

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Исполнительный директор

Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

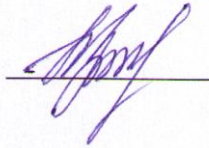
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск
2017

Организация работы структурного подразделения: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчики



Зайцева Н.С.

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

Н.С. Зайцева

13 октября 2017 г.

Технологический институт

Управление среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Государственное профессиональное учреждение «Федеральное агентство по образованию»
Фонд оценочных средств

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	15
2.1	Опросы: устный, письменный, блиц-опрос	15
2.2	Доклады и выступления	17
2.3	Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ	19
2.4	Тесты текущего контроля знаний	21
2.5	Курсовая работа	26
2.6	Рубежный контроль знаний	28
2.7	Производственная практика (по профилю специальности) ...	32
2.8	Экзамен (квалификационный)	32

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
3	6	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); - методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - навыками принятия управленческих решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, бриц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - требования к производственному персоналу; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, бриц-опрос; - тематика докладов, выступлений;

		<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы; - демонстрировать выполнение профессиональных задач. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами планирования работы структурного подразделения (бригады); - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания конфликтов на производстве; - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по руководству структурным подразделением. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения; - навыками по разрешению, преодолению и 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета;

			предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности.	- билеты экзамена (квалификационного).
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		<i>Знать:</i> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности.	- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;
<i>Уметь:</i> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию.			- тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;	
<i>Владеть:</i> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности.			- тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).	
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	в	<i>Знать:</i> - программы, необходимые для профессиональной деятельности.	- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений;
			<i>Уметь:</i> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка

			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	<p>прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное сотрудничество; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного). 	
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. 				
<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями. 				

		ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива. 		
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: <ul style="list-style-type: none"> а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); б) посещение дополнительных занятий; в) освоение дополнительных рабочих профессий; 		

			г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования.	практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> - о новых технологиях в области организации работы структурного подразделения	<i>Уметь:</i> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области руководства структурным подразделением. <i>Владеть:</i> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.).	- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<i>Знать:</i> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических	

		<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения. 	<p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. 		
	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. 		
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - методики расчета экономических показателей 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и
		<p><i>Уметь:</i></p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 	<p>экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. 	
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные приемы организации работы исполнителей; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; 	<ul style="list-style-type: none"> - тематика курсовых работ;

		<ul style="list-style-type: none"> - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. 	<ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. 	
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ;

			<p>подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;</p>	<p>- билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).</p>
		ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p><i>Знать:</i> - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей</p> <p><i>Уметь:</i> - вести табель учета рабочего времени работников; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного</p>	<p>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).</p>

			подразделения (бригады); - принятия управленческих решений.	
--	--	--	--	--

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, блиц-опрос, контрольные работы, решение практических заданий, производственных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, лабораторных работ), защиты курсовых работ, оценки отчета, результатов производственной практики, дифференцированного зачета, экзамена (квалификационного).

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	Дифференцированный зачет (6 семестр) Курсовая работа (бсеместр)
ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Экзамен (квалификационный)

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении междисциплинарного курса.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарному курсу.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки темы, объявленной для данного занятия. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами,

находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждого практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка «**отлично**» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала,

может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка *«хорошо»* ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, 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.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на семинаре. Доклад представляется в устной форме в ходе семинара, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к семинарским занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии

Одним из условий, обеспечивающих успех семинарских занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно

четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Приводимые участником семинара примеры и факты должны быть существенными, перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются руководителем семинара.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

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

Оценка **«отлично»** 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;

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

«удовлетворительно» – 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 **«неудовлетворительно»** 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.

Примерный перечень тем докладов и выступлений

1. Развитие отрасли общественного питания в стране (регионе, городе)
2. Типы организационных структур
3. Документы, регламентирующие работу подразделения
4. Составляющие успеха организации
5. Технология построения карьеры
6. Источники подбора персонала
7. Принципы подбора персонала
8. Этапы подбора персонала
9. Особенности мотивационной деятельности в ресторанном бизнесе
10. Виды конфликтов
11. Методы поддержания работоспособности персонала
12. Влияние, лидерство, власть
13. Технология оценки деятельности персонала организации
14. Оценка лояльности и неблагонадежности персонала ресторана
15. Технология оценки благонадежности работников индустрии гостеприимства

2.3 Экспертная оценка выполнения практических занятий

Основной целью практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретения практических навыков управления структурным подразделением организации.

