МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-17/49

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 396 ч

Якутск 2025

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Федотова Розалия Родионовна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и
соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного

	персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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

уметь
контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
организовывать рабочие места различных зон кухни;
оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу
подчиненного персонала;
составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществ-лять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

знать
нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
основные перспективы развития отрасли;
современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
классификацию организаций питания структуру организации
питания;
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий ра- ботников кухни;
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы
документов, порядок их заполнения;
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
правила составления калькуляции стоимости;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 396 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 396 часов, включая:
аудиторной учебной работы обучающегося –234 часов (обязательных учебных занятий);
производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненно- го персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.4 ОК 1,2,3,4,5	**Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**	144	144	72	-			
ПК 6.1- 6.4 ОК 1,2,3,4,5	**Раздел 2. Применение программы 1С Управление торговлей в общественном питании**	90	90	54	-			- -
ПК 6.1- 6.4 ОК 1,2,3,4,5	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144				-	144	
ПК 6.1- 6.4 ОК 1,2,3,4,5	Квалификационный экзамен	18						
	Всего:	**396**	**234**	**126**	**-**	**-**	**144**	**-**

[6] *Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.*

1.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		**144**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**6**
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	Тематика практических занятий	
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	**10**
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**12**
	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.	

	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	Тематика практических занятий	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд вменю. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	**10**
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**12**
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	

	Тематика практических занятий	
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	**6**
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**16**
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Тематика практических занятий	**16**
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**12**
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходови потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	**10**
	1. Планирование производственного задания (программы)	
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**10**
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие	

	требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	**14**
	1. Расчет производственной мощности	
	2. Расчет товарооборота	
	3. Расчет производительности труда	
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	
	2. Разработка нормативно-технологической документации	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**4**
	1. 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.	
	Тематика практических занятий	**6**
	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	
Раздел 2. Применение программы 1С Управление торговлей в общественном питании		
МДК. 06.02. Применение программы 1С Управление торговлей в общественном питании		**90**
Тема 1. Интерфейс программы 1С Управление торговлей	**Содержание учебного материала.** Настройка параметров учета. Общая характеристика программы 1С. Управление торговлей 8.0., необходимых для начала работы. Заполнение подчиненных справочников, «Склады», «Валюты», «Классификатор единиц измерения», «Типы цен номенклатуры», «Пользователи», «Типы скидок и наценок». Ввод остатков наличных и безналичных денежных средств.	**6**
	Практическая работа Настройка параметров учета, заполнение справочников	**6**
Тема 2. Заполнение справочника «Контрагенты»	**Содержание учебного материала.** Виды контрагентов, Порядок заполнения справочника, Создание группы контрагентов; Ввод сведений о контрагенте: наименование контрагента,: организационно-правовая форма предприятия контрагента (ООО, АО,	**6**

	ИП), вид контрагента (покупатель, поставщик) ИНН, КПП, ОКПО, Контактная информация контрагента, «Счета и договоры», «Банковские счета».	
	Практическая работа Выполнение практических заданий, с применением компьютерной программы 1С. Управление торговлей 8.0	**8**
Тема 3. Заполнение Справочника «Номенклатура»	**Содержание учебного материала.** Систематизация товаров по различным признакам классификации. Построение справочника «Номенклатура». Порядок заполнения, основные закладки: «По умолчанию», «Дополнительные», «Единицы», «Характеристики», «Проекты», «Свойства» и «Категории», «Комплектующие», «Штрих-коды», «Места хранения», «Цены номенклатуры». Ввод сведений об услугах.	**6**
	Практическая работа Выполнение практических заданий, с применением компьютерной программы 1С. Управление торговлей 8.0	**6**
Тема. 4. Операции по поступлению товаров на оптовый склад	**Содержание учебного материала.** Схема операций по поступлению товаров, последовательное оформление документов: - Заказ поставщику. Платежное поручение исходящее → выписка банка; Поступление товаров и услуг; Счет-фактура полученный; Установка цен номенклатуры. Порядок оформления дополнительных документов: «Корректировка заказа поставщику», «Доверенность» на получение товаров, «Поступление дополнительных расходов».	**6**
	Практическая работа Выполнение практических заданий, с применением компьютерной программы 1С. Управление торговлей 8.0	**8**
Тема 5 Операции по продаже товаров с оптового склада	**Содержание учебного материала.** Схема операций по отгрузке товаров. Оформление документов: Заказ от покупателя. Счет на оплату; - Платежное поручение входящее → Выписка банка; Реализация товаров и услуг; Счет- фактура выданный; оформление дополнительных документов: «Корректировка заказа покупателя»,	**6**
	Практическая работа Выполнение практических заданий, с применением компьютерной программы 1С. Управление торговлей 8.0	**8**
Тема 6. Складские операции	**Содержание учебного материала.** Порядок оформления инвентаризации на складе. Проведение документа. Оформление подчиненных документов: «Списание товара», «Отчет о розничных продажах», «Оприходование товаров» и «Требование-накладная». Оформление документов «Внутренний заказ», «Перемещение товаров»	**6**
	Практическая работа Выполнение практических заданий, с применением компьютерной программы 1С. Управление торговлей 8.0	**8**
Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)		**144**

Виды работ: 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. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приèма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарèм. 10. Ознакомление с составлением ведомости учèта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учèтом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчèтов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учèтом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приèмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счèта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приèмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	

28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. . 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 учѐта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объѐму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. . Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. . Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). . 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. . Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. . Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учѐтом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учѐта рабочего времени.	
Всего	**144**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала МДК 06.02 Применение программы 1С Управление торговлей в общественном питании	**Кабинет №1.219 социально-экономических дисциплин, Кабинет № 24 – 54,6 м²**	**Оборудование:** 1. Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт 2. Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1 3. Ресурс лампы 10000 часов в экорежиме) с креплением – 1шт 4. Ноутбук Acer Extensa EX2540-30R0 (HD – 1шт **Учебная мебель:** Стол закрытый со скамьей 3х местный - 21, стол - 1, стул – 1. **Программное обеспечение:** Windows 7 Professional OEM; LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNU General Public License); Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018; Microsoft Office16 контракт №007/18 от 26.01.2018; Adobe Reader.
		Кабинет №2.406 информационныз технологий в профессиональной деятельности Кабинет №7 – 78,8 м²	**Оборудование:** Автоматизированные рабочие места на 15 обучающихся (Rusco Core-i3-7100/2*4Gb/500Gb/Win10Pro/Office, монитор (22”Benq GL2250); Автоматизированное рабочее место преподавателя (Rusco Core-i3-7100/2*4Gb/500Gb/Win-10Pro/Office, монитор (22”Benq GL2250) – 1; Сервер в лаборатории (8-ми ядерный процессор с частотой не менее 3ГГц, оперативная память объемом 16 ГБ, жесткие диски общим объемом 1Тб; Программное обеспечение (Windows Server); Проектор и экран – 1; **Учебная мебель:** 1. Компьютерный стол СК № 20164 (КР-груша, Д-024) – 16 2. Стул подъемно-поворотный – 16 3. Стулья СМ 19А № 15710 (ПК-1604, ТК-L3516) – 25 4. Стол письменный 1505*688*750 – 1 5. Шкаф для документов – 2 6. Стол читальный на 4 человека 1800*1100*750 – 6 7. Доска трехэлементная для написания мелом и фломастером (3000*1000*20) – 1; **Программное обеспечение:** EclipselDEforJavaEEDevelopers, .NETFrameworkJDK 8, MicrosoftSQLServerExpressEdition, MicrosoftVisioProfessional, MicrosoftVisualStudio,

			MySQLInstallerforWindows, NetBeans, SQLServerManage- mentStudio, MicrosoftSQLServerJavaConnector, AndroidStudio, Intelli- JIDEA.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация производства в 2 ч. Часть 1	Иванов И.Н.	2024	1	8	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Организация производства в 2 ч. Часть 2	Иванов И.Н.	2024	1	8	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология продукции общественного питания	О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова	2024	1	8	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:	Н.Э.Харченко	2024	1	8	25	-

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки ФГБОУ Арктический ГАТУ: https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте ФГБОУ Арктический ГАТУ: Moodle, https://sdo.agatu.ru/
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

4.3. Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению программе подготовки специалистов среднего звена.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и

лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в лаборатории программирования и баз данных.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно на предприятиях и в организациях, производственная деятельность которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: архитектура аппаратных средств, информационные технологии, операционные системы и среды, основы проектирования баз данных.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: «Технология разработки и защиты баз данных» - наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		

	– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональнойдеятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюде-
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

для выполнения задач профессиональной деятельности	– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в нейглавных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	ние и оценка в процес-се выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена помодулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производст-венной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональнойтерминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– гражданско-патриотическую позицию; - осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– уровень физической активности; - рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – - профилактика перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказыванийна известные профессиональные темы) на государственном и иностранном языках.; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие ипланируемые) на государственном и иностранном языках; – - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы на государственном и иностранном языках	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия экономики и права

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
уметь контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществ-лять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	*ОК 01-009* *ПК 6.1 - 6.5*	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитер- ской продукции, различных видов меню Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельно- сти подчиненного персонала Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчинен- ного персонала Тема 1.6. Расчет основных произ- водственных показате- лей. Формы документов и порядок их заполнения Тема 1.7. Координация деятельно- сти подчиненного персонала с другими	*1,2,3*	*тесты, контрольные вопросы, задачи для решения*	*Зачетные вопросы*

знать нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий ра- ботников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов		служ- бами и подразделениями Тема 2.1. Интерфейс программы 1С Управление торговлей Тема 2.2. Заполнение справочника «Контрагенты» Тема 2.3. Заполнение Справочника «Номенклатура» Тема. 2.4. Операции по поступлению товаров на оптовый склад Тема 2.5 Операции по продаже товаров с оптового склада Тема 2.6. Складские операции			

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной. Готовность к служению Отечеству, его защите. Применение стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение норм экологической безопасности. Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК 11. Использовать знания по	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих

финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана. Составление личного финансового плана, эффективное использование финансовых услуг, создание подушки финансовой безопасности
ПК 6.1-6.4	- работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей деятельность предприятия (структурного подразделения); - составление краткосрочных планов работы подразделения в соответствии с целями и задачами предприятия; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами; - составление плана-графика текущей работы; - определения потребности в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работ; - организация работы персонала; - участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотрудникам подразделения; - выявление проблемных ситуации в профессиональной деятельности и разработка вариантов управленческих решений по разрешению этих проблем; - участие в расчете основных экономических показателей работы структурного подразделения; - участие в расчете производительности установки и выхода готового продукта; - участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины

2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному мрдулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

уметь

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу

подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществ-лять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

знать

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий ра- ботников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы

документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится, по интегральной оценке, ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	оценка компетенций обучающихся	**оценка уровня освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Типовые задания для текущего (рубежного) контроля

Примерные тестовые задания

1. Что не относится к понятию «управление персоналом»?
а) процесс руководства отдельными людьми;
б) метод общения с людьми;
в) искусство управления;
г) правильного ответа нет

2.Менеджер по работе с персоналом - это:
а) объект управления;
б) субъект управления;
в) исполнитель;
г) аппарат управления;

3.Управление персоналом – неотъемлемая часть науки:
а) менеджмент;
б) маркетинг;
в) сервисная деятельность;
г) экономика предприятия;

4.Какой вид стратегии управления персоналом может быть рекомендован предприятиям, не располагающим достаточными финансовыми ресурсами?
а) стратегия импорта;
б) арендная стратегия;
в) аутсорсинг;
г) стратегия самообеспечения.

5.Для предприятия, имеющего филиалы в других регионах целесообразнее формировать структуру системы управления персоналом:
а) по функциональному принципу;
б) по территориальному принципу;
в) по смешанному принципу;
г) правильного ответа нет.

6. Какие мероприятия не относятся к рекрутингу?
а) поиск персонала;
б) проведение аттестации;
в) отбор персонала;
г) наѐм персонала.

7.«Пассивная технология» поиска предполагает инициативу со стороны:
а) самого работника;
б) службы персонала предприятия;
в) самого предприятия;
г) правильного ответа нет.

8.При отборе кандидатов на должность начальника отдела маркетинга следует использовать:
а) «технологию жесткого отбора»;
б) «технологию умеренного отбора»;
в) смешанную технологию;
г) правильного ответа нет.

9.К какому виду адаптации относится процесс привыкания работника к коллективу?
а) к общей адаптации;
б) к частной адаптации;
в) к социальной адаптации;
г) к профессиональной адаптации.

10.Что такое «аутсорсинг»?
а) стратегия управления персоналом, основанная на использовании предприятием потенциала других

организаций;
б) метод управления персоналом;
в) принцип управления персоналом;
г) правильного ответа нет.

11. К какому этапу рекрутинга относится оформление и подписание трудового договора?
12. а) к отбору;
б) к поиску;
в) к найму;
г) правильного ответа нет.

12.В чѐм заключается различие между следующими вариантами арендной стратегии управления персоналом: «рентинг», «хайринг», «лизинг»?
а) в продолжительности периодов;
б) в работе с кадровым агентством;
в) в подходе к обучению кадров;
г) правильного ответа нет.

13.Что не относится к понятию «ротация»?
а) перевод работника на другую работу в пределах предприятия;
б) увольнение работника;
в) временное выбытие работника за пределы предприятия;
г) правильного ответа нет.

Правильные ответы.

1	2	3
д	б	а

4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
г	б	б	а	а	в	а	в	а	г

Перечень заданий открытого типа
Задание №1.Определить энергетическую ценность 100 г масла сливочного несоленого, если оно содержит (в %): белков – 0.6, жиров – 82.5, углеводов (лактозы) – 0.9: белки 4.0 ккал х 0.6 = 2.4 ккал жиры 9.0 ккал х 82.5 = 742.5 ккал углеводы 3.75 ккал х 0.9 = 3.4 ккал
Задание №2. Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).
Задание №3. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
Задание №4. От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?
Задание №5. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
Задание №6.Как называется группа герметично укупоренных продуктов переработки мяса, подвергнутых стерилизации?
Задание №7.Как называются яйца со сроком хранения не более 7 суток с момента снесения?
Задание №8. С чем связано осаливание жиров?
Задание №9. Дополните предложение «Приѐмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится по показателям качества _____»

Вопросы к промежуточному контролю

1 билет
1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
1) Необходима для эффективной и ритмичной работы производства
2) Необходима для повышения качества выпускаемой продукции
3) Необходима для нормирования труда и отдыха работников производства
2. Назовите виды маршрутов завоза продуктов.

1) Линейная, кольцевая
2) Транзитная, складская, смешанная
3) Централизованная, децентрализованная
4) Рейсовая, прямая, косвенная
3.Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
1) для картофеля приняты нормы отходов по 31 декабря
2) для картофеля приняты нормы отходов по 1 марта
3)для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября
4.Крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.
1) Производственная стадия
2) Рабочее место
3) Отделение

2 билет

1. Какая из форм разделения труда производится в зависимости от характера производственного процесса.
1) Функциональная
2) Квалификационная
3) Технологическая
2. В каком производственном цехе сумма тепловыделений от установленного в них действующего оборудования не превышает 20 килокалорий на 1 м3 помещения в час.
1) Холодный цех
2) Горячий цех
3) Кондитерский цех
3. Какая дисциплина предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва.
1) Производственная
2) Трудовая
3) Технологическая
4. Число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест).
1) Норма обслуживания
2) Норма выработки
3) Норма управляемости
4) Норма численности

3 билет

1. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
1) Сезонность; достаточное материально-техническое оснащение складских помещений
2) Обеспечение широкого ассортимента выпускаемой продукции; ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза
3) Обеспечение высокой прибыли; высокая квалификация работников
2. Как организуется приемка продовольственных товаров по количеству?
1) По товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания
2) По сертификатам и удостоверениям качества
3) По накладным, сертификатам соответствия, и счетам фактурам
3. Как называется документ, разрабатываемый на новые и фирменные блюда, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии?
1) Технико-технологическая карта
2) Стандарт предприятий
3) Отраслевой стандарт
4. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
1) для моркови и свеклы — до 1 января
2) для моркови и свеклы — с 1 января

4 билет

1. Назовите оптимальную температуру воздуха, при котором создаютсятблагоприятные условия труда

для работников.
1) 18-23С
2) 14-16С
3) 25-27С
2. Какая дисциплина требует точно соблюдать режимы приготовления блюд, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества.
1) Производственная
2) Трудовая
3) Технологическая
3. Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.
1) Технологическая линия
2) Технологическая стадия
3) Технологический участок
4. Как называется форма создания крупных предприятий, объединений, производственных бригад?
1) Объединение
2) Трест
3) Кооперация

5 билет
1. Оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель.
1) Норма обслуживания
2) Норма выработки
3) Норма управляемости
4) Норма численности
2. Что такое маршрутная фотография?
1) Фотография рабочего времени, охватывающая лишь часть рабочего времени.
2) Фотография рабочего времени, когда исполнитель находится в движении.
3) Проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня
3. Назовите основные источники продовольствия для предприятий общественного питания.
1) Магазины
2) Рынки
3) Предприятия-изготовители
4. Как организуется приемка продовольственных товаров по качеству?
1) По товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания
2) По сертификатам и удостоверениям качества
3) По накладным, сертификатам соответствия, и счетам фактурам

«Планирование основных показателей производства продукции общественного питания»
1. Составить меню для бизнес-ланча в двух вариантах, реализуемых в дневное время для ресторана 1 -го класса на 200 мест (приложение 2). Принимаем, что в ресторане 30 % посадочных мест предусматривается для реализации бизнес-ланча. Определить общее количество порций блюд для общего зала ресторана.
2. Определить количество потребителей, выполнить разбивку блюд по ассортименту, и составить план-меню для шашлычной на 50 посадочных мест.
3. Составить план меню ресторана 1 класса на 70 посадочных мест.
4. Составить план меню столовой общедоступной на 70 посадочных мест.
5. Составить план меню кафе в городском парке на 70 посадочных мест.

«Разработка различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей»
1. Составить 2 варианта меню комплексного обеда для участников студенческой научно-практической конференции.
2. Составить 10 дневное меню школьной столовой на 100 человек.
3. Составить меню для банкета «Свадьба» на 70 человек.
4. Составить меню для бизнес-ланча в ресторане.
5. Составить меню завтрака, обеда и ужина для обслуживания иностранных гостей в количестве 5

человек.

«Порядок расчета выхода полуфабрикатов и готовых изделий»
Задача 1. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления винегрета овощного в количестве 46 порций с выходом по 150 г (столовая).
Задача 2. Рассчитать сырье для приготовления филе из кур в количестве 12 порций, если в кафе отсутствует мадера.
Задача 3. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 5кг форшмака картофельного с сельдью, если в кафе имеется зелень петрушки соленая.
Задача 4. Рассчитать количество потребного сырья для приготовления 70 порций супа картофельного с рисом и говядиной в столовой, выход порции составляет 300г.
Задача 5. Рассчитать количество потребного сырья для приготовления борща с черносливом и грибами в столовой, борщ отпускается со сметаной.
Задача 6. Рассчитать количество сырья для приготовления похлебки рыбной по-сибирски, если на производстве в кафе имеется хек тихоокеанский промышленной обработки.
Задача 7. Рассчитать количество сырья для приготовления солянки рыбной в ресторане в количестве 25 порций с выходом 1 порции – 500г, на предприятии имеется окунь морской.
Задача 8. Рассчитать количество сырья для приготовления супа молочного с макаронными изделиями в столовой в количестве 50 порций с выходом 500г. на предприятии имеется сухое молоко.
Задача 9. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций грибов в сметанном соусе.
Задача 10. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 45 порций крокет картофельных с соусом томатным.
Задача 11. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 80 порций моркови, тушеной с рисом и черносливом в кафе.
Задача 12. В столовой необходимо приготовить 90 порций жидкой манной каши с маслом сливочным.
Задача 13. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления крупеника, если в остатке имеется 5кг гречневой крупы.
Задача 14. Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций макарон, запеченных с сыром в столовой.
Задача 15. Рассчитать, какое количество сырья потребуется для приготовления лапшевника с творогом в количестве 25 порций на предприятии. Блюдо отпускается со сметаной.
Задача 16. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления макарон с томатом в количестве 150 порций на предприятии, если в столовой имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 30%.
Задача 17. Рассчитать выход яичницы глазуньи с овощами в ресторане, если имеются яйца массой 42г.
Задача 18. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 40 порций яичной кашки натуральной, если на предприятии имеются яйца массой 56г.
Задача 19. Какое количество омлета натурального можно приготовить из 120шт яиц массой 52г в кафе.
Задача 20. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 50 порций сырников с морковью.
Задача 21. Какое количество запеканки из творога можно приготовить, если на предприятии имеется 18кг творога.
Задача 22. Рассчитать, какое количество сырья необходимо для приготовления 20 порций орешков творожных российских.
Задача 23. Рассчитать, какое количество порций рулета из рыбы можно приготовить, если имеется 56кг налима речного неразделанного.
Задача 24. Рассчитать, какое количество сырья необходимо для приготовления солянки рыбной на сковороде в ресторане, если имеется окунь морской неразделанный.
Задача 25. Рассчитать какое количество котлет натуральных можно приготовить из 26кг котлетного мяса баранины.
Задача 26. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций рагу из свинины жирной в ресторане.
Задача 27. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 30 порций эскалопа с гарниром из картофеля жареного, моркови тушеной с яблоками и фасолью отварной (11вариант).
Задача 28. Какое количество топленого жира можно приготовить из 40кг внутреннего куриного жира?
Задача 29. Какое количество свиного топленого сала получится при обработке 30кг сала-сырца.
Задача 30. На предприятии было разделано 350кг свинины жирной. Сколько топленого сала можно

получить.
Задача 31. Какое количество топленого жира получится при обработке 230кг свинины мясной. Сколько шкварок при этом получится.
Задача 32. Какое количество куриного топленого жира получится при обработке 60кг внутреннего жира. Какое количество шкварок при этом получится. Как их можно использовать.
Задача 33. На предприятие поступили куры потрошеные 1 категории массой 20кг. Определить, какое количество кур жареных целиком можно приготовить Задача 34. Какое количество индейки потрошеной 2 категории нужно обработать, чтобы получить 2,5кг тушеной индейки мелкими кусками.
Задача 35. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 30 порций по 75г. какое количество утки потрошеной необходимо для этого обработать. Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся.
Задача 36. Для приготовления 40 порций котлет по-киевски использовали кур полупотрошеных. Какое количество птицы для этого потребуется.
Задача 37. Рассчитать какое количество мякоти с кожей получится при обработке цыплят бройлеров полупотрошеных массой 35кг.
Задача 38. Какое количество кур полупотрошеных 2 категории понадобится, чтобы получить 40 порций котлет жареных массой по 75г.
Задача 39. Рассчитать выход блюда «куропатка серая жареная целиком», если масса птицы 300г.
Задача 40. На ПОП поступили куропатки белые массой 25кг. Рассчитать, какое количество мякоти для салата можно получить при обработке данного вида сырья.
Задача 41. Какое количество порций филе панированного жареного с выходом 75г можно приготовить при обработке 45кг глухарей.
Задача 42. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 15 порций филе натурального жареного из белой куропатки с выходом 75г. Какое количество птицы необходимо закупить.
Задача 43. На ПОП котлеты из тетерева с выходом 100г. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 35 порций. Рассчитать требуемое количество птицы.
Задача 44. Какое количество кроликов 2 категории понадобится для приготовления 40 порций кролика, тушенного мелкими кусками.
Задача 45. Рассчитать какое количество котлет натуральных массой 75г можно приготовить из кролика 1 категории массой 32кг.

Организация производства продукции питания в ресторане
1. Рассчитать эффективный фонд рабочего времени в марте для 4 поваров горячего цеха столовой при промышленном предприятии при 8 часовой работе (5 дней в неделю с 2 выходными).
2. Рассчитать площадь холодного цеха по норме площади на одного работающего, если в цехе одновременно работают 2 повара.
3. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление булочек домашних, составила 45230с, подготовительно-заключительное время 2130с, время на обслуживание рабочего места 1890с, время на отдых и личные надобности кондитера 1985с.
Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составила 40,09с. Определить норму выработки.
4. Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 3400000 условных блюд. Норма выработки 390 условных блюд на одного человека в день.
Эффективный фонд рабочего времени при 5 дневной рабочей неделе 225 дней. Определить численность работников производственной бригады.
5.Рассчитайте площадь холодного цеха.

Кейс задача №1. Вы технолог студенческой столовой. В столовой проводится день овощных блюд. По меню надо приготовить:
Зразы картофельные - 50 порций
Шницель из капусты - 20 порций
Крокеты картофельные - 30 порций
Запеканка картофельная - 50 порций
Рассчитайте необходимое количество овощей для приготовления этих блюд, весом брутто и нетто. Дать характеристику и требования к качеству этих блюд. Правила подачи, температура отпуска, сроки хранения овощных блюд. Т/б и правила санитарии при приготовлении блюд.
Какова производительность труда, если сумма от реализации блюд составила 1200 руб. численность работников 2 человека.

Кейс задача №2. Вы технолог ресторана «Лель», в ресторане проводится день украинской кухни - составьте меню, проведите социальный опрос. С чего начать ваши действия. Дайте характеристику блюд и требования к качеству борща Украинского, котлет Полтавских, посуда для их отпуска, температура подачи, срок хранения на раздаче. Подведите итог проведения дня национальной кухни и социального опроса.
Рассчитать себестоимость выпуска первых блюд, если цена закупки сырья - 1300, амортизационные отчисления - 50, зарплата - 65, прочие расходы 100.

Кейс задача №3. Вы зав. производством в столовой завода «Энергомаш». Вам необходимо составить меню и производственную программу предприятия на следующий день.
Какое меню вы составите правила его составления? Рассчитайте количество порций блюд по вашему меню, если известно, что в столовой питается 1600 человек. Расскажите особенностит приготовления блюд из мяса тушенного, ассортимент и требования к качеству, сроки и правила хранения. Санитарные правила при работе в горячем цехе. Т/б в горячем цехе предприятия общественного питания.

Кейс задача №4. Вы технолог кафе «Волна». Вы получили задание провести социальный опрос. Ваши действия? Какую цель поставите? Порядок проведения и документальное оформление социального опроса Вам необходимо приготовить 50 порций бифштекса натурального, 100 порций кофе с молоком. Рассчитайте набор сырья для этого количества блюд, подберите оборудование и посуду для отпуска Т/б при работе в горячем цехе, санитарные требования к горячему цеху.

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации
Вопросы для подготовки к экзамену
1. Пищевая отрасль в условиях рыночной экономики: перспективы и направления развития.
2. Предприятия: виды, особенности, структура.
3. Экономические аспекты учреждения предприятий.
4. Организационно - правовые формы предприятий общественного питания.
5. Предпринимательская деятельность: сущность и типы.
6. Производственная и организационная структура предприятий общественного питания.
7. Производственные процессы и производственный цикл предприятия.
8. Основные цеха предприятия общественного питания и другие помещения.
9. Основные фонды: сущность, состав, классификация.
10. Оценка и пути улучшения использования ОПФ.
11. Износ и амортизация ОПФ.
12. Показатели эффективности использования основных фондов.
13. Оборотные средства предприятия: сущность и структура.
14. Логистика: понятие, роль, задачи и функции.
15. Товарные запасы: сущность и потребность предприятия.
16. Производственная программа: сущность и факторы формирования.
17. Производственная мощность ПОП. Расчет пропускной способности зала.
18. Трудовые ресурсы отрасли: структура, состав, назначение.
19. Эффективность и производительность труда на ПОП.
20. Нормирование труда. Рабочее время. Методы изучения затрат рабочего времени.
21. Организация оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.
22. Товарооборот предприятий общественного питания. Планирование товарооборота.
23. Издержки производства и себестоимость продукции.
24. Цена: сущность, функции, классификация.
25. Механизм ценообразования. Стратегии и методы ценообразования.
26. Себестоимость продукции и услуг. Калькулирование.
27. Понятие и показатели качества продукции и услуг.
28. Обеспечение качества продукции. Конкурентоспособность ПОП.
29. Маркетинг: сущность, цели, функции. Ассортиментная политика.
30. Сегментирование рынка и позиционирование товара.
31. Реклама: виды и назначение. Рекламная кампания фирмы.
32. Планирование: сущность, виды, этапы.

33. Бизнес – планирование: сущность, назначение и структура.
34. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий отрасли.
35. Экономический анализ деятельности ПОП: сущность, задачи, функции.
36. Прибыль: сущность, назначение и источники формирования.
37. Анализ и прогнозирование прибыли. Порядок распределения прибыли.
38. Рентабельность: сущность, виды и методика расчета.
39. Основные показатели эффективности использования ресурсов предприятия.
40. Налогообложение предприятий общественного питания.
41. Менеджмент: сущность, цели, задачи, основные функции.
42. Управленческие решения и методы их принятия.
43. Управление персоналом, кадровая политика.
44. Документооборот менеджера. Культура оформления документов.
45. Мотивация и контроль: сущность и эффективность.

Критерии оценки знаний:

«Отлично» (зачтено) - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Хорошо» (зачтено) - заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» (зачтено) - заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«Неудовлетворительно» (незачтено) - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.