

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Принято
Учебно-методической комиссией
института среднего
профессионального образования
Протокол № 2 от «07» сентября 2023 г.



О.С. Гаврилова
«08» сентября 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

базовый уровень подготовки

Специальность среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(указывается код и наименование специальности)

Квалификация выпускника
техник-технолог

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2023

Рассмотрена и одобрена
на заседании цикловой комиссии
естественнонаучных дисциплин и
профессиональных модулей

Протокол № 1 от «31» августа 2023
председатель цикловой комиссии
Е.А. Соколова
Подпись

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (утверждён приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2022 года № 343).

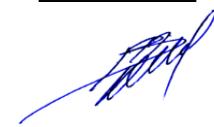
Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:

Сычева Ольга Владимировна, доктор с.-х. наук,
профессор, профессор кафедры технологии
производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Закотин Владислав Евгеньевич, канд. с.-х. наук,
доцент, доцент базовой кафедры частной зоотехнии,
селекции и разведения животных

Пономарева Мария Евгеньевна, канд. вет. наук,
доцент, доцент кафедры кормления животных и
общей биологии



Программа согласована:

Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»



Н.А. Холявченко

« 04 » сентября 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки</p>
------------------	--

		и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
Уметь		<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p>
Знать		<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного</p>

		происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
--	--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 360 часов

в том числе в форме практической подготовки- 282 часа

Из них на освоение МДК – 210 часов

в том числе самостоятельная работа – 76 часов

практики, в том числе учебная – 108 часов

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация - 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	210	210	210	96		76	6	108	72
	Учебная практика	108	108	108						
	Производственная	72								
	Промежуточная аттестация	6								
	Всего:	360	282	282	96		76		108	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК
1	2	3	4
		Обязат. часть ОП	
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		360	
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		360	
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Содержание	40	
	1. Нормирование выхода продукции		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения		
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения			
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	Содержание	40	
	1. Формы документов, порядок их заполнения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения		
	3. Учет готовой продукции		
	4. Учет выполненных работ		
В том числе практических занятий			

	и лабораторных работ		
	Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения		
	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией		
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание	40	
	1. Бригадная форма организации труда		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Основные приемы организации работы исполнителей		
	3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад		
	4. Специальная оценка условий труда и производства		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов		
	Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения		
	Организация работы коллектива исполнителей		
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Содержание	40	
	1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.		
	3. Механизация и автоматизация производственного процесса		
	4. Организация вспомогательных		

	процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Содержание	40	
	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Графики выхода на работу, виды графиков		
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Определение численности работников производства с учетом производственной программы		
	Ведение табеля учета рабочего времени работников		
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	Содержание	40	
	1. Сущность оплаты труда		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Методика расчета заработной платы		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Расчет заработной платы работающих на производстве			
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Содержание	40	
	1. Структура издержек производства		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Пути снижения затрат		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Составление калькуляции на различные виды изделий			
Тема 1.8.	Содержание	40	

Методики расчета экономических показателей	1. Расчет стоимости основных фондов		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Расчет объема товарной продукции		
	3. Расчет цены на продукцию		
	4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации		
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	Содержание	40	
	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску		
	3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения		
	4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Учебная практика раздела Виды работ 1. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов;	108		

<p>2. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Порядок составления меню;</p> <p>3. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</p> <p>4. Ознакомление со структурой издержек производства и прибылью</p> <p>5. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба;</p> <p>6. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ.</p> <p>7. Ознакомление с действующими нормативными документами, регламентирующими показатели безопасности и качества производимой продукции</p> <p>8. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде.</p> <p>9. Изучение должностной инструкции работников подразделения;</p> <p>10. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира.</p> <p>11. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению..</p>		
<p>Производственная практика раздела</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Основные функции управления структурным подразделением; составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением, распределение обязанностей, прав и ответственности работников; система мотивации персонала; разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей;</p> <p>2. Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением; анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения; анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.</p> <p>3. Ознакомление со штатным расписанием, должностными инструкциями, изучение нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира, членов бригады, составление графиков выхода на работу;</p> <p>4. Ознакомление с положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля.</p>	72	

<p>5. Порядок начисления заработной платы различным категориям работников, пособий по временной нетрудоспособности, оплаты за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу; расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам; ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость; ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.</p>		
<p>Консультация</p>	<p>2</p>	
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>6</p>	
<p>Всего</p>	<p>360</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Кабинет социально-экономических дисциплин

специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования:

Читальный зал научной библиотеки

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрецинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/94723> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431088>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01	точность распознавания сложных	Текущий и

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик;</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>проверка дневника; экзамен.</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	20
2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	21
3. Материалы фонда оценочных средств	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	39

1. Паспорт фонда оценочных средств

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих программу профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения». Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе профессионального модуля.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устных ответов на вопросы, тестовых заданий, контрольных работ, рефератов и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена, а также компетентностно - ориентированных заданий для квалификационного экзамена.

В результате оценки осуществляется проверка следующих общих и профессиональных компетенций

Название темы	Контролируемая компетенция (ОК, ПК)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
МДК. 03.01 Управление структурным подразделением организации		
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива		
Тема 1.1. Планирование, виды, сущность и принципы	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Тестирование
Тема 1.2. Основные функции руководителя и персонала предприятия общественного питания	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный опрос
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный опрос
Тема 1.4. Квалификация и компетентность персонала на рабочем месте	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Тестирование
Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями		
Тема 2.1. Себестоимость и цена продукции общественного питания	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный опрос
Тема 2.2. Прибыль: сущность, виды, распределение	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный опрос
Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями		
Тема 3.1. Контроль соблюдения работниками организации производства и охраны труда	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный опрос
Тема 3.2. Контроль обеспечения требований безопасности готовой продукции	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный опрос
Тема 3.3. Контроль качества производимой продукции		Контрольная работа
Раздел 4. Учетно-отчетная документация		
Тема 4.1. Организация работы в бригадах /командах	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный опрос
Тема 4.2. Организация работы и оплаты труда на предприятии общественного питания	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Контрольная работа

Тема 4.3 Формы документов и порядок их заполнения	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Контрольная работа
Учебная практика	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Дифференцированный зачет
Производственная практика	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Дифференцированный зачет
Экзамен по профессиональному модулю	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Устный ответ на экзаменационный билет
Экзамен квалификационный	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	Выполнение компетентностно - ориентированных заданий

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- Устный опрос,
- Тест,
- Реферат,
- Письменная контрольная работа (контрольная точка),
- Дифференцированный зачет,
- Экзамен,
- Экзамен квалификационный

Устный опрос

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов. При устном контроле устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя.

Решение заданий в тестовой форме

Решение заданий в тестовой форме осуществляется с целью проверки уровня знаний студента методов моделирования и их применения в профессиональной деятельности.

Преподаватель определяет студентам исходные данные для подготовки к тестированию: называет разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, теоретические источники (с точным указанием разделов, тем) для подготовки.

В случае компьютерного тестирования каждому обучающемуся отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Для каждого студента 20 заданий определяются компьютером путем случайной выборки из базы тестовых заданий. Результат выдается немедленно по окончании теста. До окончания теста студент может еще раз просмотреть все свои ответы на задания и при необходимости внести коррективы.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Реферат

Творческая исследовательская работа, основанная, прежде всего, на изучении значительного количества научной и иной литературы по теме исследования. Другие методы исследования могут, конечно, применяться (и это должно поощряться), но достаточным

является работа с литературными источниками и собственные размышления, связанные с темой. Цель написания реферата – привитие обучающемуся навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям.

Контрольная работа (контрольная точка)

Контрольная работа является одной из форм текущего контроля за усвоением учебного материала по профессиональному модулю. Целью написания контрольной работы является глубокое изучение предлагаемых теоретических вопросов и решение практико-ориентированных заданий.

Контрольная работа должна способствовать формированию у студентов навыков самостоятельного научного творчества, повышению их теоретической и профессиональной подготовки, лучшему освоению учебного материала, углубленному рассмотрению содержания тем дисциплины, умению делать обоснованные выводы.

Дифференцированный зачет и экзамен

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практикам, профессиональному модулю завершает изучение курса и проходит в виде дифференцированного зачета и экзамена для комплексной проверки знаний умений и навыков, полученных в процессе изучения междисциплинарного курса.

Экзамен квалификационный

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю с независимой оценкой аттестационной комиссией готовности обучающихся к выполнению какого-либо вида профессиональной деятельности, определенного ФГОС СПО по соответствующей специальности.

Экзамен квалификационный может включать в себя вопросы или тестовые задания для проверки теоретических знаний, полученных при изучении программы ПМ (теоретическая часть), и в обязательном порядке должен включать в себя один или несколько видов аттестационных испытаний (практическая часть), направленных на оценку готовности студентов, завершивших освоение профессионального модуля, к реализации вида профессиональной деятельности.

3. Материалы фонда оценочных средств

Перечень и характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
<i>Текущий контроль</i>			
1	Устный опрос	Средство контроля, организованное как беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний у обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для устного опроса
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
4	Письменная контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных работ
<i>Промежуточная аттестация</i>			
5	Экзамен, дифференцированный зачет	Средство для комплексной промежуточной аттестации	Перечень вопросов и заданий к дифференцированному зачету, к экзамену
6	Экзамен квалификационный	Совокупность регламентированных процедур, посредством которых экзаменаторами-членами аттестационной комиссии с обязательным участием представителей работодателей производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших освоение профессионального модуля (модулей)	Комплект оценочных средств для оценки приращения общих и сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

3.1. Вопросы для устного опроса

Тема 1.2. Основные функции руководителя и персонала предприятия общественного питания

1. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
2. Состояние и перспективы развития индустрии питания.
3. Система управления в предприятиях общественного питания: понятие, составляющие элементы.
4. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Понятие организации и ее признаки.
5. Уровни управления и основные функциональные обязанности руководителей в ПОП.
6. Основные функции управления структурным подразделением.
7. Классификация функций управления. Цикл менеджмента в предприятиях общественного питания.
8. Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала

Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства

1. Роль планирования в организации. Виды планов.
2. Основы бизнес - планирования в индустрии питания.
3. Принципы и виды планирования работы бригады (команды).
4. Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.
5. Методика расчета производственной программы ПОП по плановому меню.
6. Методика расчета производственной программы ПОП на основе расчета пропускной способности зала и степени ее использования.
7. План-меню: понятие, порядок составления.
8. Методика разработки плана меню на ПОП.
9. План производства: понятие.
10. Особенности производственной программы общедоступных ПОП, заготовочных предприятий и столовых.

Тема 2.1. Себестоимость и цена продукции общественного питания

1. Учет расхода сырья, брака и отходов производства. Учет готовой продукции. Структура издержек производства и пути их снижения.
2. Издержки производства и обращения: понятие. Структура издержек производства и обращения в ПОП.
3. Пути снижения издержек производства в ПОП.
4. Себестоимость продукции общественного питания: понятие, виды.
5. Характеристика теоретической и практической себестоимости.
6. Факторы, влияющие на себестоимость.
7. Методика расчета себестоимости.
8. Наценка, понятие, методика расчета
9. Расчет цены на продукцию ПОП
10. Пути снижения себестоимости продукции общественного питания.

Тема 2.2. Прибыль: сущность, виды, распределение

1. Выручка ПОП: понятие, порядок расчета.
2. Факторы, влияющие на величину выручки. Средний чек.
3. Методы анализа выручки.
4. Прибыль ПОП: понятие, виды.
5. Методика расчета валовой и чистой прибыли.
6. Структура и источники формирования прибыли.
7. Формы распределения прибыли.

Тема 3.1 Контроль соблюдения работниками требований организации производства и охраны труда

1. Контроль в деятельности ПОП: понятие, цели, задачи, значение.
2. Стадии производственного контроля в ПОП, последовательность их осуществления.
3. Объекты и субъекты производственного контроля в ПОП: понятие, виды, характеристика.
4. Виды производственного контроля в ПОП. Особенности внешнего и внутреннего контроля ПОП.
5. Особенности внутрифирменного контроля в ПОП.
6. Характеристика входного, операционного и приемочного контроля.
7. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд, их классификация, виды, сфера применения в общественном питании.
8. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Правила и требования к проведению инструктажей.

Тема 3.2. Контроль обеспечения требований безопасности готовой продукции

1. Возможные риски в области безопасности продукции производства.
2. Контроль рисков при доставке продуктов, хранении, обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов.
3. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю ПОП Контроль соблюдения персоналом личной гигиены.
4. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля безопасности продукции производства.
5. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции.

Тема 4.3 Формы документов и порядок их заполнения

1. Первичный документооборот, отчет и отчетность по движению трудовых ресурсов
2. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
3. Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).
4. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).
5. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).

4.2. Тестовые задания

Тема 1.1. Планирование, виды, сущность и принципы

1. Метод управления, это...

- a. Совокупность приемов и способов воздействия на управляемый объект для достижения целей;
- b. Набор проверенных возможностей.

2. Методы управления классифицируются в зависимости от:

- a. Содержания;
- b. Направленности;
- c. Организационной формы;
- d. Финансов.

3. Соотнесите термин с определением:

a. Организационно-распорядительные методы управления;	I. Обусловлены экономическими стимулами;
b. Экономические методы управления;	II. Повышает социальную активность сотрудников;
c. Социально-психологические методы управления.	III. Основаны на прямых директивных указаниях.

4. Планирование включает в себя:

- a. Осмысление ситуации;
- b. Прогноз результата;
- c. Перечень действий для достижения результата.

5. Экономические методы планирования включают в себя:

- a. Планирование;
- b. Анализ;

- с. Хозрасчет;
- d. Ценообразование;
- e. Финансирование.
- 6. *Прибыль можно увеличить путем:*
 - a. Увеличения цены на товар;
 - b. Фиксируется цена на товар;
 - с. Увеличить цену на товар и уменьшить издержки.
- 7. *Основная форма социально-психологических методов управления, это ...*
 - a. Принуждение;
 - b. Убеждение;
 - с. Разубеждение.

Тема 1.4. Квалификация и компетентность персонала на рабочем месте

1. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- а) заготовочными;
- б) доготовочными;
- в) предприятиями с полным циклом производства;
- г) предприятиями с неполным циклом

2. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов;
- б) административно-бытовые;
- в) производственные;
- г) помещения приемно-вестибюльной группы.

3. К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех;
- г) рыбный цех.

4. К **догоготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) кондитерский цех;
- б) моечная кухонной посуды;
- в) холодный цех;
- г) мясной цех.

5. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

6. К **вспомогательным** помещениям НЕ относятся:

- а) моечная столовой посуды;
- б) сервизная;
- в) хлеборезка;
- г) мастерские.

7. Предприятия общественного питания выполняют функции:

- а) производство кулинарной продукции
- б) реализация кулинарной продукции
- в) организация потребления кулинарной продукции
- г) организации досуга

8. К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг?

- а) люкс
- б) высший
- в) первый
- г) вне класса

9. В каком порядке в ПОП должны размещаться группы помещений?

- а) складские
- б) торговые
- в) производственные
- г) вспомогательные

10. _____ - предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей

3.3. Вопросы и задания контрольных работ

Тема 3.3. Контроль качества производимой продукции

Вариант 1

1. Методы оценивания качества продукции общественного питания по ГОСТ 31986-2012.
2. Технологическая и калькуляционная карты: понятие, назначение, порядок составления. Общность и различия технологической и технико-технологической карт.
3. Составить технико-технологическую карту на фирменное блюдо ресторана европейской кухни.

Вариант 2

1. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
2. Технологическая и технико-технологическая карты: понятие, назначение, порядок составления. Общность и различия технологической и технико-технологической карт.
3. Составить технико-технологическую карту на фирменное блюдо кафе-кондитерской.

Тема 4.1. Организация работы и оплаты труда на предприятии общественного питания

Вариант 1

1. Методика расчета заработной платы при повременной системе оплаты: начисление заработной платы, порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.
2. Методика расчета пособий по временной нетрудоспособности при сдельной оплате труда.
3. Рассчитайте сумму заработной платы начальника отдела кадров ПОП, если его оклад составляет 16000 тыс. руб., по графику из 23 рабочих дней он отработал 20, а 3 дня находился в отпуске без сохранения среднего заработка. Размер единовременной премии в текущем месяце составил 30% от оклада.

Вариант 2

1. Методика расчета заработной платы при сдельной системе оплаты: начисление заработной платы, порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.
2. Методика расчета пособий по временной нетрудоспособности при повременной оплате труда.
3. Произведите расчет налога НДФЛ на заработную плату начальника отдела кадров ПОП, если его оклад составляет 15000 тыс. руб. и у него есть один несовершеннолетний ребенок.

