

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик

(подпись)

25.05.2023 г.
(дата)

Саввина А.Г.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.
(дата)

Еремина Т.А.
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	стр. 4
2. Рабочая программа междисциплинарного курса МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7
3. Программа учебной практики УП 06.01	
4. Программа производственной практики ПП 06.01	

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

-организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
основные перспективы развития отрасли;
современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
классификацию организаций питания;
структуру организации питания;
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
виды, формы и методы мотивации персонала;
способы и формы инструктирования персонала;
методы контроля возможных хищений запасов;
основные производственные показатели подразделения организации питания;
правила первичного документооборота, учета и отчетности;
формы документов, порядок их заполнения;
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
правила составления калькуляции стоимости;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
процедуры и правила инвентаризации запасов
Вариативная часть
Методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
дисциплинарные процедуры в организации;
управленческие решения, контроль и самоконтроль.

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
организовывать рабочие места различных зон кухни;
оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
 организовывать документооборот.

иметь практический опыт в:

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.

3 Тематический план профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., лекции	Промежуточная аттестация	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 6.1-6.5 ОК1-7,9-11	МДК 06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	130	110	30	60	9	20	20		
	Экзамен по модулю	9				9				
	Всего по МДК	202	110	30	60	9	20	20	36	36

Всего по ПМ:	211	130	30	60	9	20	20	36	36
--------------	-----	-----	----	----	---	----	----	----	----

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

ПМ 06 – экзамен по модулю (6 семестр)

МДК 06.01. – экзамен (6 семестр),

Учебная практика – дифференцированный зачет (6 семестр)

Производственная практика – дифференцированный зачет (6 семестр)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала»

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности: «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

*Методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
дисциплинарные процедуры в организации;
управленческие решения, контроль и самоконтроль.*

уметь:

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

Вариативная часть

*вести таблиць учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
анализировать сложившуюся ситуацию в организации и прогнозировать ее последствия;*

иметь практический опыт в:

разработки 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;
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.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

№ П /п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Наименование индикатора достижения компетенции
	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p> <p>Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	<p>Умения: описывать значимость своей профессии</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности</p>

		антикоррупционного поведения	
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 9		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11		Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 6.1		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: 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; 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; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией,

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню. <i>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</i></p> <p>Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды 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 классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных 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 в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя. Иметь практический опыт: разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке 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; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<p>Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; 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 показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот; <i>вести таблиць учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату;</i></p> <p>Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; 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 ленами</p>

			<p>бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; 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;</p> <p><i>Методику расчета заработной платы;</i> <i>дисциплинарные процедуры в организации;</i> <i>управленческие решения, контроль и самоконтроль.</i></p> <p>Иметь практический опыт: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, координации деятельности подчиненного персонала</p>
ПК 6.3		<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале 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><i>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</i> <i>анализировать сложившуюся ситуацию в организации и прогнозировать ее последствия;</i></p> <p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения 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 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> <p><i>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</i></p> <p>Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения</p>

			запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:		<p>Умения: 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; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. <i>вести таблиць учета рабочего времени работников;</i> <i>рассчитывать заработную плату;</i> <i>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции;</i></p> <p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: 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 ХАССП, 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; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, 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 собственного производства; правила составления графиков выхода на работу. <i>дисциплинарные процедуры в организации;</i> <i>управленческие решения, контроль и самоконтроль.</i></p> <p>Иметь практический опыт: планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля), контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p>

ПК 6.5	<p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Умения: 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; 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><i>анализировать сложившуюся ситуацию в организации и прогнозировать ее последствия;</i></p> <p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; 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 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; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> <p><i>дисциплинарные процедуры в организации;</i> <i>управленческие решения, контроль и самоконтроль.</i></p> <p>Иметь практический опыт: планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p>
--------	--	---

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 6 семестре 3 года обучения на базе основного общего образования; в 4 семестре 2 года на базе среднего общего образования.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	130	130
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	90	90
Лекции	60	60
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	60	60
Практические занятия (ПЗ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	-	-
Вид аттестации	(диф,зачет)	(диф,зачет)

Курсовая работа	20	20
Самостоятельная работа обучающегося:	20	20
Подготовка рефератов	6	6
Подготовка отчетов по практическим занятиям.	6	6
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	4	4
Подготовка к тестированию по разделам	4	4

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала правление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; дисциплинарные процедуры в организации; управленческие решения, контроль и самоконтроль.	40	26
2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха. вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; оформлять документацию на различные операции с сырьем,	20	4

