

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Зам. директора по УР _____ / _____
Подпись ФИО

Красноярск, 2026

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Сметанина Н.С., преподаватель КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Пояснительная записка	4
2. Общие рекомендации по выполнению и оформлению практических занятий	6
3. Методика проведения практических занятий	8
4. Содержание практических и занятий	9

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала по программе профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, предназначены для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, реализуемые в процессе выполнения практических занятий:

Владеть навыками	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и 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
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
--	--

Выполнение практических работ формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Практические работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала по программе профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Учебная дисциплина МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача практических занятий – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности и программы учебной дисциплины МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала по программе профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на практические занятия обучающихся выделено 42 академических часов, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия	Количество часов
Раздел 1. Управление текущей деятельности подчиненного персонала	38*
<i>Практическое занятие № 1: Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных</i>	2*
<i>Практическое занятие № 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).</i>	4*
<i>Практическое занятие № 3: Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)</i>	2*
<i>Практическое занятие № 4: Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений</i>	1*
<i>Практическое занятие № 5: Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения</i>	1*
<i>Практическое занятие № 6: Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»</i>	2*
<i>Практическое занятие № 7: Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения</i>	1*
<i>Практическое занятие № 8: Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений</i>	1*
<i>Практическое занятие № 9: Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными</i>	1*

<i>Практическое занятие № 10:</i> Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1*
<i>Практическое занятие № 11:</i> Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов	2*
<i>Практическое занятие № 12:</i> Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием	2*
<i>Практическое занятие № 13:</i> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)	2*
<i>Практическое занятие № 14:</i> Расчет основных производственных показателей	2*
<i>Практическое занятие № 15:</i> Расчет производственной мощности, товарооборота, производительности труда	4*
<i>Практическое занятие № 16:</i> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2*
<i>Практическое занятие № 17:</i> 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*
<i>Практическое занятие № 18:</i> Оформление документов: дневного заборного листа	2*
<i>Практическое занятие № 19:</i> Разработка нормативно-технологической документации.	2*
<i>Практическое занятие № 20:</i> 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*
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4*
<i>Практическое занятие № 21:</i> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2*
<i>Практическое занятие № 22:</i> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2*
ИТОГО:	42*

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Цель практических занятий: приобретение практических навыков выполнять планирование работы структурного подразделения (бригады), оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады), принятия управленческих решений.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний по:

- формам документов;
- методике расчета выхода продукции;
- порядке оформления табеля учета рабочего времени;
- методике расчета заработной платы;
- структуре издержек производства и пути снижения затрат.

Ознакомиться:

- формами документов, порядком их заполнения;
- методикой расчета выхода продукции;
- порядком оформления табеля учета рабочего времени;
- методикой расчета заработной платы;
- методикой расчета экономических показателей;
- нормативно-правовыми документами, регулирующие личную ответственность бригадира

При выполнении практической работы формируются навыки:

- выполнять решение экономических задач;
- понимать различные методики расчетов;
- объяснять структуру издержек производства и пути снижения затрат;

Научиться пользоваться:

- таблицами расчетов;
- нормативно-правовыми документами;
- табелями учета и расчета.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания

Практическое занятие № 1

Тема: «Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Составить схему помещений предприятий общественного питания 2-х типов.

Задача № 2. Провести сравнение структур этих предприятий.

Задача № 3. Составить отчет (задание оформить в виде таблицы).

ОТЧЕТ

1. Задание оформить в виде схемы и таблицы.
2. Сделать вывод по проделанной работе.

Таблица – Сравнительный анализ структур предприятий

Признаки сравнения	Предприятие № 1	Предприятие № 2

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты; в частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Практическое занятие № 2

Тема: «Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности» (4 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить виды меню.

Задача № 2. Составить проект меню (по выбору студента) для любого типа предприятия.

Задача № 3. Составить отчет.

ОТЧЕТ

1. Задание оформить в виде меню.
2. Сделать вывод по проделанной работе.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты; в частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала**Практическое занятие № 3**

Тема: «Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить виды ресурсов, их характеристику и влияние на выполнение производственных заданий.

Задача № 2. Рассчитать обеспеченность предприятия товарными, трудовыми ресурсами.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1. Определить недостающие данные в таблице:

Показатели	Фактически за прошлый год	Фактически за отчетный год	Отклонение, (+, -),	Темп изменения, %
1	2	3	4	5
1.Запасы сырья, покупных товаров на начало периода	966,7	734,5		
2.Поступление сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	8468,8	12026,9		
3.Розничный товарооборот	9201	12979		
4. Запасы сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, на конец периода				

Задача 2. Определить недостающие данные в таблице:

Показатели	Фактически за прошлый год	Фактически за отчетный год	Отклонение, (+, -),	Темп изменения, %
1	2	3	4	5
1.Запасы сырья, покупных товаров на начало периода	966,7	734,5		
2.Поступление сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	8468,8	12026,9		
3.Розничный товарооборот				
4. Запасы сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, на конец периода	735,4	793,1		

Задача 3.

На основании приведенных данных рассчитайте продолжительность оборота и определите влияние факторов на изменение товарооборачиваемости (в днях) по каждому виду товаров и в целом по торговой организации. Сделайте выводы.

Вид товара	Товарооборот, млн. руб.		Средние товарные запасы, млн. руб.		Товарооборачиваемость, дни			Изменение товарооборачиваемости, дни		
	план	факт	план	факт	план	при план. т/о и ср. факт запасов	факт	всего	товарообо рота	средних запасов
А	200	480	7	8						
Б	1800	2040	36	42						
С	1200	900	4	6						
Итого										

Задача 4.

Заполнить недостающие данные:

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
1.Товарооборот, тыс. руб.	236,5	245,9		
2.Средняя списочная численность работников, чел.	82	85		
3.Производительность труда, тыс. руб./чел.				

Сделайте вывод об эффективности использования трудовых ресурсов на предприятии.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания

Практическое занятие № 4

Тема: «Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников» (1 час)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах или парах.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить сущность и особенности управления персоналом организации.

Задача № 2. Решить ситуацию.

Задача № 3. Составить отчет.

Ситуация:

Администратор кафе Петрова внимательно оценила себя, свою смену и решила, что она должна делегировать подчиненным больше своих обязанностей по следующим причинам.

1. Она работает 60 часов в неделю вместо 40.

2. Из-за большой нагрузки и попыток успеть все вовремя у нее сложились очень напряженные отношения с некоторыми подчиненными.
3. Она плохо спит из-за постоянных волнений и усталости.
4. Она понимает, что, занимаясь всем, она не успевает заниматься самым главным – развитием и управлением кафе.

Прошлой ночью она потратила три часа, пытаясь составить список обязанностей, которые она могла бы делегировать семерым своим подчиненным.

1. Еженедельный отчет, подготовка которого занимает пятьдесят минут.

Этот отчет можно было бы легко поручить Наталье, но тогда Наталья познакомится с некоторыми цифрами выплат и взаиморасчетов с поставщиками, которые до этого времени не были известны сотрудникам. Хотя в этих сведениях и нет секрета, Петрова чувствует, что она может потерять контроль, если все будут знать, что происходит.

2. Ежедневные совещания, которые Петрова всегда с удовольствием проводит. Светлана, с радостью взялась бы за них – возможно, она бы проводила их даже лучше, чем Петрова. Но Петрова хотела бы оставить эту работу себе, так как эти совещания, по ее мнению, сближают ее с подчиненными и упрощают общение. Эти совещания занимают обычно около часа.

3. Ежедневная инвентаризация.

Инвентаризация занимает полтора часа. Петрова уже пыталась делегировать эту работу, но это всегда заканчивалось тем, что она забирала ее назад, так как ворчание подчиненных раздражало ее больше, чем возможность сделать эту работу самой. Кроме того, подсчеты иногда оказывались неверными, и ей все равно приходилось самой переделывать всю работу. В принципе, как кажется Петровой, необходимо передать эту работу Николаю.

4. Отсылка по компьютерной сети заказа поставщикам.

Заказ необходимо отсылать каждый день в 16.00. Всего поставщиков трое. Петрова отказалась делегировать эту работу, так как, если заказ сделан недостаточно аккуратно, то она получит выговор от г-на Абрамкина (начальника). Федор делал бы заказы с большим удовольствием, и у него на это есть время.

5. Повседневная 10-минутная доставка специального отчета в главный офис.

Петрова оставила эту работу себе, так как это дает ей возможность выпить чашечку кофе и «поиграть немного в политику»: прояснить обстановку в компании, послушать сплетни, пообщаться с другими менеджерами среднего звена (а иногда и высшего) уровня.

6. Принятие дисциплинарных мер.

Петрова должна принять некоторые дисциплинарные меры по отношению к служащему, постоянно опаздывающему на работу. Петрова с радостью бы передала это Александру.

7. Подготовка ежемесячного отчета.

Отчет подробно отражает достигнутые цели и задачи содержит в себе комментарии к достигнутым результатам. Петрова всегда делала это сама, причины, по которой она не могла бы делегировать эту работу или ее часть, – нет. Можно предположить, что Ольга справилась бы с этим. Составление отчета занимает четыре часа.

8. Рекомендации по зарплате.

Петрова также должна подготовить рекомендации по зарплате на следующий год, и она считает, что Георгий смог бы помочь ей в этом.

Следует ли Петровой делегировать все восемь обязанностей? Какие именно, если таковые имеются, ей следует оставить себе? Что еще ей следует принять во внимание? Помогите Петровой принять решение, имея в виду следующие цели:

- 1) сэкономить Петровой как можно больше времени;
- 2) освободить ее от незначительных обязанностей;
- 3) улучшить производительность и работу кафе;
- 4) поднять имидж Петровой как администратора.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение ситуации.
2. Задание представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания

Практическое занятие № 5

Тема: «Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения» (1 час)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах или парах.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить виды, формы и методы мотивации персонала.

Задача № 2. Решить ситуацию.

Задача № 3. Составить отчет.

Ситуация:

Руководством компании было принято решение увеличить длительность рабочего дня на 1 час без увеличения заработной платы за дополнительное время. Задача непосредственного руководителя донести эту информацию на подчиненных на оперативном совещании таким образом, чтобы оно было принято положительно. Как это сделать?

Ответы руководителей:

Руководитель 1.

Уважаемые коллеги! У меня для вас не очень приятная новость. Для решения оперативных задач нам необходимо поработать более напряженно, чем обычно. В связи с этим, начиная с сегодняшнего дня на работе нужно оставаться на час дольше. Эта мера временная, вопрос дополнительной оплаты будем обсуждать с руководством по итогам нашей работы.

Я также остаюсь на работе вместе с Вами анализировать то что мы наделали за день придется вечером, так что я буду на работе практически до ночи, кто хочет остаться дольше – присоединяйтесь!

Руководитель 2

На общем собрании: «Довожу до Вашего сведения, что был сделан расчет специалистами, на основании которого для дальнейшей прибыльной работы Общества необходимо увеличить длительность рабочего дня нашего отдела на 1 час без увеличения заработной платы за дополнительное время. При продолжении работы в настоящем режиме нас ждёт отрицательный доход и в дальнейшем – ликвидация Общества. Я надеюсь, что увеличение длительности рабочего времени будет временным на 3-6 месяцев и наше Общество выйдет в ближайшее время из затруднительного положения. В нашем отделе работают порядочные сотрудники, на взаимовыручку которых руководство Общества надеется. Готова ответить на Ваши вопросы, предложения

Руководитель 3

Добрый день, коллеги!

С завтрашнего дня мы будем с вами видеться чаще, общаться и обсуждать производственные вопросы активней и больше, и на это у нас есть 1 дополнительный рабочий час. И это все благодаря не переходу на «летнее» время. А исключительно во благо процветания нашей компании. Рабочее время увеличится, зарплата нет, но усилиями нашего сплоченного коллектива мы улучшим результаты нашей работы и заработаем богатую премию.

Задание:

Выберите тот ответ, который вам кажется самым эффективным. Сформулируйте свой ответ. А теперь сверьтесь с нашим мнением.

Оценка руководителя 1.

Руководитель в своем заявлении не привел ни одного аргумента, объясняющего, почему сотрудникам выгодно переходить на новую систему работы. Таким образом, мотивация на положительное принятие данного решения у подчиненных не сформирована. Руководитель исказил вводные данные кейса и сообщил подчиненным информацию, которой не обладал: «эта мера временная», а значит, дезинформировал подчиненных.

Ответ не эффективный.

Оценка руководителя 2.

Руководитель показал подчиненным, что данная мера необходима для того, чтобы они не остались без работы. Таким образом, аргумент в пользу новой системы работы приведен. Однако предположение, что длительность рабочего дня увеличена «временно» создает неверные ожидания у сотрудников и впоследствии может сформировать ощущение, что их обманули.

Ответ частично эффективный.

Оценка руководителя 3.

Руководитель в своем заявлении привел аргументы, объясняющие, почему сотрудникам выгодно переходить на новую систему работы и показал, как можно выйти из сложной ситуации, при этом не обесценив ни компанию, ни сотрудников. Таким образом, руководитель попытался сформировать положительное отношение сотрудников к новой системе.

Ответ эффективный.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение ситуации.
2. Задание представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания

Практическое занятие № 6

Тема: «Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1:

Дайте характеристику персонала предприятий общественного питания, заполнив таблицу:

Группы персонала	Характеристика	Возможные наименования должностей персонала
1.Административный		
2.Обслуживающий		
3.Производственный		
4.Вспомогательный		

Задание 2:

Охарактеризуйте критерии оценки персонала предприятий общественного питания, заполнив таблицу:

Критерии	Характеристика
1.Основные	
2.Вспомогательные	

Задание 3:

Охарактеризуйте требования к персоналу предприятий общественного питания, заполнив таблицу:

Персонал	Требования
Повар	
Кондитер	
Пекарь	

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.
2. Отчет представить в письменном виде: заполнить таблицы.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания

Практическое занятие № 7

Тема: «Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения» (1 час)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить виды управленческих решений.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Охарактеризовать виды управленческих решений, заполнив таблицу:

Виды управленческих решений	Характеристика
1. По способу принятия	
- Индивидуальные	
- Коллективные	
2. По значимости цели	
- Стратегические	
- Тактические	
- Текущие	
3. По характеру задач	
- Экономические	
- Технологические	
- Организационные	
4. По длительности реализации	
- Долгосрочные	

- Среднесрочные	
- Краткосрочные	
5. По способу фиксации решения	
- Документированные	
- Недокументированные	
6. По сфере воздействия	
- Глобальные	
- Локальные	

ОТЧЕТ

1. Выполнить задание.
2. Отчет представить в письменном виде: заполнить таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания

Практическое занятие № 8

Тема: «Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений» (1 час)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить процесс разработки и принятия управленческих решений.

Задача № 2. Выполнить задание.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1:

Разработать схему процесса разработки и принятия управленческих решений.

Задание 2.

Охарактеризуйте компоненты процесса управления, заполнив таблицу:

Компоненты	Характеристика	Примеры
Объект управления		
Субъект управления		

Содержание процесса		
Организация процесса		
Технология процесса		

ОТЧЕТ

1. Выполнить задание.
2. Отчет представить в письменном виде: построить схему, заполнить таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания

Практическое занятие № 9

Тема: «Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными» (1 час)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах или парах.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить понятие конфликта, управление конфликтами и стрессами.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Вы – начальник отдела. В отделе напряженная обстановка, срываются сроки выполнения работ. Не хватает сотрудников. Выезжая в командировку, вы случайно встречаете свою подчиненную – молодую женщину, которая уже две недели находится на больничном. Но вы находите ее в полном здравии. Она кого-то с нетерпением встречает в аэропорту.

Как вы поступите в этом случае? Объясните свое поведение.

Задание 2.

Руководитель принял на работу специалиста, который должен работать в подчинении у его заместителя. Прием на работу не был согласован с заместителем. Вскоре проявилась неспособность принятого работника выполнять свои обязанности. Заместитель служебной запиской докладывает об этом руководителю.

Как бы вы поступили на месте руководителя? Проиграйте возможные варианты.

Задание 3.

Одна сотрудница высказывает другой претензии по поводу многочисленных и часто повторяющихся ошибок в работе. Вторая сотрудница принимает высказываемые претензии за оскорбление. Между ними возникает конфликт.

В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

Задание 4.

Вы недавно назначены менеджером по кадрам. Вы еще плохо знаете сотрудников фирмы, сотрудники еще не знают вас в лицо. Вы идете на совещание к генеральному директору. Проходите мимо курительной комнаты и замечаете двух сотрудников, которые курят и о чем-то оживленно беседуют. Возвращаясь с совещания, которое длилось один час, вы опять видите тех же сотрудников в курилке за беседой.

Как бы вы поступили в данной ситуации? Объясните свое поведение.

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.
2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания

Практическое занятие № 10

Тема: «Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник» (1 час)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах или парах.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить сущность отбора персонала, современные формы и методы отбора персонала.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Проанализируйте примеры. Аргументируйте свой ответ. Имеется несколько кандидатур. Каждый претендент отличается следующими качествами:

А. Первый стремится, прежде всего, к тому, чтобы наладить доброжелательные товарищеские отношения в коллективе, создать на работе атмосферу взаимного доверия и дружеского расположения, предпочитает избегать конфликтов, что не всеми понимается правильно.

Б. Второй часто предпочитает в интересах дела идти на обострение отношения, «невзирая на лица», отличается повышенным чувством ответственности за порученное дело.

В. Третий предпочитает работать строго по правилам, всегда аккуратен в выполнении своих должностных обязанностей, требователен к подчиненным.

Г. Четвертый отличается напористостью, личной заинтересованностью в работе, сосредоточен на достижении своей цели, всегда стремится довести дело до конца, не придает большого значения возможным осложнениям во взаимоотношениях с подчиненными.

Какую кандидатуру вы выберете?

Задание 2.

Познакомьтесь с ситуацией, выберите и обоснуйте свой вариант ответа. Вам предлагается выбрать себе заместителя. Кандидаты отличаются друг от друга следующими особенностями взаимоотношений с вышестоящим начальником:

А. Первый быстро соглашается с мнением или распоряжением начальника, стремится четко, безоговорочно и в установленные сроки выполнять все его задания.

Б. Второй может быстро соглашаться с мнением начальника, заинтересованно и ответственно выполнять все его распоряжения и задания, но только в том случае, если начальник авторитетен для него.

В. Третий обладает богатым профессиональным опытом и знаниями, хороший специалист, умелый организатор, но бывает неуживчив, труден в контакте.

Г. Четвертый очень опытный и грамотный специалист, но всегда стремится к самостоятельности и независимости в работе, не любит, когда ему мешают.

Какую кандидатуру вы выберете?

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.

2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Практическое занятие № 11

Тема: «Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов» (2 часа)

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;

- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить понятие производственной программы, основу составления производственной программы.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задача 1.

Объем основной продукции на производстве за текущий год составил 650 млн рублей. Для других предприятий на производстве выполнены услуги в объеме 50 млн рублей, а для внутрипроизводственного потребления произведены полуфабрикаты в объеме 30 млн рублей. Объем незавершенного производства за тот же период составил 15 млн рублей. Остатки готовой продукции на складе составили: на начало года 80 млн рублей, на конец года 56 млн рублей. Определить объемы валовой, товарной и реализованной продукции за текущий период.

Задача 2.

На предприятии выпущено основной продукции объемом 42 млн рублей, выполнены услуги промышленного характера другим предприятиям на 4,2 млн рублей, изготовлено полуфабрикатов на 3 млн рублей, из которых 30 процентов для собственного производства. Объем незавершенного производства составил 3 млн рублей. Остаток готовой продукции на складе составил на начало периода – 5 млн рублей, на конец периода – 3 млн рублей. Материальные затраты составили 65 процентов от объема товарной продукции. Определить объем реализованной, валовой и условно-чистой продукции.

Задача 3.

Выпуск товарной продукции в оптовых ценах запланирован в размере 68 миллионов рублей, остаток нереализованной продукции на начало года составляет 4,4 миллиона рублей. Стоимость отгруженной, но не оплаченной продукции составляет 500 тысяч рублей. Планируемый остаток нереализованной продукции на конец года составляет 4 миллиона рублей. Стоимость реализованной продукции за текущий период составил 59,5 миллиона рублей. Определить объем реализации продукции на плановый период и планируемое увеличение объема реализованной продукции.

Задача 4.

План производства продукции предприятия составляет 950 млн. руб., услуг промышленного характера 35 млн. руб. Стоимость изготовленных полуфабрикатов составит по плану 20 млн. руб., из них 40% для нужд собственного производства. Остатки полуфабрикатов на начало периода 10 млн. руб., на конец периода 8 млн. руб. Размер незавершенного производства на конец периода увеличится на 38 млн. руб. Остатки готовой продукции на складе на начало периода 80 млн. руб., на конец периода 30 млн. руб. Определить объем валовой, товарной и реализуемой продукции предприятия.

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.
2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Практическое занятие № 12

Тема: «Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику расчета сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого?

Условие:

- рис берется в количестве 222 г. на 1 кг. каши;
- жидкость расходуется в количестве 0,82 л. на 1 кг. каши, при чем 60% составляет молоко;
- сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг. готовой каши;
- соль добавляют из расчета 4-5 г на 1 кг. каши.

Задание 2.

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 100 порций вегетарианского борща с картофелем в марте.

Задание 3.

Рассчитать необходимое количество овощей для приготовления 30 порций супа-пюре из моркови в декабре по 11 колонке Сборника рецептур.

Задание 4.

Рассчитать необходимое количество картофеля для приготовления 70 порций рассольника ленинградского в апреле по I колонке Сборника рецептов.

Задание 5.

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 100 порций рассольника ленинградского с потрохами домашней птицы в феврале по III колонке Сборника рецептов

Задание 6.

Рассчитать количество сырья массой нетто, необходимого для приготовления 15 порций щей зеленых, по I колонке Сборника рецептов. 188. Рассчитать количество сырья массой нетто, необходимого для приготовления 23 порций солянки домашней, по II колонке Сборника рецептов

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.
2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Практическое занятие № 13

Тема: «Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Вычислить:

1) суммарный коэффициент трудоемкости блюд (в таблице):

Блюдо, закуска, изделие	Коэффициент трудоемкости	Количество блюд, шт.	Суммарный коэффициент трудоемкости блюд
Ассорти из мяса с гарниром	0,4	90	
Рыба холодного копчения. Спинки-балыки: осетровые и лосося балтийского	0,6	88	
Сельдь с картофелем и маслом	1,9	60	
Креветки под майонезом	0,5	60	
Сёмга слабосолёная с лимоном	0,5	58	
Икра зернистая с лимоном	1,6	65	
Ассорти мясное (язык говяжий, окорок копчёный, филе индейки)	1	65	
Салат из осетра деликатесный	1,5	34	
Осетр, припущенный с соусом белое вино	2,2	44	
Филе судака фаршированное	2,2	65	
Бефстроганов	1,5	60	
Семга с луком	1	60	
Итого			

2) численность работников холодного цеха по нормам времени, если известно, что:

- рабочий день повара 10 ч.;

- коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ) составляет 1,14.

Использовать формулы:

$$N_1 = \frac{A}{T \cdot \lambda \cdot 3600}$$

где N_1 – явочная численность работников, чел.

A – количество человеко-секунд, необходимое для выполнения производственной программы.

T – рабочий день повара, час

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

$$A = \sum (nt) \cdot 100,$$

где n – количество блюд данного вида, шт.

t – коэффициент трудоемкости блюда

Задание 2.

1. Вычислить величину трудозатрат по мясорыбному цеху в таблице:

Операции	Масса обрабатываемого продукта, кг	Норма выработки, кг/ч.чел	Трудозатраты, чел.-ч.
Курица			
Сортировка птицы перед дальнейшей обработкой	23,69	428,57	
Мойка потрошенных тушек птицы ручным способом	23,69	714,28	
Обвалка с отделением филейного мяса	4,15	12,85	

Говядина			
Разгрузка полуфабрикатов	23,38	128,57	
Зачистка мяса с нарезкой порционных полуфабрикатов	17,28		0,34
Свинина			
Разгрузка полуфабрикатов	83,59	128,57	
Зачистка мяса с нарезкой порционных полуфабрикатов	81,07	114,28	
Сельдь			
Размораживание	11,47	11,47	
Очистка, потрошение	11,47		
Промывание	6,12		0,005
Приготовление полуфабриката	6,12		0,15
Судак			
Очистка, потрошение	27,64		1,84
Промывание	15,19		0,013
Приготовление полуфабриката	15,19		0,43
Итого			7,35

2. Вычислить численность поваров по мясорыбному цеху, используя формулы:

$$N_{\text{явч}} = A/T,$$

где $N_{\text{явч}}$ – явочная численность поваров, чел.;

A – величина трудозатрат, чел-ч.;

T – продолжительность смены, ч.

$$A = Q/H,$$

где Q – масса продукта, перерабатываемого на той или иной операции, кг;

H – норма выработки на данную операцию, кг/ч.

$$N_{\text{спис}} = N_{\text{явч}} \alpha K_{\text{см}},$$

где $K_{\text{см}}$ – коэффициент сменности для данного цеха (приравнивается 1,5);

α – коэффициент, учитывающий возможное отсутствие части поваров в связи с болезнью, отпуском, по другим причинам (1,32).

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.

2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

Практическое занятие № 14

Тема: «Расчет основных производственных показателей» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику расчета основных производственных показателей.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задача 1.

Рассчитать показатели эффективности использования основных средств на основании данных таблицы:

Показатели	Базисный период	Отчетный период	Абсолютное отклонение, руб. (+;-)	Темп изменения, %
1.Выручка от реализации товаров, млн. руб.	358	379		
2. Прибыль, млн. руб.	43	49		
3.Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб.	190	210		
4.Фондоотдача, руб.				
5.Фондоемкость, руб.				
6.Фондорентабельность, %				

Задача 2.

Выручка от реализации продукции собственного производства столовой – 50 тыс. руб., затраты на производство продукции – 45 тыс. руб., прибыль от реализации покупных товаров – 15 тыс. руб., налоговые платежи составили 3 тыс. руб., стоимость основных средств предприятия – 90 тыс. руб., остатки оборотных средств – 5 тыс. руб. Определите балансовую и чистую прибыль, рентабельность продаж и рентабельность производства столовой.

Задача 3.

Определить темпы роста фондоотдачи, если стоимость валовой продукции по оптовым ценам предприятия составляет 9466 тыс. руб., стоимость основного капитала - 4516 тыс. руб. Доля активной части основных фондов - 0,6. Коэффициент загрузки - 0,7. В перспективе доля активной части основного капитала увеличится и составит 0,76, а коэффициент загрузки - 0,75.

Задача 4.

Провести анализ издержек производства и обращения, в зависимости от объема товарооборота, заполнив недостающие показатели в таблице:

Показатели	Отчетный год		Отклонение от плана (+;-)	Выполнение плана, %
	План	Фактическое выполнение		

Валовой товарооборот, тыс. руб.	4691,5	6231,4		
Издержки производства и обращения, тыс. руб.	2542,3	3058,9		
Уровень издержек производства и обращения, %				

Задача 5.

Проведите анализ прибыли предприятия питания за отчетный год и рассчитайте влияние факторов на изменение ее величины на основе данных таблицы

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Прибыль от продаж, тыс. руб.	820,0	1140,0
2	Весь оборот предприятия питания, тыс. руб.	22600,0	30450,0

ОТЧЕТ

1. Решить задачи.
2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок из заполнения

Практическое занятие № 15

Тема: «Расчет производственной мощности, товарооборота, производительности труда» (4 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику расчета производственной мощности, товарооборота, производительности труда.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задача 1.

В отчётном году в ресторане «Заря» общая сумма условно-постоянных расходов составила 2497,2 тыс. руб., уровень валового дохода 26,87 %, уровень переменных издержек – 21,85% к товарообороту. Фактический товарооборот ресторана «Заря» составил 49450,0 тыс. руб.

Рассчитать критический объём товарооборота, если известно, что предполагаемый индекс цен – 1,11, тарифов – 1,14. Уровень валового дохода оставить без изменения.

Задача 2. Определить недостающие данные в таблице:

Показатели	Фактически за прошлый год	Фактически за отчетный год	Отклонение, (+, -),	Темп изменения, %
1	2	3	4	5
1.Запасы сырья, покупных товаров на начало периода	966,7	734,5		
2.Поступление сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	8468,8	12026,9		
3.Розничный товарооборот	9201	12979		
4. Запасы сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, на конец периода				

Задача 3. Определить недостающие данные в таблице:

Показатели	Фактически за прошлый год	Фактически за отчетный год	Отклонение, (+, -),	Темп изменения, %
1	2	3	4	5
1.Запасы сырья, покупных товаров на начало периода	966,7	734,5		
2.Поступление сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	8468,8	12026,9		
3.Розничный товарооборот				
4. Запасы сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, на конец периода	735,4	793,1		

Задача 4.

Определите выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основе следующих данных:

- 1) годовой объем выпуска продукции предприятия – 200 тыс. шт.;
- 2) годовой объем валовой продукции – 2 млн руб.;
- 3) среднесписочное число работающих на предприятии – 500 человек.

Задача 5.

Определите трудоемкость (Те) единицы продукции по плану и фактически, а также рост производительности труда на основе следующих данных:

- 1) трудоемкость товарной продукции по плану (Тз) – 30 тыс. нормо-часов;
- 2) плановый объем выпуска в натуральном выражении (V) – 200 шт.;
- 3) фактическая трудоемкость товарной продукции – 26 тыс. нормо-часов;
- 4) фактический объем выпуска – 220 шт.

Задача 6.

За рассматриваемый период предприятие выработало 1 250 000 штук изделий, стоимость каждого составила 5,5 рублей. Средняя списочная численность рабочих 12 человек. Период 255 дней, рабочий день продолжается 8 часов.

Определить среднегодовую, среднедневную и среднечасовую выработку данного предприятия.

Задача 7.

Определить трудоемкость выпуска каждого изделия, если на производство всей партии изделий затрачено 10 часов, а партия составляет 18 штук.

Задача 8.

Численность работников в бригаде составляет 10 человек, они выпускают за смену 1200 изделий. Необходимо определить выработку по каждому рабочему за смену и его часовую выработку, если смена продолжается 8 часов.

Задача 9.

В течение месяца предприятие выпустило 250 изделий, при этом трудоемкость изделия А в количестве 50 штук составила 1,5 человеко-часа, изделия Б в количестве 200 штук – 0,5 человеко-часа.

Необходимо определить среднюю трудоемкость по смене.

Задача 10.

На основании приведенных данных рассчитайте продолжительность оборота и определите влияние факторов на изменение товарооборачиваемости (в днях) по каждому виду товаров и в целом по торговой организации. Сделайте выводы.

Вид товара	Товарооборот, млн. руб.		Средние товарные запасы, млн. руб.		Товарооборачиваемость, дни			Изменение товарооборачиваемости, дни		
	план	факт	план	факт	план	При план. т/о и ср. факт запасов	факт	всего	товарооборота	средних запасов
А	200	480	7	8						
Б	1800	2040	36	42						
С	1200	900	4	6						
Итого										

Задание 11.

На основании данных таблицы, выполните анализ динамики товарооборота в ассортиментном разрезе:

Товарные	Отчетный год	Будущий год	Отклонение (+, -)	Темп
----------	--------------	-------------	-------------------	------

группы	сумма, млн. руб.	уд. вес, %	сумма, млн. руб.	уд. вес, %	по сумме, млн. руб.	по уд. весу, %	изменен ия, %
Товaroоборот, всего, в том числе:		100,00		100,00			
покупные товары	262		312,03				
продукция собственного производства	410		515,87				

Задание 12.

Определить производственную мощность кухни столовой по выпуску первых блюд и коэффициент ее использования, если известно, что общая емкость варочных котлов составляет 300 л, объем одного блюда – 0,5 л, время работы смены – 8 ч, цикл одной варки в среднем – 70 мин, время на подготовительно-заключительные операции – 20 мин, потери времени по организационно-техническим причинам за смену составляют 95 мин, коэффициент загрузки котлов – 0,5. Фактически предприятие в день посещает 1400 чел., из которых 70% заказывают первое блюдо.

ОТЧЕТ

1. Решить задачи.
2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

Практическое занятие № 16

Тема: «Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить порядок заполнения документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Рассчитать потребное количество сырья для производства по нормативам, используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

По плану меню рассчитать необходимое количество сырья для приготовления обеда, данные занести в Требование в кладовую (форма № ОП-3), оформить Накладную на отпуск товара (форма № ОП-4).

План-меню

Холодные блюда, Кол-во порций

Бутерброд с сыром 20

Салат картофельный с сельдью 20

Яйца под майонезом с гарниром 25

Салат столичный 30

Супы

Щи суточные 20

Суп молочный с рисом 20

Суп картофельный с грибами 25

Бульон мясной прозрачный 20

Блюда из рыбы

Зразы рубленые 20

Скумбрия в молоке 20

Блюда из мяса

Мясо шпигованное 20

Азу 20

Плов по-узбекски 20

Гарниры

Капуста тушеная 40

Пюре картофельное 20

Сладкие блюда

Компот из свежих плодов 30

Кисель из яблок 10

Напитки

Кофе черный 20

Какао с молоком 20

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.

2. Отчет представить в письменном виде (заполнить формы).

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

Практическое занятие № 17

Тема: «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 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить порядок заполнения документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Составить акт о реализации и отпуске изделий из кухни, если известно, что в течение дня из кухни отпущены изделия:

1) за наличный расчет:

Бутерброд с сыром 42 по цене 36-00

Салат картофельный с сельдью 5 по цене 48-00

Щи суточные 10 по цене 32-00

Суп молочный с рисом 10 по цене 45-00

Суп картофельный с грибами 14 по цене 48-00

Зразы рубленые 10 по цене 56-00

Мясо шпигованное 12 по цене 96-00

Азу 18 по цене 65-00

Плов по-узбекски 15 по цене 58-00

2) работникам предприятия

Салат картофельный с сельдью 15 по цене 48-00

3) буфетам

Бутерброд с сыром 30 по цене 36-00

Салат картофельный с сельдью 35 по цене 48-00

Щи суточные 10 по цене 32-00

Суп молочный с рисом 10 по цене 45-00

Суп картофельный с грибами 6 по цене 48-00

Зразы рубленые 5 по цене 56-00

Мясо шпигованное 2 по цене 96-00
Азу 20 по цене 65-00
Плов по-узбекски 5 по цене 58-00

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.
2. Отчет представить в письменном виде (заполнить формы).

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок из заполнения

Практическое занятие № 18

Тема: «Оформление документов: дневного заборного листа» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить порядок заполнения документов: дневного заборного листа.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

На основании данных акта о реализации и отпуске готовых изделий, составленных на предыдущем занятии, заполнить заборный лист.

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.
2. Отчет представить в письменном виде (заполнить формы).

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок из заполнения

Практическое занятие № 19

Тема: «Разработка нормативно-технологической документации» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить порядок разработки нормативно-технологической документации.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Составить отчет Материально-ответственного лица и определить остаток товаров на 10.11.2024 года.

Остаток на начало месяца составляет 32800 рублей

По накладной отпущено товаров:

накладная № 11 от 2.11.2010г на сумму 1890 руб.

накладная № 13 от 4.11.2010 на сумму 8627 руб.

накладная № 12 от 3.11.2010 на сумму 3520 руб.

накладная № 15 от 8.11.2010 на сумму 4215 руб.

счет- фактура № 16 от 9.11.2010 на сумму 1850 руб.

В буфет по накладной № 14 от 4.11 2024 отпущено продукция на сумму 2500 руб.

Задание 2.

В столовую ГОУ ПУ 49 в период с 20 по 25 ноября 2024 года поступал товар для питания детей и выдачи сухого пайка.

От магазина «Лидия» получены продукты питания по счет-фактуре № 56 от 22.11.2024 на сумму 12500 рублей.

При приемке товара обнаружена недостача на сумму 296 рублей, на что составлен акт за № 45 от 21.11.2024 года.

От ЗАО НИВА поступило мясо на сумму 19860 рублей по накладной 89 от 23.11.2024 года.

С кондитерской фабрики «Ангара» получены кондитерские изделия для формирования новогодних подарков по счет-фактуре 63 от 22.11.2024 г. на сумму 23569 рублей.

С ООО «Рассвет» по накладной 56 от 21.11.2024 получена мука на сумму 28540 рублей, при приемке обнаружен брак на сумму 1215 рублей (акт № 46 от 21.11.2024 года).

В этот период времени отпущено на реализацию выпечка:

20.11.2024 на сумму 8710 рублей.

22.11.2024 на сумму 6790 рублей.

23.11. 2024 из столовой в буфет отпущено готовых блюд на сумму 4510 рублей,

Составить отчет материально-ответственного лица и вывести остатки, если на 20.11.2024 составили 96852 рубля 25 копеек.

Задание 3.

Составить акт на списание произвольной формы, если:

За отчетный период в столовой разбиты 2 стакана из стекла по цене 28-50 руб.;

пришел в негодность халат хлопчатобумажный 1 по цене 650-00 руб.;

произошла порча:

яблоко 0,25кг по цене 68 руб. за кг,

моркови 2,800 кг по цене 38 руб. за кг,

огурцы 0,856 кг по цене 125 руб. за кг

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.

2. Отчет представить в письменном виде (заполнить формы).

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.7 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Практическое занятие № 20

Тема: «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 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить понятие координации, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор.

В самый напряженный период завершения производственной программы один из сотрудников вашего коллектива заболел. Каждый из подчиненных занят выполнением своей работы. Работа отсутствующего также должна быть выполнена в срок. Как поступить в этой ситуации?

А. Посмотрю, кто из сотрудников меньше загружен, и распоряжусь: «Вы, Иванов, возьмете эту работу, а вы, Петров, поможете доделать другую».

Б. Предложу коллективу: «Давайте вместе подумаем, как выйти из создавшегося положения».

В. Попрошу членов актива коллектива высказать свои предложения, предварительно обсудив их с членами коллектива, затем приму решение.

Г. Вызову к себе самого опытного и надежного работника и попрошу его выручить коллектив, выполнив работу отсутствующего.

Задание 2.

Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор.

Вы недавно начали работать начальником отдела на крупном промышленном предприятии, придя на эту должность с другого. Еще не все знают вас в лицо. До обеденного перерыва еще два часа. Идя по коридору, вы видите трех рабочих вашего отдела, которые о чем-то оживленно беседуют и не обращают на вас внимания. Возвращаясь через 20 минут, вы видите ту же картину. Как вы себя поведете?

А. Остановлюсь, дам понять рабочим, что я новый начальник отдела. Вскользь замечу, что беседа их затянулась и пора браться за дело.

Б. Спрошу, кто их непосредственный начальник. Вызову его к себе в кабинет.

В. Сначала поинтересуюсь, о чем идет разговор. Затем представлюсь и спрошу, нет ли у них каких-либо претензий к администрации. После этого предложу пройти на свое рабочее место.

Г. Прежде всего представлюсь, поинтересуюсь, как обстоят дела в их отделе, как загружены работой, что мешает работать ритмично? Возьму этих рабочих на заметку.

Задание 3.

Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор.

Подчиненный игнорирует ваши советы и указания, делает все по-своему, не обращая внимания на замечания, не исправляя того, на что вы ему указываете. Как вы будете поступать с этим подчиненным в дальнейшем?

А. Разобравшись в мотивах упорства и видя их несостоятельность, применю обычные административные меры наказания.

Б. В интересах дела постараюсь вызвать его на откровенный разговор, попытаюсь найти с ним общий язык, настрою на деловой контакт.

В. Обращусь к активу коллектива – пусть обратят внимание на его неправильное поведение и применят меры общественного воздействия.

Г. Попытаюсь разобраться в том, не делаю ли я сам ошибок во взаимоотношениях с этим подчиненным, и только потом решу, как поступить.

Задание 4.

Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор. Вы - начальник цеха. После реорганизации вам необходимо срочно перекомплектовать несколько бригад согласно новому штатному расписанию. По какому пути вы пойдете?

А. Возьмусь за дело сам, изучу все списки и личные дела работников цеха, предложу свой проект на собрании коллектива.

Б. Предложу решить этот вопрос отделу кадров. Ведь это их работа.

В. Во избежание конфликтов предложу высказать свои пожелания всем заинтересованным лицам, создам комиссию по комплектованию новых бригад.

Г. Сначала определю, кто будет возглавлять новые бригады и участки, затем поручу этим людям подать свои предложения по составу бригад.

Задание 4.

Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор. В вашем коллективе имеется работник, который скорее числится, чем работает. Его это положение устраивает, а вас нет. Как вы поступите в данном случае?

А. Поговорю с этим человеком с глазу на глаз. Дам ему понять, что ему лучше уволиться по собственному желанию.

Б. Напишу докладную вышестоящему начальнику с предложением «сократить» эту единицу.

В. Предложу коллективу обсудить эту ситуацию и подготовить свои предложения о том, как поступить с этим человеком.

Г. Найду для этого человека подходящее дело, прикреплю наставника, усилю контроль за его работой.

ОТЧЕТ

1. Выполнить задания.

2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

Практическое занятие № 21

Тема: «Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику разработки инструкций и регламентов.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.

ОТЧЕТ

1. Выполнить задание.

2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

Практическое занятие № 22

Тема: «Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по данной теме;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по данной теме.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить правила разработки мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося).

ОТЧЕТ

1. Выполнить задание.
2. Отчет представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Печатные издания:

1. Феофанов А.Н. Организация деятельности подчиненного персонала: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / А.Н. Феофанов, Т.Г. Гришина; под ред. А.Н. Феофанова – 4-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024 – 192 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва: КНОРУС, 2024. – 336 с. – (Среднее профессиональное образование).

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное издание / Володина М.В., Сопачева Т.А. – Москва: Академия, 2021. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow» – Текст: электронный
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-6457-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. – Саратов : Профобразование, 2021. – 207 с. – ISBN 978-5-4488-1249-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. – ISBN 978-5-8114-5880-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> – Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 380 с. – ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-6456-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 180 с.
2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 84 с.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)