В ходе практических занятий обучающиеся приобретают навыки:

- разработки нормативной и технологической документации;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции с учетом заданных условий;
- расчета выхода готовой кулинарной и кондитерской продукции;

- ведения табеля учета рабочего времени работников структурного подразделения;
- расчета заработной платы;
- расчета экономических показателей структурного подразделения организации;
- организации рабочих мест в производственных помещениях;
- организации работы коллектива исполнителей
- оформления документации.

Практические занятия проводятся в учебной аудитории и выполняются в течение 2-х академических часов.

При проведении практических занятий используются следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если студент правильно определил цель работы; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; всю работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил записи, таблицы, вычисления и сделал выводы; проявил организационно-трудовые умения;

- критерии оценки **«хорошо»** соответствуют требованиям к оценке «5» но имеют место нарушения: студент проводил работу в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или в описании допустил неточности, выводы сделал неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно определил цель работы; работу выполнил правильно не менее чем наполовину, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу занятия провел с помощью преподавателя; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; работа проводилась в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью или в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т.д.) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; допустил грубую ошибку в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы), которая исправляется по требованию преподавателя;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не определил самостоятельно цель работы; выполнил работу не полностью, не подготовил нужное оборудование и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно или в ходе работы и в отчете обнаружилось в совокупности все

недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3»; допустил две (и более) грубые ошибки в ходе работы, в объяснении, в оформлении работы, которые не может исправить даже по требованию преподавателя.

Примерная тематика практических занятий

Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия
Составление схемы организационной структуры управления
производственным подразделением

Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения

Принятие управленческих решений

Анализ и решение конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения

Планирование исходных данных для обоснования производственной программы структурного подразделения

Планирование производственной программы предприятия питания в целом и на уровне структурного подразделения

Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации

Планирование валового дохода.

Планирование прибыли и рентабельности продаж

Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)

Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества

Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда

Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников

Расчет заработной платы

Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4),

ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9) и др.

Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико – технологические карты, акты проработок)

2.4 Тесты текущего контроля знаний

Текущее тестирование по основным разделам МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации» проводится после того, как на

лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам.

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарного курса используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

Принципы и виды планирования работы бригады
 Основные приемы организации работы исполнителей
 Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады
 Дисциплинарные процедуры в организации
 Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
 Нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира
 Формы документов, порядок их заполнения
 Методика расчета выхода продукции
 Методика расчета экономических показателей

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

ВАРИАНТ 1

- 1. *Функции управления персоналом представляют собой:***
 - А. комплекс направлений и подходов работы в с кадрами, ориентированный на удовлетворение производственных и социальных потребностей предприятия
 - Б. комплекс направлений и подходов по повышению эффективности функционирования предприятия
 - В. комплекс направлений и подходов по увеличению уставного фонда организации
 - Г. комплекс направлений и подходов по совершенствованию стратегии предприятия
 - Д. комплекс направлений и мероприятий по снижению себестоимости продукции
- 2. *Люди или группа людей, профессионально выполняющие функции управления персоналом и наделенные определенными полномочиями – это ...***
 - А. объект управления
 - Б. субъект управления
 - В. предмет управления
- 3. *С какой дисциплиной не связана система наук о труде и персонале?***
 - А. «Экономика труда»
 - Б. «Транспортные системы»
 - В. «Психология»
 - Г. «Физиология труда»
 - Д. «Социология труда»

4. **Основной (штатный) состав работников организации – совокупность работников различных профессий и специальностей, занятых в организации и входящих в её списочный состав (сюда не относят временных работников, совместителей, внештатных сотрудников) – это ...**
- А. кадры
 - В. человеческий капитал
 - Б. персонал организации
 - Г. человеческие ресурсы
5. **Инвестирование в человеческий капитал включает ...**
- А. вкладывание средств в производство
 - Б. вкладывание средств в новые технологии
 - В. расходы на повышение квалификации персонала
 - Г. вкладывание средств в строительство новых сооружений
 - Д. вкладывание средств в совершенствование организационной структуры предприятия
6. **В ... работник рассматривается как носитель трудовой функции, «живой придаток машины»**
- А. 20-40-е гг. XX века
 - В. 80-90-е гг. XX века
 - Б. 50-70-е гг. XX века
 - Г. XI веке
7. **В ... работник рассматривается как ключевой стратегический ресурс организации**
- А. 20-40-е гг. XX века
 - В. 80-90-е гг. XX века
 - Б. 50-70-е гг. XX века
 - Г. XI веке
8. **Обучение, карьера и формирование кадрового резерва – это ...**
- А. технологии развития персонала
 - Б. технологии формирования персонала
 - В. технологии рационального использования персонала
9. **... - это правила, основные положения и нормы, которым должны следовать руководители и специалисты в процессе управления персоналом**
- А. технологии
 - Г. основные направления
 - Б. принципы
 - Д. этапы
 - В. методы и формы работы с персоналом
10. **... принципы управления персоналом определяют управление кадровым потенциалом в хозяйственных организациях**
- А. общие, базисные принципы
 - В. частные принципы
 - Б. специфические принципы
11. **Способы воздействия на коллективы и отдельных работников в целях осуществления координации их деятельности в процессе функционирования организации – это ...**
- А. технологии управления персоналом
 - В. методы управления персоналом
 - Б. принципы управления персоналом
 - Г. этапы управления персоналом
12. **Экономические методы управления:**

