

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:08:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По профессиональному модулю	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
Специальность	43.02.15
Форма обучения	очная
Учебный план	2022 г.

Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

Объем занятий:		
Итого	199	ч.,
В т.ч. аудиторных	176	ч.
Лекций	80	ч.
Практических занятий	80	ч.
Самостоятельной работы	14	ч.
Промежуточная аттестация	9	ч.
Курсовое проектирование	16	ч.
Экзамен 8 семестр	18	ч.

Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

Вопросы для собеседования

Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.

1. Своевременность и комплектность поставок.
2. Бесперебойность.
3. Надежность и высокое качество поставок.
4. Правильный выбор формы поставок.
5. Нормы расхода.
6. Нормы оснащения.

Тема 26. Назначение складских помещений.

1. Разгрузка транспорта.
2. Приемка товаров.
3. Размещение на хранение.
4. Отпуск товаров из мест хранения.
5. Внутрискладское перемещение грузов.

Тема 27. Состав складских помещений.

1. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей.
2. Надлежащий режим хранения.
3. Рациональная организация выполнения складских операций.
4. Нормальные условия труда.
5. Инструменты и инвентарь.

Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

1. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).

1. Критерии оценивания компетенций

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.

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания..

Вариант 1
Задание 1 **Понятие предприятия общественного питания.**
Задание 2 **Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания.**

Вариант 2
Задание 1 **Ассортимент выпускаемой продукции**
Задание 2 **Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания.**

Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним.

Вариант 1
Задание 1 Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
Задание 2 Услуги по организации потребления и обслуживания.

Вариант 2
Задание 1 Услуги по реализации кулинарной продукции.
Задание 2 Услуги по организации досуга.
Информационно-консультативные услуги.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если

допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

1. Понятие предприятия общественного питания.
2. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания.
3. Ассортимент выпускаемой продукции
4. Общество.
5. Индивидуальное частное предприятие.
6. Полное товарищество.
7. Смешанное товарищество.
8. Общество с ограниченной ответственностью.
9. Акционерное общество закрытого типа.
10. Акционерное общество открытого типа.
11. Учредительный договор.
12. Порядок учреждения и регистрация общества.
13. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.
14. Предметная и технологическая специализация.
15. Кооперирование.
16. Механизация процессов.
17. Характер производства.
18. Ассортимент выпускаемой продукции.
19. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
20. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.
21. Промышленная зона.
22. Жилищно-административная зона.
23. Коммунально-складская зона.
24. Зона отдыха.
25. Услуги питания.
26. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
27. Услуги по организации потребления и обслуживания.
28. Услуги по реализации кулинарной продукции.
29. Услуги по организации досуга.
30. Информационно-консультативные услуги.
31. Фабрика-заготовочная.
32. Комбинат полуфабрикатов.
33. Фабрика кухни.
34. Комбинат питания.
35. Специализированные кулинарные цехи.
36. Специализация, их характеристика.
37. Автоматизация процессов обслуживания.

38. Отдел полуфабрикатов.
39. Отдел готовой кулинарной продукции.
40. Кондитерский отдел.
41. Столовые общего типа.
42. Диетические столовые.
43. Столовые при производственных предприятиях.
44. Столовые при общеобразовательных школах.
45. Столовые-раздаточные и передвижные.
46. Услуги по организации досуга.
47. Организация обслуживания.
48. Вагоны-рестораны.
49. Требования к качеству предоставляемых услуг.
50. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.
51. Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления.
52. Специфика обслуживания потребителей.
53. Ассортимент реализуемой продукции.
54. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское).
55. Метод обслуживания.
56. Закусочные общего типа.
57. Специализированные закусочные.
58. Экономические показатели.
59. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами.
60. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.
61. Организация товароснабжения.
62. Плановость.
63. Ритмичность.
64. Оперативность.
65. Экономичность.
66. Технологичность.
67. Закупочные процедуры.
68. Планирование меню.
69. Расчет количества и качества продукции.
70. Заказ на закупку.
71. Договор поставки, порядок его заключения.
72. Содержание договора поставки.
73. Право заключать контракты.
74. Законность.
75. Реквизиты договора.
76. Преамбула договора.
77. Сроки и порядок поставки.
78. Качество и компетентность.

79. Упаковка и маркировка.
80. Цена и порядок расчетов.
81. Ответственность сторон.
82. Срок договора.
83. Изменение и расторжение договора.
84. Решение споров.
85. Реквизиты сторон.
86. Снабжение.
87. Производство.
88. Сбыт.
89. Логистика.
90. Анализ потенциальных поставщиков.
91. Оценка результатов работы с поставщиками.
92. Финансовые условия.
93. Условия поставок и оплаты.
94. Оптимальная звенность товародвижения.
95. Эффективность использования транспортных средств.
96. Эффективность использования торгово-технологического оборудования.
97. Сокращение количества операций с товаром.
98. Сема технологического процесса товародвижения.
99. Транзитная форма снабжения.
100. Централизованная доставка товаров.
101. Децентрализованная доставка товаров.
102. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.
103. Приемка продукции по количеству.
104. Приемка товаров по качеству.
105. Сроки проверки качества товаров.
106. Своевременность и комплектность поставок.
107. Бесперебойность. Надежность и высокое качество поставок.
108. Правильный выбор формы поставок. Нормы расхода.
109. Нормы оснащения.
110. Разгрузка транспорта. Приемка товаров.
111. Размещение на хранение.
112. Отпуск товаров из мест хранения.
113. Внутрискладское перемещение грузов.
114. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей
115. Надлежащий режим хранения.
116. Рациональная организация выполнения складских операций.
117. Нормальные условия труда.

118. Инструменты и инвентарь.
119. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).
120. Требования санитарных норм.
121. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.
122. Нормируемые товарные потери.
123. Ненормируемые товарные потери.
124. Материально ответственное лицо. Накладные.
125. Качество товара, сортировка и зачистка.
126. Технические требования.
127. Эксплуатационные требования.
128. Санитарно-гигиенические требования.
129. Экологичность тары.
130. Тарооборудование.
131. Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.
132. Расходы потери.
133. Организационно-технические мероприятия.
134. Экономические мероприятия.
135. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо.
136. Основная деятельность предприятия общественного питания
137. Анализ производственной мощности.
138. Пропускная способность обеденного зала.
139. Анализ товарных запасов и товарооборота.
140. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования
141. Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.
142. Классификация издержек производства и обращения.
143. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения .
144. Расходы по доставке сырья и товаров.
145. Прибыль производства, ее функции.
146. Виды прибыли, их характеристика.
147. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности.
148. Основные показатели рентабельности.
149. Общие положения.
150. Сущность оперативного планирования.

151. Требования к организации продовольственного снабжения.
152. Требования к организации материально- технического снабжения.
153. Требования к организация производства продукции .
154. Цеховая структура производства .
155. Безцеховая структура производства
156. Организация работы вспомогательных служб.
157. Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства

1. Критерии оценивания компетенций

2. 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.
3. 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
4. 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.
5. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

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) молодежного 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).

1. Критерии оценивания компетенций

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