		полуфабрикатами и готовой продукции; анализировать сложившуюся ситуацию в организации и прогнозировать ее последствия;		
4	Консультации текущие			-

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час	в форме практической подготовки	ПЗ, час	в форме практической подготовки	СРО, час
1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	40	40	26	26	10
2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	20	20	4	4	10
3	Консультации текущие			-		

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	* 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 Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).	2
		* Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции	2
		* 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, преysкуранты, 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 хлебулочных, мучных кондитерских изделий.	2

	<p>*Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.</p> <p>Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	2
	<p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.</p> <p>Правила расчета выхода порций блюд меню с учётом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню</p> <p>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</p> <p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>	2
	<p>*Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных.</p> <p>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</p>	2
	<p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p> <p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения.</p> <p>Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	2
	<p>Управление персоналом в организациях питания. 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).</p>	2
	<p>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). 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.</p>	2

	Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования	
	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	2
	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	2
	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	2
	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.	2
	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2
	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. Методика расчета заработной платы; дисциплинарные процедуры в организации; управленческие решения, контроль и самоконтроль.	2
	Расчет основных производственных показателей. 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.	2
	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей	2
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2
	Формы документов и порядок их заполнения Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учет и расход 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	2
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012	1

		Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
		Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	1
2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	* Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	2
		* 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.	2
		* Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	2
		* Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	2
		* Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; дисциплинарные процедуры в организации; управленческие решения, контроль и самоконтроль.	2
		* 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.	2
		* 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.	2

	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 форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	* Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дотоготовочных, комбинированных	2
		Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
		Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
		Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
		Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	
		Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
		Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	
		Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
		Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	
Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник Планирование производственного задания (программы)	2		
Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда. Расчет производительности труда	2		

		Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
		Расчет производственной мощности Расчет товарооборота	2
		Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
		Оформление документов: дневного заборного листа Разработка нормативно-технологической документации	2
		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
2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	*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)	2

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторный практикум

Не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоёмкость, час
1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка к практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников	10
2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Подготовка курсовой работы Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников;	10

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1 Основная литература

1. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для СПО — М. : Юрайт, 2021 <https://urait.ru/viewer/upravlenie-personalom-469926#page/1>

2 Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования— Москва : Издательство Юрайт, 2022 <https://urait.ru/viewer/menedzhment-upravlenie-organizaciy-495380#page/2>

3 Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : [Издательство Юрайт](#), 2021

<https://urait.ru/viewer/planirovanie-i-organizaciya-raboty-strukturnogo-podrazdeleniya-497021#page/1>

4. Пшеничнова, Л. М. Психология общения: учебное пособие. – Воронеж, 2019

6.2. Дополнительная литература

1. Воронин, А.Ю. Основы менеджмента : учебное пособие – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=575299

2. Дейнека, А.В. Управление персоналом организации – Москва : Дашков и К°, 2020 <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573308>

3. Управление персоналом / Г.И. Михайлина, Л.В. Матраева, Д.Л. Михайлин, А.В. Беляк – Москва : Дашков и К°, 2020 <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573120>

Периодические издания

Контроль качества продукции

Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

Экономическая безопасность предприятия

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

.ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / Воронеж. гос. ун-т. инж. технол.; сост. Т.А. Сушкова. – Воронеж: ВГУИТ, 2022 – 32 с.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2022.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС *ALT Linux*.

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>ПО нет</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт.</p>	<p>ПО нет</p>

	Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели	
Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашинка FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPRE (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce GT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP LaserJet P-2035 A4 30 стр. в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC – XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	---	---------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

Рабочая программа практики

Учебная практика

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Цель и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППСЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01 УП 06.01 ПМ 06	Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,	36 18	ОК 1-ОК-11, ПК 6.1,	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01 УП 06.01	видов и форм обслуживания;				
	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	18	ОК 1-ОК-11, ПК 6.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего о видам работ по ФОС, выполнение соответствующего о раздела отчета, ведение дневника практики

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.
http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 18с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;</p>
Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенал» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;</p>

	Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели	
Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки VCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 KM; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы M-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPPE (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + Li-breOffice
---	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

Рабочая программа практики

Производственная практика (по профилю специальности)

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

1 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты

антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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.

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

3 Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О-ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» МДК 06.01 ПП 06.01		36			
	организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	18	ОК 1-ОК-11, ПК 6.1-6.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	18	ОК 1-ОК-11, ПК 6.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики.

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.
http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 36с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О-ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
профессионального модуля**

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих компетенций:

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Наименование индикатора достижения компетенции
	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>

	коллегами, руководством, клиентами	Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы Знания: 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 деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в

			<p>рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ПК 6.1	<p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: 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; 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; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню.</p> <p>Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды 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 классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных 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 в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета</p>	

			стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя. Иметь практический опыт: разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке 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; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; 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 показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот; Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; 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; 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; Иметь практический опыт: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать

		<p>потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составляя акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p> <p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения 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 пищевыхпродуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов 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> <p>Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов</p>
ПК 6.4	<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:</p>	<p>Умения: 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; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы</p>

		<p>(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 ХАССП, 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; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, 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 собственного производства; правила составления графиков выхода на работу.</p> <p>Иметь практический опыт: планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля), контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p>
--	--	--

	ПК 6.5	<p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Умения: 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; 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>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; 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 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; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> <p>Иметь практический опыт: планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p>
--	--------	--	---

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

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

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

уметь:

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

иметь практический опыт в:

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.

**Содержание разделов профессионального модуля
ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.

Учебная практика УП 01.01:

разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Производственная практика ПП 01.01:

осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)
Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕНЫ

на заседании ЦК технологии ресторанного
сервиса _____
протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦК
_____/Еремина Т.А./
(подпись)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По профессиональному модулю

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

**междисциплинарный курс
МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала**

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик: – Саввина А.Г.

1 Перечень компетенций

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

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

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

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

процедуры и правила инвентаризации запасов

Вариативная часть

Методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

дисциплинарные процедуры в организации;

управленческие решения, контроль и самоконтроль.

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

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

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

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

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

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

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

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

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот.

иметь практический опыт в:

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.

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные материалы	Технология оценки (способ контроля)
			наименование	
1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК-1 – ОК-11 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Тест	Бланочное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Курсовая работа	Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (экзамен, зачет)	Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Балльно-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, задания в виде решения контрольных работ, в т.ч. самостоятельно (контрольная работа). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает оценку за экзамен / зачет автоматически. В случае несогласия с полученной оценкой студент имеет право сдавать экзамен в общем потоке.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена/зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен/зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме собеседования (экзамена/зачета с оценкой) или тестирования с возможностью последующего собеседования.

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущей попытке сдачи не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

Вариант 1

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
 - А) для приема и хранения продуктов;
 - Б) административно-бытовые;
 - В) производственные;
 - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся: А) кондитерский цех;
 - Б) моечная кухонной посуды;
 - В) холодный цех;
 - Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
 - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
 - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
- А) моечная столовой посуды;
 - Б) сервизная;
 - В) хлеборезка;
 - Г) мастерские.
6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи — это:
- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
 - Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
 - В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
 - Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
- А) припускание;
 - Б) сортировка;
 - В) бланширование;
 - Г) пассерование.
8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
- А) припускание;
 - Б) порционирование;
 - В) оформление;
 - Г) отпуск потребителю.
9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
- А) заготовочными;
 - Б) доготовочными;
 - В) предприятиями с полным циклом производства;
 - Г) предприятиями с неполным циклом производства.
10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
- А) 2,5 м;
 - Б) 2,4 м;
 - В) 2,55 м;
 - Г) 1,8 м.
11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
- А) стеллажи;
 - Б) подтоварники;
 - В) холодильники;
 - Г) бойлеры.
12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
 - Б) на первых этажах с северной стороны здания;
 - В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
 - Г) на первых этажах с северной стороны здания.
13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- A) чешуеочистительных машины;
 - Б) требухочисток;
 - В) плавникорезок;
 - Г) головоотсекающих машин.
14. Субпродукты — это;
- A) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;
 - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
 - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
 - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
- A) супового и бульонного;
 - Б) бульонного и соусного;
 - В) супового и соусного;
 - Г) соусного и бульонного.
16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
- A) овощерезки;
 - Б) слойверы;
 - В) слайсеры;
 - Г) универсальный привод.
17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
- A) 10-14°C;
 - Б) 10-12°C;
 - В) 8 -12°C;
 - Г) 8 -14°C.
18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
- A) четыре;
 - Б) два;
 - В) шесть;
 - Г) три.
19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
- A) четыре;
 - Б) два;
 - В) шесть;
 - Г) три.
20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
- A) 65-70°C;
 - Б) 45-55°C;
 - В) 35-40°C;
 - Г) 45-50°C.
21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:
- A) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
 - Б) по ассортименту реализуемой продукции;
 - В) по способу работы горячего цеха;
 - Г) по способу реализации продукции.
22. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:
- A) немеханизированные;
 - Б) механизированные;
 - В) автоматизированные;
 - Г) неавтоматизированные.
23. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А
15	16	17	18	19	20	21	22	23					
В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б					