- А. воздействуют на имущественные интересы фирм и их персонала
- Б. базируются на власти, дисциплине и взысканиях
- В. направлены на такие мотивы поведения, как осознанная необходимость дисциплины труда, чувство долга и т. п.
- Г. воздействуют на личность, на коллективы с целью изменения ими своих установок в трудовой деятельности и творческой активности, а также на социальные и психологические интересы фирм и их персонала
- Д. основаны на использовании экономических законов, интересов и системы взаимосвязанных экономических показателей

13. Социально-психологические методы управления:

- А. воздействуют на имущественные интересы фирм и их персонала
- Б. базируются на власти, дисциплине и взысканиях
- В. направлены на такие мотивы поведения, как осознанная необходимость дисциплины труда, чувство долга и т. п.
- Г. воздействуют на личность, на коллективы с целью изменения ими своих установок в трудовой деятельности и творческой активности, а также на социальные и психологические интересы фирм и их персонала
- Д. основаны на использовании экономических законов, интересов и системы взаимосвязанных экономических показателей

14. Экономические методы управления, применяемые на макроуровне:

- А. планирование
- Б. налоговая политика
- В. коммерческий расчет
- Г. финансово-кредитная политика
- Д. заработная плата
- Е. премирование

15. Экономические методы управления, применяемые на уровне отдельного работника:

- А. премирование
- Б. планирование
- В. налоговая политика
- Г. коммерческий расчет
- Д. заработная плата
- Е. штрафы, вычеты

16. Приведите в соответствие виды организационно-распорядительных методов и их характеристику

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. организационно-стабилизирующие | А. взыскание, предупреждение |
| 2. распорядительные | Б. организационное регламентирование, нормирование, инструктирование |
| 3. дисциплинарные | В. приказ, распоряжение |

17. ... составляют научный инструментарий в работе с персоналом, предоставляют необходимые данные для подбора, оценки, расстановки и обучения персонала и позволяют обоснованно принимать кадровые решения

- А. социальные исследования
- Б. социальное планирование
- В. социальное регулирование
- Г. социальное нормирование
- Д. моральное стимулирование

18. ... направлено на повышение производственной активности – обмен опытом, распространение починов, новаторство, воспитание, убеждение, проведение различных праздников, чествований, торжественных вечеров, конкурсов и т. д.

- А. социальные исследования
 - Б. социальное планирование
 - В. социальное регулирование
 - Г. социальное нормирование
 - Д. моральное стимулирование
- 19. награждение почетными званиями, орденами, медалями, присвоение почетных званий, благодарности, грамоты т.д. – это ...**
- А. социальные исследования
 - Б. социальное планирование
 - В. социальное регулирование
 - Г. социальное нормирование
 - Д. моральное стимулирование
- 20. ... анализирует аспекты поведения людей в трудовом коллективе, отношения руководителя и подчиненного, проблемы мотивации и психологического климата**
- А. психология труда
 - Б. психология управления
 - В. психотерапия
- 21. ... связана с отсутствием у руководства организации выраженной программы действий в отношении персонала; сводится к ликвидации негативных последствий в сфере кадровой работы**
- А. пассивная кадровая политика
 - Б. реактивная кадровая политика
 - В. превентивная кадровая политика
 - Г. активная кадровая политика
- 22. ... характеризуется наличием у руководства обоснованных прогнозов развития ситуации и одновременно недостатком средств для оказания влияния на нее**
- А. пассивная кадровая политика
 - Б. реактивная кадровая политика
 - В. превентивная кадровая политика
 - Г. активная кадровая политика
- 23. На стадии ... кадровая политика организации характеризуется пристальным вниманием к набору и адаптации персонала; большое внимание уделяется вопросам кадрового планирования**
- А. формирования
 - Б. роста
 - В. стабилизации
 - Г. спада
- 24. На стадии ... основными направлениями кадровой работы являются обучение и мотивация персонала, планирование карьеры**
- А. формирования
 - Б. роста
 - В. стабилизации
 - Г. спада
- 25. ... кадровое планирование - проблемно ориентированное, долгосрочное планирование (от 3 до 10 лет)**
- А. стратегическое
 - Б. тактическое
 - В. оперативное
- 26. ... кадровое планирование - средне ориентированный перенос кадровых стратегий на конкретные проблемы управления персоналом (от 1 до 3 лет)**
- А. стратегическое
 - Б. тактическое
 - В. оперативное

2.5 Курсовая работа

В соответствии с учебным планом специальности необходимым условием успешного освоения профессионального модуля ПМ.06 является написание курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации» (6 семестр). Требования к написанию и тематика курсовых работ представлены в следующей методической разработке:

Управление структурным подразделением организации: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной формы обучения / сост. Н.С. Зайцева. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2017. – 58 с.

Критериями оценки курсовой работы являются:

- качество содержания работы (достижение сформулированной цели и решение задач, полнота раскрытия темы, системность подхода, отражение знаний литературы и различных точек зрения по теме, нормативно-технологических документов, использование при написании практической части материалов конкретного предприятия общественного питания, аргументированное обоснование выводов и предложений);

- соблюдение графика выполнения курсовой работы;

- актуальность выбранной темы;

- соответствие содержания выбранной теме;

- соответствие содержания глав и параграфов их названию;

- наличие выводов по подразделам и разделам;

- логика, грамотность и стиль изложения;

- наличие практических рекомендаций;

- внешний вид работы и её оформление, аккуратность;

- соблюдение заданного объёма работы;

- наличие хорошо структурированного плана, раскрывающего содержание темы курсовой работы;

- качество оформления рисунков, схем, таблиц;

- правильность оформления списка использованных источников;

- достаточность и новизна изученной литературы;

- ответы на вопросы при публичной защите работы.

Курсовая работа, не отвечающая данным критериям, не допускается до защиты.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент:

- обнаруживает знания организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования, структуры и организации производства;

- умеет разрабатывать производственную программу, план-меню, выполнять необходимые технологические расчеты и показатели финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения;
- может разработать рациональную организацию технологического процесса в различных цехах предприятия;
- умеет работать с нормативной и технологической документацией, находить и использовать при выполнении работы новую информацию по вопросам организации производства;
- раскрыл тему работы полностью, умеет анализировать материал и формулировать выводы по проделанной работе;
- работу выполнил и оформил аккуратно, в соответствии с установленными требованиями;
- материал работы изложил грамотно и логично.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если:

- работа в основном удовлетворяет выше указанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении работы, или один из вопросов раскрыт недостаточно полно, или недостаточно полно представлен анализ и сделаны выводы, или допущена незначительная ошибка в технологических расчетах или показателях финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, но не влияющая на дальнейшее выполнение работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если:

- тема работы раскрыта недостаточно полно;
- допущены ошибки в расчетах;
- предложена недостаточно рациональная структура или организация работы производства;
- имеются существенные нарушения в оформлении работы;
- недостаточно полно представлены выводы, сделаны заключения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если:

- отсутствует полнота объема и содержания работы;
- допущены грубые ошибки в технологических расчетах;
- нет анализа по наиболее важным вопросам работы;
- предложена не рациональная структура и организация производства;
- допущены грубые нарушения в последовательности выполнения и оформлении работы;
- материал изложен нелогично, бессистемно;
- допущены стилистические и орфографические ошибки в тексте.

Курсовая работа с неудовлетворительной оценкой подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

С учетом данных критериев оценивается выполнение курсовой работы, выставляется соответствующая оценка.

Тематика курсовых работ

При выборе темы необходимо учитывать ее практическую актуальность, интерес студента, наличие необходимых материалов для выполнения курсовой работы.

Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех) на 50 мест, татарская кухня

Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (кондитерский цех) на 75 мест

Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех) на 100 мест, русская кухня

Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 50 мест, египетская кухня

Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 75 мест, татарская кухня

Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 100 мест, русская кухня

Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 60 мест, грузинская кухня

2.6 Рубежный контроль знаний

В соответствии с учебным планом специальности профессиональный модуль ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» изучается в шестом семестре. По окончании семестра поводится дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по разделам МДК.06.01 «Управление структурным подразделением», готовности применить полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Для проведения промежуточной аттестации подготовлен комплект оценочных средств в виде билетов зачета. В комплект входят билеты, каждый из которых включает ситуационную задачу. Время выполнения задания: 30 минут. Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории с использованием билетов зачета.

Для оценки профессиональных компетенций, умений и знаний студентов используются следующие критерии:

5 «отлично» – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практикой, может применять профессиональные компетенции при выполнении практических заданий,

высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

4 «хорошо» – если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным материалом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет профессиональные компетенции для решения практических заданий, грамотно излагает материал, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

3 «удовлетворительно» – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении профессиональные компетенции для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

2 «неудовлетворительно» – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять профессиональные компетенции для решения практических задач.

Ситуации для подготовки к зачету по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

1. Рассчитать структуру персонала предприятия питания
2. Определите количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия питания
3. Выполнить расчет коэффициента пересчета блюд для данного часа работы предприятия питания, ссылаясь на график загрузки его торгового зала
4. Рассчитайте пропускную способность обеденного зала
5. Исходя из количества потребителей и коэффициента потребления блюд, определить количество блюд, подлежащих изготовлению и реализации в течение дня на предприятии питания
6. Выполнить расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания
7. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд (задание)
8. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для холодного цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период
9. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период

10. Выполнить расчёт количества производственных столов, используя количество одновременно работающих в цехе и длину рабочего места на одного работника
11. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – холодный цех
12. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – горячий цех
13. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений предприятия общественного питания.
14. Расчет себестоимости сырья структурного подразделения индустрии питания для выполнения дневной производственной программы
15. Расчет показателей рентабельность производства и рентабельности заёмного капитала в индустрии питания
16. Расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания
17. Выполните расчет и анализ показателей деловой активности предприятия общественного питания ООО «XXX», сделайте вывод
18. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «XXX» и сделать вывод
19. Определить планируемую прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «XXX»
20. Определите планируемый валовой доход на предприятии общественного питания ООО «XXX»
21. Сделайте расчет выполнения плана по ассортименту на предприятии
22. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо сохранить в холодильном шкафу на предприятии питания
23. Выполните расчет уровня производительности труда работников предприятия общественного питания ООО «XXX».
24. Рассчитайте прибыль и рентабельность деятельности предприятия индустрии питания ООО «XXX»
25. На основании данных составить баланс рабочего времени одного рабочего за год
26. На основании данных составить таблицу учета рабочего времени

Демонстрационный вариант билета зачета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« ____ » _____ 2017г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине специальность институт	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 2
--	--	--

1. На основании данных составить баланс рабочего времени одного рабочего за год. Число календарных дней в году 365, число выходных дней 104, число праздничных дней - 9, число дней очередного отпуска - 24, дни выполнения государственных обязанностей - 1, дни нетрудоспособности - 2. Продолжительность смены 8 часов.

№	Показатели	Дни
1	Календарный фонд времени	
2	Выходные и праздничные дни	
3	Номинальный фонд рабочего времени	
4.	Число дней невыходов всего; в том числе:	
4.1	-отпуск очередной	
4.2	- дни нетрудоспособности	
4.3	- выполнение государственных обязанностей	
5	Число рабочих дней в году	
6	Число рабочих часов в году	

2. Используя таблицу 16 Сборника рецептур, рассчитать выход полуфабрикатов и выход готовых изделий:

На предприятие поступила свиная туша обрезанная, вес 160 кг. Рассчитать, какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить?

Составитель: _____ Н.С. Зайцева
Одобрено на заседании совета ОСПО
Протокол № __ от « ____ » _____ 2017г.
Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима

2.7 Производственная практика (по профилю специальности)

Основными целями производственной практики по ПМ-06 Организация работы структурного подразделения является:

закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации»;

формирование соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- участвовать в планировании основных показателей производства,
- планировать выполнение работ исполнителями,
- организовывать работу трудового коллектива,
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями,

- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

и приобретение практического опыта:

- планирования работы структурного подразделения(бригады),
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады),
- принятия управленческих решений.

Для достижения поставленной цели в отчете необходимо:

- изучить нормативно-правовые акты, должностные характеристики, нормативно-техническую и технологическую документацию,

- раскрыть вопросы организации работы цехов, техника безопасности на рабочих местах, ассортимент выпускаемой продукции, соответствие оснащения цехов технологическим процессам приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий.

2.8 Экзамен (квалификационный)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарного курса, выполнения курсовых работ, производственной практики (по профилю специальности) и направлен на

оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)

Проверка качества подготовки студентов на экзамене заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

Для вынесения положительного заключения об освоении вида профессиональной деятельности, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций ставится оценка «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний студентов устанавливаются в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

При проведении экзамена (квалификационного) рекомендуется использовать следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует

понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование, вся работа проведена в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- **«хорошо»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; однако работа проведена в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, выводы сделаны неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная; практическое задание выполнено правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты по основным, принципиально важным задачам работы; в ходе выполнения задания были допущены ошибки в формулировании выводов; работа проведена в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в

технологических картах и технологических схемах) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- *«неудовлетворительно»* ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная; практическое задание выполнено не полностью; не подготовлено необходимое оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; расчеты произведены неправильно; допущены две (и более) грубые ошибки в ходе выполнения задания, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием.

Для проведения экзамена (квалификационного) подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. В структуру билета входит 3 вопроса, содержащие задание на знание теоретического материала, умение решать типовые производственные задачи, выполнение практического задания. Количество экзаменационных билетов: 35.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Практические задания предполагают решение производственных задач на определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, решение задач по взаимозаменяемости сырья, приготовление сложных горячих супов, соусов и блюд, составление технологических карт и схем на приготовленные супы, соусы и блюда, органолептическую оценку качества готовой сложной горячей продукции.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)

1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
2. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
3. Классификация предприятий питания.
4. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
5. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
6. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.

7. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.
8. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.
9. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
10. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
11. Организация работы и техническое оснащение производства холодного цеха
12. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
13. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
14. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
15. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.
16. Организационная структура управления производственного подразделения.
17. Категории производственного персонала, их характеристика.
18. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности.
19. Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процессе труда членов бригады.
20. Делегирование полномочий в структурном подразделении (бригаде)
21. Содержание форм стимулирования труда на предприятиях питания.
22. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
23. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
24. Система методов управления структурным подразделением.
25. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей в индустрии питания.
26. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
27. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
28. Стили управления в общественном питании.
29. Управление конфликтами и стрессами.
30. Роль планирования в организации. Виды планов.

31. Основы бизнес - планирования в индустрии питания.
32. Общий обзор содержания маркетингового исследования внешней среды предприятия питания.
33. Анализ и прогнозирование деятельности предприятия питания
34. Производственная мощность предприятия в индустрии питания.
35. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения
36. Планирование издержек и себестоимости продукции
37. Планирование валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.
38. Производственная программа предприятия питания.
39. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
40. Виды меню, их характеристика
41. Структура, порядок расположения блюд в плане - меню
42. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.
43. Разработка бизнес-плана в индустрии питания
44. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.
45. Расчет численности производственных работников.
46. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
47. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
48. Бракераж, бракеражный журнал.
49. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
50. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
51. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
52. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
53. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж
54. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей
55. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения
56. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.
57. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
58. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки

59. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.

60. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании

Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи экзамена (квалификационного)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЭК
Максимова И.В.
«___» _____ 2017г.

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Министерство профессиональный ПМ.06 Организация работы
образования и науки РФ модуль структурного подразделения
ФГАОУ ВО специальность 19.02.10 Технология продукции
«Сибирский федеральный общественного питания
университет» институт ТЭИ ОСПО
курс 3

1. Классификация предприятий питания.
2. Виды планирования работы команды
3. ЗАДАЧА. Выполнить расчет коэффициента пересчета блюд для данного часа работы предприятия питания, ссылаясь на таблицу загрузки торгового зала кафе

Таблица - Посещение торгового зала кафе

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10 – 11	1,5	50	60	
11 – 12	1,5	60	72	
12 – 13	1,5	90	108	
13 - 14	1,5	100	120	
14 - 15	1,5	90	108	
15 - 16	1,5	60	72	
16 - 17	1,5	50	60	
17 - 18	перерыв			
18 - 19	0,4	50	16	
19 - 20	0,4	100	32	
20 - 21	0,4	100	32	
Итого:				

Составитель: _____ Н.С. Зайцева
Одобрено на заседании ОСПО
Протокол № __ от «___» _____ 201__г.
Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима