

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа вариативной части профессионального цикла разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет  
Аграрный колледж.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1.</b>	<b><u>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО</u></b>	<b><u>.4</u></b>
1.1.	<u>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u> .....	4
1.2.	<u>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u> ...	4
1.3.	<u>Обоснование часов вариативной части ОПОП</u> .....	11
<b>2.</b>	<b><u>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b> .....	<b>15</b>
2.1.	<u>Трудоемкость освоения модуля</u> .....	15
2.2.	<u>Структура профессионального модуля</u> .....	15
2.3.	<u>Содержание профессионального модуля</u> .....	17
<b>3.</b>	<b><u>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b> .....	<b>32</b>
3.1.	<u>Материально-техническое обеспечение</u> .....	32
3.2.	<u>Учебно-методическое обеспечение</u> .....	32
<b>4.</b>	<b><u>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО</u></b>	<b><u>34</u></b>
	<b><u>МОДУЛЯ</u></b>	<b>34</b>
	<b><u>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</u></b> .....	<b>37</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
код и наименование модуля

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

	<p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд и напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую</p>	<p>классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости</p>	
--	--	---	--

	продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала

	показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их	и требования к условиям, срокам хранения и правилам складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

	<p>получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>	
--	--	--	--

ПК 6.4	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p>	<p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p>
--------	---	--	--

		<p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>	
ПК 6.5	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p>	<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала</p>	<p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>

	<p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>	
--	---	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	владеть актуальными методами работы в актуальных направлениях, тенденций ресторанной	Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной кондитерской продукции,	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного

	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	моды в области ассортиментной политики	различных видов меню		персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
2	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания	Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
3	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	владеть актуальными методами работы в области управления персоналом в ресторанном бизнесе	Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала

4	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы в формировании производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей	Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
5	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы с применением программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции	Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	10	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
7	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	владеть актуальными методами работы, обеспечивающих безопасность продукции и услуг, основанном на принципах ХАССП	Тема 2.1. Организация контроля текущей деятельности подчиненного персонала	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала

8	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	владеть актуальными методами работы в планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
---	---	--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	118	64
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	19	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме Дифференцированный зачет УП. 06.01 в форме Дифференцированный зачет ПП. 06.01 в форме Дифференцированный зачет ПДП.06.02 ПМ.06 Экзамен по модулю	6	6
Всего	287	287

### 2.2. Структура профессионального модуля

ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки						
			Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.2	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	117	24	117	104	-	13		

ПК 6.3									
ПК 6.4- ПК 6.5	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	20	40	20	14	-	6		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	287	287		118	-	19	72	72

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		117	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	14	ПК 6.1- ПК 6.3
	Отраслевые особенности организаций питания, их функции и основные направления деятельности.	2	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам)	2	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Практическое занятие. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.	2	
	2. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013)	2	
	3. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	14	
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Виды меню и их характеристика. 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.	1	
	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.	1	

	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	1	
	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	1	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	2. Разработка банкетного меню	2	
	3. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сезонность кухни и меню.	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	14	
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, догоготовочных	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	1	

	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально- технической базы организации питания.	1	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	1	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения.	1	
	Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Практическое занятие. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	2. Практическое занятие. Составление актов списания запасов, продуктов	2	
	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	2	
	Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	-	
Тема 1.4.	Содержание	23	
Управление персоналом организациях питания	а Категории производственного персонала организации питания.	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	б Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.		
	в Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	1	

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).	1	
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	1	
Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.	1	
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	1	
В том числе практических и лабораторных занятий	14	
1. Практическое занятие. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	
2. Практическое занятие. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
3. Практическое занятие. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013	2	

	Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		
	4. Практическое занятие. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	
	5. Практическое занятие. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	
	6. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	7. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	3	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	14	
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).	1	
	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	1	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	1	
	Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	1	

	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Практическое занятие. Планирование производственного задания (программы)	2	
	2. Практическое занятие. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	3. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	30	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам	1	
	Производительность труда, факторы роста.	1	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	1	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства	1	

Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	1	
Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	1	
Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	1	
Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	1	
Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций системы: учет движения товаров, калькуляции блюд, многофункциональной инвентаризации, документооборота. Единые государственные автоматизированные системы Меркурий, ЕГАИС. Общие требования, принципы работы	1	
В том числе практических и лабораторных занятий	18	
1. Практическое занятие. Расчет производственной мощности	2	
2. Практическое занятие. Расчет товарооборота	2	
3. Практическое занятие. Расчет производительности труда	2	
4. Практическое занятие. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов	4	
5. Практическое занятие. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	4	

	6. Практическое занятие. Оформление документов: дневного заборного листа	2	
	7. Практическое занятие. Разработка нормативно-технологической документации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Презентация Технологические документы на продукцию общественного питания.	2	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	8	ПК 6.1- ПК 6.3
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2	
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение графиков выхода на работу	2	
	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	20	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности	Содержание	6	ПК 6.4- ПК 6.5
	1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания,	1	

подчиненного персонала	<p>работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений 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> <p>потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> </ul> <p>вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</p> <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 ХАССП ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p>	1	

	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. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	1	
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. 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	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа	2	
Тема 2.2	Содержание	14	ПК 6.4- ПК 6.5
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2	
	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	2	

	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие. Разработать разработку должностных инструкций производственного персонала.	2	
	2. Практическое занятие. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	4	
Учебная практика Виды работ:		72	ПК 6.1- ПК 6.5
	1. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.		

7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>2. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>3. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>4. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>5. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>6. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>7. Разработка различных видов меню.</li> <li>8. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>9. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>10. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>11. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>12. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>13. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>14. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>15. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>16. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>17. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> </ol>	36	ПК 6.1- ПК 6.5
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p>	36	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</li> <li>4. 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.</li> <li>5. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</li> <li>6. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</li> <li>7. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li> <li>8. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</li> <li>9. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>10. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> <li>11. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).</li> <li>12. 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.</li> <li>13. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</li> <li>14. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</li> </ol>		
--	--	--

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. 16. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	287	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Компьютерный класс № 207. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), ученическая доска. Компьютеры с доступом в Интернет, телевизор. Программное обеспечение: 7-Zip, Adobe Reader, Firefox, Google Chrome, Internet Explorer/Edge, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ, MS Office, Яндекс.Браузер, Free Pascal, GIMP, Inkscape, LibreOffice, Moodle, MS Access, NVDA, Python, SMART Notebook, Sweet Home 3D, Компас-3D, MS Windows, КонсультантПлюс

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
7. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631>
2. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030>
3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

### 3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.
17. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
18. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществляют разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Выполняет: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составляет графики работ персонала с учетом потребности организации питания; распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирует конфликтные ситуации, мотивации персонала на качество выполнения работ; предупреждает факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проводит расчеты и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформляет учетно-отчетной документации</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>обеспечивает рабочие места подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; осуществляет контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>соблюдает регламенты и стандарты организации питания, требований личной гигиены; соблюдает требования безопасности; оценивает качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проводит бракераж; ведет документацию по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 6.5. Осуществляют инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>инструктирует подчиненный персонал; оценивает уровень подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребность в их обучении и профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы; составляет и актуализирует программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучает поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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 Очная форма обучения

Горно-Алтайск 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан 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.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

Председатель ЦК Н.Г. Алексева

### 1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ФОС включает 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

ПК	Наименование результата обучения
ПК6.1- ПК-6.5;	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
	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей
	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
	основные перспективы развития отрасли;
	классификацию организаций питания;
	структуру организации питания;
	методы контроля возможных хищений запасов;
	правила составления калькуляции стоимости;
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	
Осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	

Код ПК	Наименование результата обучения
	<p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p>
	<p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей</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>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> <p>Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</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>Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</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>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p>
ОК 01.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p>

ПК	Наименование результата обучения
	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость.</p> <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в Профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Содержание актуальной нормативноправовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p> <p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p>

ПК	Наименование результата обучения
	<p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Сущность гражданско патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	<p>Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</p> <p>Основы здорового образа жизни.</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности).</p> <p>Средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> <p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы,</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы,</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые),</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

ПК	Наименование результата обучения
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).
	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.
	Оформлять бизнесплан.
	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
	Основы предпринимательской деятельности.
	Основы финансовой грамотности.
	Правила разработки бизнес-планов.
	Порядок выстраивания презентации.
	Кредитные банковские продукты.

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

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

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Способность определять основные перспективы развития отрасли;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1) Доклад 1	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность проводить классификацию организаций питания;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 2) Доклад 2	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность определять структуру организации питания;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)	Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1) 5
	Способность контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 4-5)	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
	Способность оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 6-7)	Вопросы на диф.зачет 4 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Способность формулировать современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 8)	Вопросы на диф.зачет 5-7 (п. 6.1)
	Способность использовать нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 9)	Вопросы на диф.зачет 8-9 (п. 6.1)
	Способность разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 10)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 10)	Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1)
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Способность определять методы контроля возможных хищений запасов;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 11-12)	Вопросы на диф.зачет 9 (п. 6.1)
	Способность перечислить правила составления калькуляции стоимости;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 13)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность использовать программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)	Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1)
	Знать процедуры и правила инвентаризации запасов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)	Вопросы на диф.зачет 13 (п. 6.1)
	Способность составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 16-17)	Вопросы на диф.зачет 56 (п. 6.1)
Способность предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 18-20)	Вопросы на диф.зачет 57-58 (п. 6.1)	

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Способность перечислить правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 1-2)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	Способность определить виды, формы и методы мотивации персонала;	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 3-4)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	Способность перечислить способы и формы инструктирования персонала;	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 5-8)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	Способность составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 29-34 (п. 6.1)
	Способность обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 11-14)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	Способность управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 15-18)	Вопросы на диф.зачет 35-36 (п. 6.1)
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности и подчиненного персонала	Способность определять методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 21) Доклад 3	Вопросы на диф.зачет 37 (п. 6.1)
	Способность определять основные производственные показатели подразделения организации питания;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 22)	Вопросы на диф.зачет 39-43 (п. 6.1)
	Способность вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 23)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	Способность составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 24)	Вопросы на диф.зачет 44 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 25)	Вопросы на диф.зачет 46 (п. 6.1)
	Знать формы документов, порядок их заполнения;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 26)	Вопросы на диф.зачет 47 (п. 6.1)
	Способность определять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 27)	Вопросы на диф.зачет 48 (п. 6.1)
	Способность планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28-29)	Вопросы на диф.зачет 49 (п. 6.1)
	Способность рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 30)	Вопросы на диф.зачет 50 (п. 6.1)
	Способность организовывать документооборот	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 31-33)	Вопросы на диф.зачет 51 (п. 6.1)
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Способность перечислить основные производственные показатели подразделения организации питания;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 34)	Вопросы на диф.зачет 52 (п. 6.1)
	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 35-36)	Вопросы на диф.зачет 53-54 (п. 6.1)
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>			
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала	принципы организации Способность формулировать процессы приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 37)	Вопросы на диф.зачет 64-67 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Способность применять правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 38)	Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1)
	Способность определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 39)	Вопросы на диф.зачет 34-35 (п. 6.1)
	Способность организовывать рабочие места различных зон кухни;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 40)	Вопросы на диф.зачет 38 (п. 6.1)
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Способность определять способы и формы инструктирования персонала;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 41)	Вопросы на диф.зачет 41 (п. 6.1)
	Способность обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 42-44)	Вопросы на диф.зачет 42 (п. 6.1)

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

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1 Практическая работа Разработка схемы структуры производства	Способность контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли	Практич. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность определять структуру организации питания;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.2 №1-2 Разработка различных видов меню	Способность разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Практич. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность использовать нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.3 №1 Определени е потребности в сырье и товарах	Способность оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	Практич. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность использовать программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.4 1-2 Наем, отбор и прием персонала	Способность управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	Практич. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность перечислить правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.5 1.Расчет численности работников на различных участках ПОП	Способность вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	Практич. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
2. Составление графика выхода на работу	Способность определять методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность определять основные производственные показатели подразделения организации питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.6 1. Расчет калькуляции себестоимости. Расчет сметы затрат. 2. Расчет цены на продукцию 3. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.	Способность планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;	Практич. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность организовывать документооборот	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности;	Практич. раб	Тест, ответы на вопросы
	Знать формы документов, порядок их заполнения;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность определять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.7 1. Построение организационной структуры и управления на предприятии	Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность перечислить основные производственные показатели подразделения организации питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
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)	Способность обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность определять способы и формы инструктирования персонала;	Практ раб	Тест, ответы на вопросы

#### 4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх 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	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
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 комплектованного 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 докладов

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 возрастаю
  - 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.
  - c. 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.

c. Дисциплина

d. Единоначалие.

e. Единство направления.

f. Подчиненность личных интересов общим.

g. Вознаграждение персонала.

h. Централизация.

i. Скалярная цель

j. Порядок.

k. 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.

c. 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 Рошин 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 Рошину 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 штатные 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 Рошина 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
3. Определите нетто трески, если вес брутто 200 кг. Треска поступила потрошенная без головы. Разделка на филе с кожей и реберными костями.