Вариант 2

1. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
 - А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
 - Б) на первых этажах с северной стороны здания;
 - В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
 - Г) на первых этажах с северной стороны здания.
2. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
 - А) чешуеочистительных машины;
 - Б) требухочисток;
 - В) плавникорезок;
 - Г) головоотсекающих машин.
3. Субпродукты Ц это:
 - А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
 - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
 - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
 - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
4. Что представляет собой предприятия общественного питания?
 - А) это предприятие, предназначенное для производства только квасных напитков
 - Б) это предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - В) это предприятие, предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
 - Г) это предприятие, предназначенное для производства и реализации продуктов
5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
 - А) для приема и хранения продуктов;
 - Б) административно-бытовые;
 - В) производственные;
 - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
6. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
7. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - А) кондитерский цех;
 - Б) моечная кухонной посуды;
 - В) холодный цех;
 - Г) мясной цех.
8. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
 - А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;

- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
9. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
- А) моечная столовой посуды;
 - Б) сервизная;
 - В) хлеборезка;
 - Г) мастерские.
10. Технологический процесс приготовления пищи — это:
- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
 - Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
 - В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
 - Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения
11. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
- А) припускание;
 - Б) сортировка;
 - В) бланширование;
 - Г) пассерование.
12. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
- А) припускание;
 - Б) порционирование;
 - В) оформление;
 - Г) отпуск потребителю.
13. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
- А) заготовочными;
 - Б) доготовочными;
 - В) предприятиями с полным циклом производства;
 - Г) предприятиями с неполным циклом производства.
14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
- А) 2,5 м;
 - Б) 2,4 м;
 - В) 2,55 м;
 - Г) 1,8 м.
15. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
- А) стеллажи;
 - Б) подтоварники;
 - В) холодильники;
 - Г) бойлеры.
16. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
- А) супового и бульонного;
 - Б) бульонного и соусного;
 - В) супового и соусного;
 - Г) соусного и бульонного.
17. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
- А) овощерезки;
 - Б) слайверы;
 - В) слайсеры;
 - Г) универсальный привод.

18. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14^oC;
- Б) 10-12^oC;
- В) 8 -12^oC;
- Г) 8 -14^oC.

19. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество

и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	Б	А	Б	В	А	Г	Б	А	А	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	А	Б

3 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:
 - а) численности работников на производстве и их квалификации;
 - б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;
 - в) типа предприятия, количества посадочных мест в зале, продолжительности работы зала;
 - г) качества сырья, поступающего на предприятие.
2. К прочей продукции собственного производства относят:
 - а) готовые блюда;
 - б) алкогольные и безалкогольные напитки;
 - в) полуфабрикаты;
 - г) хлеб и хлебобулочные изделия.
3. К условно-постоянным издержкам относят:
 - а) зарплату рабочих;
 - б) затраты на электроэнергию;
 - в) транспортные расходы;
 - г) затраты на охрану труда.
4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:
 - а) натуральным;
 - б) стоимостным;
 - в) условно-натуральным;
 - г) условно-стоимостным.
5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:
 - а) простой повременной оплаты труда;
 - б) сдельной оплаты труда;
 - в) повременно-премиальной оплаты труда;
 - г) сдельно-премиальной оплаты труда
6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания:
 - а) 1 категории;

- б) 2 категории;
 - в) 3 категории;
 - г) высшей категории.
7. Наценка является составной частью:
- а) розничной цены;
 - б) закупочной цены;
 - в) оптовой цены;
 - г) продажной цены.
8. Сумма всех торговых надбавок и наценок — это:
- а) прибыль предприятия;
 - б) валовой доход предприятия;
 - в) издержки производства и обращения;
 - г) рентабельность предприятия.
9. Выработка продукции это:
- а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
 - б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
 - в) количество произведённой и реализованной продукции;
 - г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.
10. К основным фондам относятся:
- а) тара;
 - б) оборудование;
 - в) готовая продукция;
 - г) денежные средства в кассе предприятия.
11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:
- а) на расширение и реконструкцию предприятия;
 - б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;
 - в) на финансирование капитальных вложений;
 - г) на пополнение собственных оборотных средств.
12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубль оборотных средств (ОС) это:
- а) Фондоотдача;
 - б) Фондоёмкость;
 - в) Фондовооружённость;
 - г) Рентабельность основных фондов.
13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельности предприятия это:
- а) торговая;
 - б) чистая;
 - в) балансовая;
 - г) налогооблагаемая.
14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть:
- а) фонд накопления;
 - б) амортизационный фонд;
 - в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия;
 - г) резервный фонд.
15. Линейный график работы производства предусматривает:
- а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
 - б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;
 - в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;
 - г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.
16. График, предусматривающий выход работников производства в разное время

группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
- б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

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

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

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

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 320 тыс. руб.;
- в) 80 тыс. руб.

21. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.

- а) 500.
- б) 600.
- в) 700.
- г) 550.

22. Расход продуктов на начало месяца по столовой 6840 руб. Остатки на начало месяца составляют 1300 руб., поступило в течение месяца продуктов на сумму - 8200 руб. Определить остаток на конец месяца.

- а) 3840.
- б) 2980.
- в) 2660.
- г) 4980.

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

- а) 40;
- б) 50;
- в) 100.

24. Фонд оплаты труда за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Чему равна средняя заработная плата

- а) 10000;
- б) 50000;

- в) 37500
- г) 25000.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
В	Б	Г	Г	А	Г	Г	А	А	Б	А	А
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
В	В	В	В	Г	Г	А	Б	Б	В	А	В

4 вариант

1. Производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит:
 - а) от количества единиц оборудования;
 - б) от удельного веса полуфабрикатов в составе сырья;
 - в) от ассортимента продукции;
 - г) от всего вышеперечисленного.
2. К обеденной продукции собственного производства относят:
 - а) полуфабрикаты;
 - б) кулинарные изделия;
 - в) кондитерские изделия;
 - г) готовые блюда.
3. К условно-переменным издержкам относят:
 - а) расходы на рекламу;
 - б) износ санитарной спецодежды, столового белья и малоценных быстроизнашивающихся предметов (МБП);
 - в) транспортные расходы;
 - г) расходы на содержание и хранение холодильных установок.
4. Показатель, характеризующий время, в течении которого реализуется товарный запас — это
 - а) обеспеченность предприятия товарными запасами (Х);
 - б) коэффициент комплектности (К);
 - в) средний товарный запас (Зср.);
 - г) товарооборотчиваемость (В).
5. Трудоёмкость продукции Ц это:
 - а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
 - б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
 - в) количество произведённой и реализованной продукции;
 - г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.
6. К предприятиям общественного питания 2-ой категории относятся:
 - а) рестораны, кафе, бары;
 - б) столовые при промышленных предприятиях и учебных заведениях;
 - в) буфеты при театрах, вагоны-рестораны;
 - г) закусочные и чайные.
7. Цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям, называются:
 - а) оптовые;
 - б) розничные;
 - в) закупочные;
 - г) продажные.
8. Торговая надбавка является составной частью:
 - а) розничной цены;
 - б) закупочной цены;
 - в) оптовой цены;
 - г) продажной цены.
9. К оборотным фондам НЕ относятся:
 - а) сырьё и материалы;

- б) малоценные и быстроизнашивающиеся предметы (МБП);
 - в) транспортные средства;
 - г) топливо.
10. К фондам обращения относятся:
- а) здания, сооружения;
 - б) денежные средства на расчётном счёте предприятия;
 - в) предметы материально-технического оснащения;
 - г) МБП.
11. Из фонда накопления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:
- а) на выплату премий работникам предприятия;
 - б) на оплату проезда работникам;
 - в) на установление трудовых и социальных льгот;
 - г) на финансирование новых разработок
12. Показатель, характеризующий величину оборотных средств (ОС), приходящуюся на 1 рубль товарооборота:
- а) фондоотдача;
 - б) фондоёмкость;
 - в) оборачиваемость оборотных средств;
 - г) коэффициент оборачиваемости.
13. Часть прибыли, которая в соответствии с налоговым законодательством, подлежит налогообложению, называется:
- а) торговая;
 - б) чистая;
 - в) балансовая;
 - г) налогооблагаемая.
14. Финансовые ресурсы формируются за счёт:
- а) прибыли от хозяйственной деятельности;
 - б) вкладов или взносов членов трудового коллектива, физических или юридических лиц в уставной капитал предприятия;
 - в) амортизационных отчислений;
 - г) всего вышеперечисленного;
 - д) верного ответа нет.
15. Комбинированный график работы производства предусматривает:
- а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
 - б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;
 - в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;
 - г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.
16. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства
- а) линейным;
 - б) комбинированным;
 - в) ленточным (скользящим);
 - г) суммированного учёта рабочего времени.
17. Норма обслуживания Ц это:
- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
 - б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
 - в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
 - г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или

изготовления единицы продукции.

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

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

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

- а) 7,1%;
- б) 93,3%;
- в) 21,4%;
- г) 32,1%.

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

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 300 тыс. руб.;
- в) 180 тыс. руб.;

22. Товарооборот ресторана 200 тыс. руб., Сумма издержек производства и обращения 100 тыс. руб. Определить рентабельность ресторана.

- а) 40;
- б) 50;
- в) 100.

23. Всего продано товаров 400 шт. Закупочная цена товара 48 руб., а его продажная цена 60 руб. Определить прибыль

- а) 1000;
- б) 4800;
- в) 2000.

25. Фондовооруженность-это

- а) Количество продукции за единицу времени
- б) Стоимость основных фондов на одного работника
- в) Время, затраченное на единицу продукции

24. Фондоемкость-это

- а) Время, затраченное на единицу продукции
- б) Стоимость основных фондов на один рубль реализованной продукции
- в) Количество продукции за единицу времени

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

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

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

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 320 тыс. руб.;

- в) 80 тыс. руб.
27. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.
- а) 500.
б) 600.
в) 700.
г) 550.
28. Основные фонды ресторана составили 500 тыс. руб. Численность работников ресторана 9 человек. Определить фондовооруженность.
- а) 73;
б) 60;
в) 55;
г) 38.

Таблица правильных

ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
А	Г	В	Г	А	А	Б	А	В	Б	Г	В	В	Г
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
Б	А	В	В	А	Г	А	Б	Б	Б	Б	Г	Б	В

Критерии оценки

- Свыше 85% - оценка «5»
75-84,99 % - оценка «4»
60-74,99 % - оценка «3»
Менее 60% - оценка «2»

3.2 Реферат

Тематика рефератов

1. Расчет выхода продукции в ассортименте
2. Разработка плана-меню
3. Расчёт стоимость блюда, составление калькуляционных карт
4. Определение количества потребителей
5. Расчет основных показателей эффективности предприятия общественного питания
6. Составление графиков выхода на работу
7. Определение потребности в сырье.
8. Оформление требования – накладной на отпуск продуктов
9. Составление накладных на сырье. Заполнение журнала учета поступления продукции, товарно-материальных ценностей в места хранения
10. Распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню
11. Анализ организационной и управленческой структуры предприятия общественного питания.
12. Расчет основных показателей динамики товарооборота
13. Планирование издержек производства и обращения
14. Определение прибыли и рентабельности производства
15. Расчет численности работников производства
16. Ведение журнала контроля технологических процессов, журнала учета контроля
17. Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря

3.3 Курсовая работа

Темы курсовой работы

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак - шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).

Критерии оценивания

Оценка «Отлично» ставится при четком, полном понимании исследуемой проблемы. Задание выполнено в полном объеме. Программный продукт позволяет решать все поставленные задачи в полном объеме.

Оценка «Хорошо» ставится при значительном понимании проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Программный продукт позволяет решать поставленные задачи.

Оценка «Удовлетворительно» ставится при частичном понимании проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнено. Программный продукт не позволяет решать все поставленные задачи.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится при непонимании проблемы.

Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Программный продукт не позволяет решать поставленные задачи.

3.4 Дифференцированный зачет по МДК (зачет с оценкой)

Вопросы для зачета

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.
3. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)
4. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)
5. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.
6. 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, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

12. 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.

13. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, Оптимизация меню в соответствии со спросом, совершенствование ассортимента

14. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных.

15. Обеспеченность товарными и трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.

16. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).

17. 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

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

19. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.

20. 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).

21. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.

22. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.

23. 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

24. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.

25. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.

26. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам

27. 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).

28. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.

29. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.

30. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.

31. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия

32. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.

33. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей

персонала. Функциональные обязанности области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.

Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие

профессиональным стандартам

34. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.

35. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.

36. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.

37. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

38. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.

39. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)

40. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени

41. Производственная мощность и пропускная способность зала. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.

42. Производительность труда и факторы её роста.

43. Методика расчета основных производственных показателей

44. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.

45. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.

46. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.

47. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета
48. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов из производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения
49. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
50. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.
51. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
52. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация - как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
53. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.
54. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» - студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» - студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.5 Экзамен по ПМ

Вопросы (задачи, задания) для экзамена

Билет №1

- 1. Современное состояние общественного питания и перспективы развития.
- 2. Цена: понятие, виды. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.

3. Задача:

На основе данных таблицы исчислите запасы товаров на конец года

№ п/п	Показатели	Предшествующий год, тыс. руб.	Отчетный год, тыс.руб.
1	Запасы товаров на начало года	4700,0	41230
2	Поступление товаров		
3	Реализация	81040,0	68400,0
4	Прочее выбытие	120,0	
5	Запасы товаров на конец года		

Билет №2

- Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, способам организации производства продукции общественного питания.
 - Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
3. Задача:

Розничное торговое предприятие реализует кондитерскую продукцию. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Розничный товароборот	1296,6
2. Затраты на приобретение товаров	1040,9
3. Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4. Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6. Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет т №3

- Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню
 - Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой
3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Оклад работника, руб.	38000
2. Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3. Фактически отработано часов	150
4. Работнику положена премия в размере, %	30

5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах <i>Примечание:</i> Работнику положена льгота на иждивенцев.	2
---	---

Билет №4

1. Классификация предприятий по различным признакам, их характеристика
2. Критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013
3. 3.Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов:

- а) фондоотдачу основных средств;
- б) фондоемкость основных средств;
- в) фондовооруженность;

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	860
2. Объем товарооборота в среднем за месяц: (т.р.)	420
3. Среднесписочная численность персонала (чел)	23

Добавлено примечание ([ПС1]):

Билет №5

1. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.
- 3.Задача:

На основании данных таблицы рассчитать среднюю продажную цену одного блюда, % выполнения плана, отклонения от плана и процентное отношение показателей к прошлому году.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	Отклонение		В % к прошл. году
		План	Факт.		от плана	от прошл. года	
1. Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.	2325,2	2989,5	2839,7				
2. Выпуск блюд, ед.	71215	72070	72201				
3. Средняя продажная цена одного блюда, руб.							

Билет № 6

- 1 Принципы и виды планирования
- 2.Правила учета рабочего времени подчиненного персонала
- 3.Задача:

На основании данных таблицы выполнить следующие расчеты

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	В % к прошлому году
		План	Факт		
Количество вторых блюд на одно первое	1,56	1,612	1,615		
Количество первых блюд на одно третье	0,286	0,282	0,287		

Билет №7

1. Показатели эффективности использования основных производственных фондов
- 2.Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.
- 3.Задача:

Определите производственную мощность кухни при условии:

- емкость котлов - 380 л;

- коэффициент заполнения котлов - 0,85;
- продолжительность варки пищи - 40 мин.;
- организационно-технические простои оборудования в среднем - 20 мин.;
- емкость одного первого блюда - 0,5 л.;
- время работы - 7 часов;
- фактическая реализации первых блюд за год - 480 тыс. штук.

Билет №8

1. НОТ: понятие, задачи и направления
2. Сущность, состав и структура ОПФ
3. Задача:

Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных:

1) Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб. по покупным ценам	157,2
2) Средний размер торговых надбавок в месяц, %	31
3) Расходы на продажу, тыс.руб.	28,5
4) Доходы от прочей реализации, тыс.руб.	4,3
5) Внереализационные доходы, тыс.руб.	1,2
6) Внереализационные расходы, тыс.руб.	1,7
7) Налог на прибыль, %	20

Билет №9

1. Нормирование труда: сущность задачи, виды норм труда
2. Производительность труда: понятие, показатели, пути роста
3. Задача:

Данные для расчета:

- Себестоимость изготовления товара, руб. 14200
- Планируемая прибыль предприятия-изготовителя, руб. 7500
- Планируемая прибыль от реализации розничного предприятия, руб. 7200

Рассчитать величину отпускной и розничной цены на товар.

Билет №10

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Табель учета рабочего времени.
2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей
3. Задача:

Проведите расчет производительности труда работников розничного торгового предприятия, рассчитайте фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность на основании следующих данных.

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Оборот розничной торговли, тыс. руб.	29800,0	35160,0
2	Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2420,0	2640,0
3	Среднесписочная численность торговых работников, чел.	22	23

Билет №11

1. Бизнес-план: понятие, разделы, их характеристика.
2. Производственная программа товарооборот - понятие и состав.
3. Задача:

Розничное торговое предприятие имеет 10 рабочих мест, работает без выходных. Продолжительность работы 12 часов без перерыва на обед. В планируемом году число календарных дней 365, в том числе праздничных, воскресных и субботних дней 112. продолжительность рабочей смены продавцов 8 часов при пятидневной рабочей неделе. Продолжительность отпуска 24 дня. По данным анализа невыходы на работу по болезни и другим причинам составляют 5 дней году в среднем на одного работника. Определить плановую

численность работников.

Билет №12

1. Инвентаризация товарных запасов.
2. Материально-техническое обеспечение организации питания.
3. Задача:

Рассчитать все показатели в таблице.

Исходные данные для расчета

Месяцы Периоды	Т/оборот прошлого периода (г.р)	Т/оборот текущего периода			Изменения			
		Пла н (т.р.)	Факт (т.р.)	% выполнения	К прошлому периоду		К плану	
					В Е (т.р.)	В %	В Е (т.р.)	В %
Январь	2450	2500	2200					
Февраль	3000	3050	2980					
Март	3120	3250	3340					
Апрель	3400	3480	3440					
Май	3600	3650	3700					
Июнь	3600	3700	3820					
Итого за I полугодие								

Билет №13

1. Товарные запасы. Понятие и необходимость.
2. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.
3. Задача:

Предприятие общественного питания приобрело товары в количестве 5000 шт. по цене 200 руб. за 1 шт. и полностью реализовала их в буфете за отчетный период. Торговая надбавка составила 20,5%.

Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет оптовой фирмой за отчетный месяц.

Билет №14

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
2. Стили управления.
3. Задача

Розничное торговое предприятие реализует хлебобулочные изделия. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Розничный товарооборот	1296,6
2. Затраты на приобретение товаров	1040,9
3. Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4. Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6. Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет № 15

1. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции.
2. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.
3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда
Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Оклад работника, руб.	18000
2.Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3.Фактически отработано часов	150
4.работнику положена премия в размере, %	50
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

Примечание: Работнику положена льгота на иждивенцев.

Билет № 16

1. Принципы и виды планирования работы
2. Стоимостные показатели ОПФ.
- 3.Задача

Проанализировать ассортимент продуктов, поступивших в столовую за отчётный год в сравнении с годом предшествующим.

Исходные данные для расчета

№ п/п	Наименование продуктов	Предшествующий год		Отчётный год		Отчётный год к предшествующему	
		Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс.руб.)	(%)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Мясо	30,2		30,6			
2.	Рыба	16,3		18,4			
3.	Молоко	11,9		12,8			
4.	Консервы	4,9		5,3			
5.	Мука	3,9		4,0			
6.	Крупа	6,0		5,9			
7.	Картофель	4,3		4,4			
8.	Овощи	6,6		7,1			
9.	Остальные продукты	23,0		23,5			
	Итого		100		100		

Билет № 17

1. Понятие, виды прибыли, рентабельности, порядок расчета.
- 2.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
- 3.Задача:

Организация общественного питания принимает у населения грибы по цене 1200 руб. за 1кг, которые затем реализует. Реализуются грибы по 4500 руб. (с учетом НДС,). Всего было приобретено у населения и реализовано юридическим лицам 2000 кг грибов. Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет.

Билет №18

1. Назначение прибыли, источники формирования, пути повышения прибыли на ПОП
2. Основные отличия ОПФ от оборотных средств.
- 3.Задача:

Организация реализовала за месяц: мяса- на 50 000руб., хлеба- на 100 000руб., ликёро-водочных изделий- на 70 000руб., сока- на 20 000руб., конфет- на 15 000руб. Какую сумму НДС с реализованных товаров организация должна уплатить в бюджет?

Билет № 19

1. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями
2. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания
3. Задача:

Определить НДФЛ и зарплату к выдаче работнику общественного питания Сидорова И.П. за ноябрь 2018 года, если известно, что заработная плата за месяц начислена в сумме 20000 руб.; иждивенцев -1 чел.

Билет № 20

1. Учет рабочего времени, порядок оформления табеля учета рабочего времени.
2. Порядок отчислений на социальные нужды и удержаний из заработной платы.
3. Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов за текущий и прошлый период:

- а) фондоотдачу основных средств;
- б) фондоемкость основных средств;
- в) фондовооруженность;
- г) рентабельность основных средств

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	1112
2. Объем товарооборота в среднем за месяц:	1420
3. Среднесписочная численность персонала:	23
4. Прибыль	32,0

Билет № 21

1. Производительность труда: понятие, пути повышения ПТ.
2. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала
3. Задача:

Планом предприятия предусматривалась численность работающих 400 человек. Фактическая численность 430 человек. Объем валовой продукции по плану 120000 тыс. руб., фактически - 125000 руб. Определить выполнение плана по производительности труда.

Билет № 22

1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.

2. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров, как издержки обращения.

3. Задача

• Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных:

- 1) Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.
по покупным ценам 157,2
- 2) Средний размер торговых надбавок в месяц, % 31
- 3) Расходы на продажу, тыс.руб. 28,5
- 4) Доходы от прочей реализации, тыс.руб. 4,3
- 5) Внерезультационные доходы, тыс.руб. 1,2
- 6) Внерезультационные расходы, тыс.руб. 1,7
- 7) Налог на прибыль, % 20

Критерии оценивания

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть

исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости