

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН

на заседании ПЦК

«26» 08 2020г., протокол № 1

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов Ш.А. Мусостов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель А.Р. Ахмедова А.Р. Ахмедова

Грозный – 2020г.

## ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала

<i>№ п/п</i>	<i>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1.	Отраслевые особенности организаций питания	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум
2.	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум
3.	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум
4.	Управление персоналом в организациях питания	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум
5.	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум
6.	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум
7.	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум, Реферат
8.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум
9.	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Коллоквиум, Реферат

### ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию,	Тематика рефератов

		необходимую для решения данной проблемы	
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету
4.	<i>Курсовая работа</i>		Тематика курсовых работ
5.	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

## ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности?
2. Особенности и перспективы развития индустрии питания?
3. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей?
4. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
5. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
6. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
7. Производственная и организационная структура организаций питания?
8. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции?
9. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики?
10. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскурранты, карты (ГОСТ 30389-2013)?
11. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню?
12. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа?
13. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
14. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
15. Виды меню и их характеристика?
16. Сезонность кухни и меню?

17. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
18. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
19. Праздничные, тематические меню?
20. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?
21. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
22. Последовательность расположения блюд в меню?
23. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?
24. Составление описаний блюд для меню
25. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания?
26. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?
27. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей?
28. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню?
29. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям?
30. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню?
31. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню?
32. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента?
33. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
34. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами?
35. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений?
36. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
37. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения?
38. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).
39. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.?
40. Основные функции управления производственным подразделением

- организации питания?
41. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
  42. Процесс аттестации работников предприятия?
  43. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
  44. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования?
  45. Психологические типы характеров работников?
  46. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала?
  47. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
  48. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей?
  49. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)?
  50. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания?
  51. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
  52. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки?
  53. Нормированный и ненормированный рабочий день?
  54. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)?
  55. Виды, правила составления графиков работы?
  56. Порядок оформления табеля учета рабочего времени?
  57. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда?
  58. Производственная мощность?
  59. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
  60. Производительность труда, факторы роста?
  61. Методика расчета основных производственных показателей?
  62. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства?
  63. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки?
  64. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
  65. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни

66. Оформление товарного отчета?
67. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения?
68. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
69. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?
70. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания?
71. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?
72. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха?
73. Общие требования к организации рабочих мест?
74. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
75. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка?
76. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?
77. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
78. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
79. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты?
80. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива?
81. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях?
82. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала?
83. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа?

84. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?
85. Органолептическая оценка качества пищи?
86. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
87. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании?
88. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю?
89. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
90. Анализ потребности персонала в обучении?
91. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения?
92. Разработка инструкций, регламентов?
93. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте?
94. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
95. Виды инструктажей, их назначение?
96. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
97. Анализ, оценка результатов обучения?
98. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?
99. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
100. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала?

### **ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ**

1. Психологические типы характеров работников
2. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.
3. Производственная и организационная структура организаций питания.
4. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
5. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанный меню.
6. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.
7. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.
8. Инвентаризация товарных запасов.

9. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.
10. Психологические типы характеров работников.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА  
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Факультет СПО**

**ИЦК «Строительство и эксплуатация  
зданий и сооружений, пожарная безопасность»**

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК.06.01. Организация и  
контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**(7 семестр)**

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности?
2. Особенности и перспективы развития индустрии питания?
3. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей?
4. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
5. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
6. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
7. Производственная и организационная структура организаций питания?
8. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции?
9. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области



- ассортиментной политики?
10. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013)?
  11. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню?
  12. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа?
  13. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
  14. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
  15. Виды меню и их характеристика?
  16. Сезонность кухни и меню?
  17. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
  18. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
  19. Праздничные, тематические меню?
  20. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?
  21. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
  22. Последовательность расположения блюд в меню?
  23. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?
  24. Составление описаний блюд для меню
  25. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания?

### **Критерии оценки:**

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики

исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;

– оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 1**

1. Виды меню и их характеристика?
2. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
3. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
4. Особенности и перспективы развития индустрии питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 2**

1. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
2. Особенности и перспективы развития индустрии питания?
3. Составление описаний блюд для меню
4. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 3**

1. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
2. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?
3. Сезонность кухни и меню?
4. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 4**

1. Особенности и перспективы развития индустрии питания?
2. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
3. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности?
4. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 5**

1. Последовательность расположения блюд в меню?
2. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
3. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
4. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 6**

1. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
2. Особенности и перспективы развития индустрии питания?
3. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?
4. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 7**

1. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
2. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
3. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
4. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 8**

1. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
2. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
3. Особенности и перспективы развития индустрии питания?
4. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 9**

1. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции?
2. Составление описаний блюд для меню
3. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
4. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 10**

1. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей?
2. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики?
3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
4. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 11**

1. Производственная и организационная структура организаций питания?
2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
3. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
4. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 12**

1. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?
2. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
3. Производственная и организационная структура организаций питания?
4. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 13**

1. Взаимосвязь типа организации питания и ассортимента перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013)?
2. Сезонность кухни и меню?
3. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей?
4. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 14**

1. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей?
2. Производственная и организационная структура организаций питания?
3. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
4. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 15**

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
2. Производственная и организационная структура организаций питания?
3. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
4. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 16**

1. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
2. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?
3. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания?
4. Последовательность расположения блюд в меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 17**

1. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
2. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности?
3. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
4. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 18**

1. Составление описаний блюд для меню
2. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
3. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
4. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013)?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 19**

1. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания?
2. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа?
3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
4. Последовательность расположения блюд в меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 20**

1. Производственная и организационная структура организаций питания?
2. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
3. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК.01.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
(7 семестр)**

1. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?
2. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей?
3. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню?
4. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям?
5. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню?
6. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню?
7. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента?
8. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
9. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами?
10. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений?
11. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
12. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения?
13. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).
14. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.?
15. Основные функции управления производственным подразделением организации питания?
16. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
17. Процесс аттестации работников предприятия?
18. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
19. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования?
20. Психологические типы характеров работников?
21. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных

- обязанностей персонала?
22. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
  23. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей?
  24. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)?
  25. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания?

### **Критерии оценки:**

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
  - оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
  - оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
  - оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.
-

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 1**

1. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента?
2. Основные функции управления производственным подразделением организации питания?
3. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню?
4. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 2**

1. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей?
2. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания?
3. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
4. Психологические типы характеров работников?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 3**

1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
2. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей?
3. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
4. . Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 4**

1. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).
2. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?
3. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям?
4. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 5**

1. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования?
2. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала?
3. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
4. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 6**

1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
2. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей?
3. Психологические типы характеров работников?
4. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 7**

1. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений?
2. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
3. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.?
4. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 8**

1. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей?
2. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
3. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.?
4. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 9**

1. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню?
2. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?
3. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
4. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 10**

1. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей?
2. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню?
3. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню?
4. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 11**

1. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).
2. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей?
3. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.?
4. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 12**

1. Основные функции управления производственным подразделением организации питания?
2. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
3. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
4. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 13**

1. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню?
2. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
3. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
4. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 14**

1. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
2. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
3. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 15**

1. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения?
2. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).
3. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям?
4. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 16**

1. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
2. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
3. Процесс аттестации работников предприятия?
4. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 17**

1. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню?
2. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню?
3. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?
4. Процесс аттестации работников предприятия?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 18**

1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
2. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
3. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
4. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 19**

1. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами?
3. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
4. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 20**

1. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей?
2. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
3. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).
4. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Вопросы к зачету по МДК.01.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
(7 семестр)**

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности?
2. Особенности и перспективы развития индустрии питания?
3. Современные тенденции в области организации питания для различных

- категорий потребителей?
4. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
  5. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
  6. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)?
  7. Производственная и организационная структура организаций питания?
  8. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции?
  9. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики?
  10. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013)?
  11. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню?
  12. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа?
  13. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
  14. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
  15. Виды меню и их характеристика?
  16. Сезонность кухни и меню?
  17. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
  18. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей?
  19. Праздничные, тематические меню?
  20. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?
  21. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе?
  22. Последовательность расположения блюд в меню?
  23. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?
  24. Составление описаний блюд для меню



25. Стил ь оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания?
26. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?
27. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей?
28. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню?
29. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям?
30. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню?
31. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню?
32. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента?
33. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
34. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами?
35. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений?
36. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?
37. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения?
38. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).
39. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.?
40. Основные функции управления производственным подразделением организации питания?
41. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе?
42. Процесс аттестации работников предприятия?
43. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
44. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования?
45. Психологические типы характеров работников?
46. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала?
47. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
48. Формирование производственных заданий (программы) с учетом

- заказов потребителей?
49. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)?
50. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания?

**Критерии оценки:**

- «зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- «не зачтено» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 1**

1. Праздничные, тематические меню?
2. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 2**

1. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
2. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 3**

1. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.?
2. Праздничные, тематические меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 4**

1. Производственная и организационная структура организаций питания?
2. Последовательность расположения блюд в меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 5**

1. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа?
2. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 6**

1. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню?
2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 7**

1. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения?
2. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 8**

1. Виды меню и их характеристика?
2. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 9**

1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала?
2. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 10**

1. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций?
2. Последовательность расположения блюд в меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 11**

1. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
2. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 12**

1. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией?
2. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 13**

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
2. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 14**

1. Праздничные, тематические меню?
2. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 15**

1. Основные функции управления производственным подразделением организации питания?
2. Последовательность расположения блюд в меню?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 16**

1. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений?
2. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 17**

1. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню?
2. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 18**

1. Процесс аттестации работников предприятия?
2. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 19**

1. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа?
2. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Зачет**

**Билет № 20**

1. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей?
2. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК.06.01. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**(8 семестр)**

1. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
2. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки?
3. Нормированный и ненормированный рабочий день?
4. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)?
5. Виды, правила составления графиков работы?
6. Порядок оформления табеля учета рабочего времени?
7. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда?
8. Производственная мощность?
9. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
10. Производительность труда, факторы роста?
11. Методика расчета основных производственных показателей?
12. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства?
13. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки?

14. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
15. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни
16. Оформление товарного отчета?
17. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения?
18. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
19. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?
20. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания?
21. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?
22. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха?
23. Общие требования к организации рабочих мест?
24. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
25. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой?

### **Критерии оценки:**

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;

– оценка «**хорошо**», если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;

– оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 1**

1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда?
2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
3. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни
4. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 2**

1. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
2. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения?
3. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?
4. Нормированный и ненормированный рабочий день?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 3**

1. Порядок оформления табеля учета рабочего времени?
2. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
3. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
4. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 4**

1. Методика расчета основных производственных показателей?
2. Общие требования к организации рабочих мест?
3. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки?
4. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 5**

1. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?
2. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
3. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства?
4. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 6**

1. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
2. Общие требования к организации рабочих мест?
3. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
4. Оформление товарного отчета?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 7**

1. Оформление товарного отчета?
2. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
3. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
4. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 8**

1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
2. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
3. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?
4. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 9**

1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания?
3. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?
4. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 10**

1. Порядок оформления табеля учета рабочего времени?
2. Производственная мощность?
3. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
4. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 11**

1. Нормированный и ненормированный рабочий день?
2. Методика расчета основных производственных показателей?
3. Производительность труда, факторы роста?
4. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 12**

1. Виды, правила составления графиков работы?
2. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
3. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни
4. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 13**

1. Производственная мощность?
2. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
3. Нормированный и ненормированный рабочий день?
4. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 14**

1. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания?
2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
3. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни
4. Оформление товарного отчета?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 15**

1. Производственная мощность?
2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
3. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
4. Нормированный и ненормированный рабочий день?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 16**

1. Производительность труда, факторы роста?
2. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)?
3. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха?
4. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 17**

1. Нормированный и ненормированный рабочий день?
2. Общие требования к организации рабочих мест?
3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени?
4. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 18**

1. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки?
2. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
3. Оформление товарного отчета?
4. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 19**

1. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки?
2. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой?
3. Общие требования к организации рабочих мест?
4. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 20**

1. Общие требования к организации рабочих мест?
2. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
3. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
4. Оформление товарного отчета?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК.06.01. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**(8 семестр)**

1. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?
2. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
3. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
4. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты?
5. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива?
6. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях?
7. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала?
8. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа?
9. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?
10. Органолептическая оценка качества пищи?

11. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
12. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании?
13. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю?
14. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
15. Анализ потребности персонала в обучении?
16. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения?
17. Разработка инструкций, регламентов?
18. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте?
19. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
20. Виды инструктажей, их назначение?
21. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
22. Анализ, оценка результатов обучения?
23. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?
24. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
25. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала?

### **Критерии оценки:**

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики

исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;

– оценка «отлично», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 1**

1. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
2. Виды инструктажей, их назначение?
3. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
4. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 2**

1. Разработка инструкций, регламентов?
2. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
3. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
4. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 3**

1. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
2. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
3. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?
4. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 4**

1. Разработка инструкций, регламентов?
2. Анализ, оценка результатов обучения?
3. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
4. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 5**

1. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании?
2. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
3. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
4. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 6**

1. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?
2. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
3. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
4. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 7**

1. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
2. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала?
3. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю?
4. Виды инструктажей, их назначение?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 8**

1. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала?
2. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива?
3. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях?
4. Анализ, оценка результатов обучения?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 9**

1. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
2. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю?
3. Анализ, оценка результатов обучения?
4. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 10**

1. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
2. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
3. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю?
4. Анализ потребности персонала в обучении?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 11**

1. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала?
2. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
3. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?
4. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 12**

1. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?
2. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании?
3. Анализ потребности персонала в обучении?
4. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 13**

1. Разработка инструкций, регламентов?
2. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
3. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?
4. Анализ, оценка результатов обучения?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 14**

1. Органолептическая оценка качества пищи?
2. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях?
3. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
4. Анализ, оценка результатов обучения?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 15**

1. Органолептическая оценка качества пищи?
2. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
3. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?
4. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 16**

1. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты?
2. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях?
3. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?
4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 17**

1. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения?
3. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?
4. Органолептическая оценка качества пищи?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 18**

1. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?
3. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях?
4. Разработка инструкций, регламентов?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 19**

1. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
2. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
3. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте?
4. Виды инструктажей, их назначение?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Аттестация**

**Билет № 20**

1. Разработка инструкций, регламентов?
2. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
3. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Вопросы к экзамену по МДК.06.01. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**(8 семестр)**

1. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?
2. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки?



3. Нормированный и ненормированный рабочий день?
4. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)?
5. Виды, правила составления графиков работы?
6. Порядок оформления табеля учета рабочего времени?
7. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда?
8. Производственная мощность?
9. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
10. Производительность труда, факторы роста?
11. Методика расчета основных производственных показателей?
12. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства?
13. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки?
14. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
15. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни
16. Оформление товарного отчета?
17. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения?
18. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания?
19. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?
20. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания?
21. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?
22. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха?
23. Общие требования к организации рабочих мест?

24. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
25. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка?
26. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?
27. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?
28. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
29. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты?
30. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива?
31. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях?
32. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала?
33. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа?
34. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?
35. Органолептическая оценка качества пищи?
36. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации?
37. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании?
38. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю?
39. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
40. Анализ потребности персонала в обучении?
41. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения?
42. Разработка инструкций, регламентов?
43. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте?
44. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
45. Виды инструктажей, их назначение?
46. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
47. Анализ, оценка результатов обучения?

48. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?
49. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение?
50. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала?

### **Критерии оценки:**

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

---

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен

Билет № 1

1. Анализ потребности персонала в обучении?
2. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)?
3. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте?

Преподаватель  
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов

---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 2**

1. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа?
2. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 3**

1. Виды инструктажей, их назначение?
2. Анализ потребности персонала в обучении?
3. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 4**

1. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
2. Общие требования к организации рабочих мест?
3. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 5**

1. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте?
2. Производственная мощность?
3. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 6**

1. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
2. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства?
3. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 7**

1. Производственная мощность?
2. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
3. Методика расчета основных производственных показателей?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 8**

1. Виды, правила составления графиков работы?
2. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа?
3. Методика расчета основных производственных показателей?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 9**

1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?
2. Анализ, оценка результатов обучения?
3. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 10**

1. Анализ, оценка результатов обучения?
2. Методика расчета основных производственных показателей?
3. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 11**

1. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного?
2. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
3. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 12**

1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?
2. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания?
3. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 13**

1. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения?
3. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 14**

1. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
2. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
3. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 15**

1. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
2. Разработка инструкций, регламентов?
3. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 16**

1. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013)?
2. Производительность труда, факторы роста?
3. Виды инструктажей, их назначение?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 17**

1. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции?
2. Виды инструктажей, их назначение?
3. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 18**

1. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании?
2. Производственная мощность?
3. Анализ потребности персонала в обучении?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 19**

1. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка?
2. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность? Роль наставничества в обучении на рабочем месте?
3. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Дисциплина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ Экзамен**

**Билет № 20**

1. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте?
2. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)?
3. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения?

**Преподаватель  
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова  
Ш.А. Мусостов**