 10. Характеристики формальной организации:
  - a. Ресурсы
  - b. Зависимость от внешней среды
  - c. Горизонтальное разделение
  - d. Подразделения
  - e. Вертикальное разделение
  - f. Необходимость управления
- 11. Внешняя среда - это:
  - a. экономические условия, потребители, профсоюзы, правительственные акты, законодательство, конкурирующие организации, система ценностей в обществе, общественные взгляды, техника и технология и др. составляющие, которые оказывают влияние на все, что происходит внутри организации;
  - b. совокупность потребителей, характеризующаяся однородной реакцией на предлагаемый продукт и на комплекс маркетинга
- 12. Управление это:
  - a. процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимый для того, чтобы сформулировать и достичь целей организации.
  - b. особый вид деятельности, превращающий неорганизованную толпу в эффективную целенаправленную группу.
- 13. Распределите уровни управления по убыванию:
  - a. Управление среднего звена
  - b. Управление низового звена
  - c. Управление высшего звена
- 14. Распределите уровни управления по возрастанию
  - a. Институциональный
  - b. Технический уровень
  - c. Управленческий уровень
- 15. Составляющие успеха организации:
  - a. Выживание
  - b. Результативность и эффективность
  - c. Производительность
  - d. Практическая
- 16. Критерии современной организации:
  - a. Большое количество чрезвычайно мощных организаций, как коммерческих, так и некоммерческих.
  - b. Относительно небольшое количество руководителей, практическое отсутствие руководителей среднего звена.

- с. Четко очерчены управленческие группы, управленческая работа четко воспринимается и отделяется от неуправленческой
- d. Занятие руководящих постов в организации чаще всего по праву рождения или путем захвата силой.
- e. Большое количество людей, способных принимать важные для организации решения.
- f. Упор на приказ и интуицию.

17. К принципам управления Анри Файоля относятся:

- a. Разделение труда.
- b. Полномочия и ответственность.
- с. Дисциплина
- d. Единоначалие.
- e. Единство направления.
- f. Подчиненность личных интересов общим.
- g. Вознаграждение персонала.
- h. Централизация.
- i. Скалярная цель
- j. Порядок.
- к. Справедливость
- l. Стабильность рабочего места для персонала.
- m. Инициатива
- n. Корпоративный дух.

18. К школе научного управления относятся следующие постулаты:

- a. Отбор работников, лучше всего подходящих для выполнения задач, и обеспечение их обучения.
- b. Систематизированный подход к управлению всей организации.
- с. Обеспечение работников ресурсами, требуемыми для эффективного выполнения задач.
- d. Развитие количественных методов в помощь руководителям, принимающим решения в сложных ситуациях.
- e. Использование научного анализа для определения лучших способов выполнения задачи.
- f. Систематическое и правильное использование материального стимулирования для повышения производительности.

Время выполнения – \_\_\_20\_ минут

#### 5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Задача №1 «Расчёт среднего процента выполнения плана выпуска продукции».

На основании данных о выполнении плана двумя группами заводов вычислите средний процент выполнения плана выпуска продукции для каждой группы.

Первая группа			Вторая группа		
№ завода	фактический выпуск продукции млн.д.е.	выполнение плана выпуска продукции %	№ завода	плановое задание выпуска продукции, млн. д.е.	выполнение плана выпуска продукции %
1	23	100	3	20	97
2	21	105	4	22	110

Задача № 2 «Расчет заработной платы».

Рассчитайте сумму заработной платы начальника отдела кадров фирмы, если его оклад составляет 8000 т. рублей, по графику из 23 рабочих дней он отработал 20, а 3 дня находился в отпуске без сохранения среднего заработка. Размер единовременной премии в текущем месяце составил 30% от оклада.

Задача №3 «Расчет налоговых вычетов».

Произведите расчет налога НДФЛ на заработную плату начальника отдела кадров фирмы, если его оклад составляет 7500 т. Рублей и у него есть один несовершеннолетний ребенок.

Задача №4 «Прием на работу».

При приеме на работу Носова представила справку с последнего места работы, так как трудовую книжку она утратила при переезде на новое место жительства, в связи с этим ей было отказано в приеме на работу. Правомерен ли отказ в приеме на работу? Какие документы работодатель имеет право требовать при приеме на работу?

Задача № 5 «Испытательный срок».

Никитин был принят на работу в порядке перевода на должность главного бухгалтера с шестимесячным испытательным сроком. Юрисконсульт указал, что при приеме на работу Никитина нарушено трудовое законодательство. Назовите правила приема на работу с испытательным сроком. Составьте юридическое заключение.

Задачи №6 «Замещение вакансии».

Господин Роцин Г.Д. обратился в ЗАО «Красный путь» для предложения своей кандидатуры для замещения имеющейся в ЗАО «Красный путь» вакансии старшего юрисконсульта. При этом он сообщил руководителю ЗАО «Красный путь», что хоть они и не давали объявления о

поиске работников для замещения данной вакансии, но он точно знает о том, что данная вакансия у них имеется, так как его друг, занимавший эту должность, недавно уволился. Руководитель ЗАО «Красный путь» сообщил Роцину Г.Д., что ЗАО «Красный путь» действительно не публиковала объявления о поиске работников для замещения вакансии старшего юрисконсульта, так как не собираются замещать эту вакансию. В настоящее время в ЗАО «Красный путь» в юридическом отделе предусмотрено 5 штатных единиц (начальник и 4 специалиста), при этом две штатных единицы (старший юрисконсульт и юрисконсульт) вакантны. Однако ЗАО «Красный путь» в ближайшее время не намерено принимать на работу специалистов в юридический отдел, так как существующий состав юристов вполне справляется с имеющейся работой.

Вопросы (обоснуйте свой ответ со ссылкой на нормы Трудового кодекса РФ):

1. Обязан ли работодатель замещать свободные вакансии по мере их возникновения?
2. Правомерно ли требование Роцина Г.Д.?

Задача №7 «Оформление технико-технологической карты на изделие».

Заполнение бланка технико-технологической карты.

Задача №8 «Оформление документов при приеме на работу».

Оформление личного листа учета сотрудника при приеме на работу.

Задача №9 «Техника безопасности при приеме на работу».

Оформление карточки по технике безопасности при приеме на работу.

Задача №10 «Учет рабочего времени».

Оформление табеля учета использования рабочего времени и расчета заработной платы.

## **6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **6.1 Вопросы для дифференцированного зачета**

#### **Перечень контрольных вопросов.**

1. Общественные формы разделения труда в общественном питании: виды и их характеристика.
2. Назовите и охарактеризуйте основные организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
3. Классификация предприятий общественного питания.
4. Характеристика заготовочных предприятий: определение, виды, особенности деятельности.
5. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.
6. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.
7. Характеристика бара и закусочной как типов предприятий общественного питания.
8. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания.
9. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
10. Размещение сети предприятий общественного питания.
11. Производственная инфраструктура: производство, цех, отделения.
12. Основные требования к оптимальным условиям труда на производстве.
13. Сущность оперативного планирования заготовочных предприятий.
14. Меню: определение, виды, характеристика, правила расположения закусок и блюд в меню.
15. Нормативная документация: виды, характеристика, назначение.
16. Рациональная организация труда: сущность, задачи, основные направления
17. Организация труда: формы разделения и кооперация, аттестация рабочих мест.
18. Рационализация режимов труда и отдыха, графики выхода на работу.
19. Нормирование труда: сущность, задачи, нормы труда, методы нормирования труда.
20. Рабочее время: классификация, методы его изучения.
21. Нормы выработки, порядок разработки.

22. Овощной цех заготовочного и доготовочного предприятий: расположение, техническое оснащение, организация выпуска полуфабрикатов.
23. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
24. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
25. Организация производства полуфабрикатов в птицегольевом цехе заготовочного предприятия.
26. Организация производства полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе доготовочного предприятия.
27. Организация производства в цехе доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
28. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. Организация труда в цехе.
29. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе. Организация труда в цехе.
30. Организация работы кулинарного цеха. Организация труда в цехе.
31. Кондитерский цех: организация выпуска готовой продукции, состав помещений, характеристика. Организация труда в цехе.
32. Организация работы мучного цеха. Организация труда в цехе.
33. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания: состав, характеристика, назначение.
34. Раздаточные: характеристика, классификация, назначение, организация работы.
35. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятий общественного питания.
36. Предпринимательство, цели, функции
37. Виды предпринимательства, принципы
38. Организационно правовые формы предприятия
39. Производственная структура предприятия
40. Производственный процесс
41. Принципы организации производственного процесса
42. Организация производства
43. Расчет производственной программы
44. Основные фонды их структура,
45. Износ, амортизация основных фондов
46. Эффективность использования основных фондов
- 47.оборотные средства, их структура
48. Эффективность использования оборотных средств
49. Кадры организации, структура и расчет численности
50. Производительность труда и пути её повышения
51. Оплата труда
52. Тарифная система оплаты труда
53. Формы и системы заработной платы
54. Расчет фонда заработной платы
55. Издержки производства и реализации продукции
56. Калькуляция себестоимости, структура
57. Смета затрат на производство, структура
58. Пути и факторы снижения себестоимости
59. Прибыль, её виды, пути повышения прибыли

60. Рентабельность производства , её виды и пути повышения
61. Финансовые ресурсы предприятия
62. Баланс доходов и расходов
63. Производственная мощность предприятия
64. План производства и реализации продукции
65. Капитальные вложения (инвестирование)
66. Эффективность капиталовложений, срок окупаемости
67. Планирование, задачи, принципы
68. Бизнес-план, структура, значение
69. Основные показатели деятельности предприятия
70. Основы логистики организации
71. Ценообразование
72. Виды цен
73. Функции ценообразования

### **Перечень билетов для экзамена по ПМ.06**

#### **Билет 1**

1. Общественные формы разделения труда в общественном питании: виды и их характеристика.
2. Предпринимательство, цели, функции
3. Определите количество отходов при обработке 200 кг картофеля в январе. Процент отходов в январе - 35%.

#### **Билет 2**

1. Назовите и охарактеризуйте основные организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
2. Основные фонды их структура,
3. Вес очищенной моркови в марте - 80 кг. Определите массу брутто. Процент отходов в марте – 25%

#### **Билет 3**

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Износ, амортизация основных фондов

3. Сколько картофеля массы брутто необходимо взять в феврале, если расход его в декабре составил 2 т.? Процент отходов картофеля в феврале - 35 %, в декабре – 30 %

#### **Билет 4**

1. Характеристика заготовочных предприятий: определение, виды, особенности деятельности.
2. Эффективность использования основных фондов
3. Сколько порций картофельных котлет можно приготовить в марте из 60 кг картофеля (брутто) по колонке 3. Процент отходов в марте – 40 %.

#### **Билет 5**

1. Производственная инфраструктура: производство, цех, отделения.
2. Оборотные средства, их структура
3. Определить вес нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей, если на производство поступило 50 кг белуги с головой.

#### **Билет 6**

1. Основные требования к оптимальным условиям труда на производстве.
2. Эффективность использования оборотных средств
3. Сколько судака мелкого весом брутто необходимо взять, чтобы получить 40 кг обработанного? Определить количество отходов.

#### **Билет 7**

1. Сущность оперативного планирования заготовочных предприятий.
2. Кадры организации, структура и расчет численности
3. Какое количество сазана неразделанного крупного размера, необходимо взять, чтобы заменить 200 кг мелкого?

#### **Билет 8**

1. Нормативная документация: виды, характеристика, назначение.
2. Производительность труда и пути её повышения
3. Какое количество отходов получится при обработке 100 кг; свёклы в марте?

#### **Билет 9**



1. Рациональная организация труда: сущность, задачи, основные направления
2. Оплата труда
3. Какое количество отходов получится при обработке 500 кг картофеля в апреле?

#### **Билет 10**

1. Организация труда: формы разделения и кооперация, аттестация рабочих мест.
2. Тарифная система оплаты труда
3. Определите разницу в количестве отходов при обработке 300 кг картофеля в октябре и январе;

#### **Билет 11**

1. Рационализация режимов труда и отдыха, графики выхода на работу.
2. Формы и системы заработной платы
3. Определите количество отходов при обработке 50 кг моркови в сентябре и январе.

#### **Билет 12**

1. Нормирование труда: сущность, задачи, нормы труда, методы нормирования труда.
2. Расчет фонда заработной платы
3. Определите разницу в количестве отходов картофеля нового урожая и в апреле.

#### **Билет 13**

1. Рабочее время: классификация, методы его изучения.
2. Издержки производства и реализации продукции
3. Определите количество отходов при обработке 30 кг перца для фарширования.

#### **Билет 14**

1. Нормы выработки, порядок разработки.
2. Калькуляция себестоимости, структура
3. Определите массу нетто свеклы в ноябре и апреле месяце, если в предприятие поступило 600 кг сырой свеклы-сырья.

#### **Билет 15**

1. Овощной цех заготовочного и доготовочного предприятий: расположение, техническое оснащение, организация выпуска полуфабрикатов.
2. Смета затрат на производство, структура
3. Сколько очищенной тыквы получится из 70 кг (брутто)?

#### **Билет 16**

1. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
2. Пути и факторы снижения себестоимости

3. Определите массу очищенного картофеля в ноябре если масса брутто 1 т.

#### **Билет 17**

1. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
2. Прибыль, её виды, пути повышения прибыли
3. Сколько очищенной репы получится из 25 кг брутто?

#### **Билет 18**

1. Организация производства полуфабрикатов в птицегольевом цехе заготовочного предприятия.
2. Рентабельность производства, её виды и пути повышения
3. Определить массу брутто белокочанной капусты, если масса нетто 150 кг.

#### **Билет 19**

1. Организация производства полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе доготовочного предприятия.
2. Финансовые ресурсы предприятия
3. Сколько молодой моркови с ботвой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной?

#### **Билет 20**

1. Организация производства в цехе доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
2. Баланс доходов и расходов
3. Сколько репчатого лука надо взять, чтобы получить 25 кг очищенного?

#### **Билет 21**

1. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. Организация труда в цехе.
2. Капитальные вложения (инвестирование)
3. Необходимо приготовить 50 кг вареной свеклы для винегрета (очищенной). Найдите потребность в сырье в апреле.

#### **Билет 22**

1. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе. Организация труда в цехе.
2. Эффективность капиталовложений, срок окупаемости
3. Определите отходы общие и пищевые при обработке 100 кг леща крупного

### **Билет 23**

1. Кондитерский цех: организация выпуска готовой продукции, состав помещений, характеристика. Организация труда в цехе.
2. Планирование, задачи, принципы
3. Какое количество обходов получается яри разделке 80 кг хека серебристого на кругляши?

### **Билет 24**

1. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания: состав, характеристика, назначение.
2. Бизнес-план, структура, значение
3. Какое количество отходов получится при первичной обработке 40 кг скумбрии океанической напластованной для жарения?

### **Билет 25**

1. Раздаточные: характеристика, классификация, назначение, организация работы.
2. Основные показатели деятельности предприятия
3. Определить количество отходов при разделке на филе 60 кг окуня морского потрошеного с головой?

### **Билет 26**

1. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятий общественного питания.
2. Функции ценообразования  
Определите нетто трески, если вес брутто 200 кг. Треска поступила потрошенная без головы. Разделка на филе с кожей и реберными костями.