4.4. Вопросы к дифференцированному зачету по учебной практике:

1. Производственный процесс: понятия, составляющие.
2. Производственная мощность и структура предприятия.
3. Рациональные формы организации производства.
4. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
5. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
6. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
7. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
8. Организация работы птицебельного цеха.
9. Организация работы мясо-рыбного цеха.
10. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.
11. Организация работы горячего цеха.
12. Организация работы холодного цеха.
13. Организация работы кулинарного цеха.
14. Организация работы кондитерского цеха.
15. Организация работы цеха мучных изделий.
16. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
17. Организация работы раздаточных.
18. Организация труда персонала на предприятиях общественного питания.
19. Технологическая документация на предприятиях общественного питания.
20. Правила компоновки производственных помещений при проектировании предприятий общественного питания.

4.5. Вопросы к дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности):

1. Отраслевые особенности организации общественного питания.
2. Планирование деятельности предприятия общественного питания (понятие, виды, методы планирования).
3. Товарооборот продукции собственного производства, розничный, оптовый, валовой.
4. Производственная мощность предприятия, пропускная способность обеденного зала.
5. Производственная программа организации питания.
6. Определение потребности в сырье и продуктах.
7. Затраты производства.
8. Прибыль и рентабельность предприятия.
9. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров.
10. Организация производства продукции.
11. Оперативное планирование работы производства, его элементы.
12. Порядок составления план-меню.
13. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
14. Порядок заполнения наряд-заказа.
15. Методы ценообразования на предприятиях общественного питания.
16. Производственная структура предприятий общественного питания.
17. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
18. Организация рабочих мест.
19. Рациональная организация труда на предприятиях общественного питания.
20. Аттестация рабочих мест по условиям труда.

21. Рационализация режимов труда и отдыха.
22. Сущность и задачи нормирования труда.
23. Методы нормирования труда.
24. Рабочее время. Классификация затрат рабочего времени.
25. Оценка результатов труда работников.
26. Табель учета рабочего времени.
27. Правовое положение работника в организации.
28. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.
29. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.
30. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.
31. Контроль качества выпускаемой продукции.
32. Показатели качества готовой продукции.
33. Система ХАССП.
34. Оценка качества продукции общественного питания.
35. Контроль за качеством приготовления продукции производства.

Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный ответ на теоретический вопрос, практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан практически полный ответ на теоретический вопрос, практическое задание выполнено с незначительными неточностями, при этом обучающийся может объяснить принятое решение;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если ответ на теоретический вопрос содержит некоторые неточности, практическое задание выполнено с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если ответ на теоретический вопрос не получен, практическое задание не выполнено.

3.6. Вопросы для подготовки к экзамену по профессиональному модулю

1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
2. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
3. Классификация предприятий питания.
4. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
5. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
6. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.
7. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.
8. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.
9. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
10. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
11. Организация работы и техническое оснащение производства холодного цеха.
12. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.

13. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
14. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
15. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.
16. Организационная структура управления производственного подразделения.
17. Категории производственного персонала, их характеристика.
18. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности.
19. Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процессе труда членов бригады.
20. Делегирование полномочий в структурном подразделении (бригаде).
21. Содержание форм стимулирования труда на предприятиях питания.
22. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
23. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
24. Система методов управления структурным подразделением.
25. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей в индустрии питания.
26. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
27. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
28. Стили управления в общественном питании.
29. Управление конфликтами и стрессами.
30. Роль планирования в организации. Виды планов.
31. Основы бизнес-планирования в индустрии питания.
32. Общий обзор содержания маркетингового исследования внешней среды предприятия питания.
33. Анализ и прогнозирование деятельности предприятия питания.
34. Производственная мощность предприятия в индустрии питания.
35. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения.
36. Планирование издержек и себестоимости продукции.
37. Планирование валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.
38. Производственная программа предприятия питания.
39. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
40. Виды меню, их характеристика.
41. Структура, порядок расположения блюд в плане – меню.
42. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.
43. Разработка бизнес-плана в индустрии питания.
44. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.
45. Расчет численности производственных работников.
46. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
47. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
48. Бракераж, бракеражный журнал.
49. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
50. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
51. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
52. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.

53. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж.
54. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей.
55. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения
56. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.
57. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
58. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки.
59. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
60. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании.

3.7. Практические задания и задачи для экзамена по профессиональному модулю

1. Рассчитать структуру персонала предприятия питания
2. Определите количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия питания
3. Выполнить расчет коэффициента пересчета блюд для данного часа работы предприятия питания, ссылаясь на график загрузки его торгового зала
4. Рассчитайте пропускную способность обеденного зала
5. Исходя из количества потребителей и коэффициента потребления блюд, определите количество блюд, подлежащих изготовлению и реализации в течение дня на предприятии питания
6. Выполните расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания
7. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление первых блюд (рецептура выдается на экзамене)....
8. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление вторых блюд (рецептура выдается на экзамене)....
9. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление мясных салатов (рецептура выдается на экзамене).....
10. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление овощных салатов (рецептура выдается на экзамене).....
11. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление бутербродов (рецептура выдается на экзамене).....
12. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для холодного цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период
13. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период
14. Выполнить расчёт количества производственных столов, используя количество одновременно работающих в цехе и длину рабочего места на одного работника
15. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – холодный цех
16. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – горячий цех
17. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений предприятия общественного питания.
18. Расчет себестоимости сырья структурного подразделения индустрии питания для выполнения дневной производственной программы

19. Расчет показателей рентабельность производства и рентабельности заёмного капитала в индустрии питания
20. Расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

3.8. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее – ЭК)

Экзамен квалификационный проводится по билетам, включающим три раздела, для оценивания сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с таблицей:

Профессиональные и общие компетенции	Средства проверки (№№ заданий)
ПК 3.1, 3.3, 3.5; ОК 1-9	К1
П.К 3.2; ОК 1-3, 7, 9	К2
ПК 3.4, 3.5; ОК 1-3, 6-9	К3

3.8.1. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5

Вариант 1:

- а) составьте план-меню (Бланк 1¹) обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний;
- б) составьте меню комплексного обеда;
- в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

¹ Формы бланков приведены в приложении к ФОС

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 2:

а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда столовой при промышленном предприятии, в которой в среднем за день питается 1000 человек, период осенне-зимний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 3:

а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда ресторана I класса русской национальной кухни, в котором в среднем за день питается 200 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 4:

а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда кафе-молочной, в котором в среднем за день питается 400 человек, период летне-осенний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 5:

а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда детского кафе, в котором в среднем за день питается 500 человек, период осенне-зимний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 6:

а) составьте план-меню (Бланк 1) ресторана высшего класса, в котором в среднем за день питается 250 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 7:

а) составьте план-меню (Бланк 1) молодежного кафе, в котором в среднем за день питается 600 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 8:

а) составьте план-меню (Бланк 1) студенческой столовой, в которой в среднем за день питается 200 человек, период осенне-зимний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 9:

а) составьте план-меню (Бланк 1) закусочной, в которой в среднем за день питается 300 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

Вариант 10:

а) составьте план-меню (Бланк 1) кафе-мороженого, в котором в среднем за день питается 150 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

3.8.2. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 3.2

Вариант 1:

а) Составьте схему овощного цеха для общедоступной столовой на 250 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 28 м².

Вариант 2:

а) Составьте схему мясо-рыбного цеха для ресторана первого класса на 100 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 15 м².

Вариант 3:

а) Составьте схему холодного цеха для ресторана первого класса на 75 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 23 м².

Вариант 4:

а) Составьте схему горячего цеха для столовой на 500 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 52 м².

Вариант 5:

а) Составьте схему кулинарного цеха для кафе на 200 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 43 м².

Вариант 6:

а) Составьте схему кондитерского цеха для столовой на 100 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 22 м².

Вариант 7:

- а) Составьте схему производственного цеха для закусочной с безцековой структурой производства на 35 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,
б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха.
Площадь цеха 35 м².

Вариант 8:

- а) Составьте схему мясного цеха для специализированного кафе на 40 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,
б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха.
Площадь цеха 19 м².

Вариант 9:

- а) Составьте схему горячего цеха для кафе-молочной на 120 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,
б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха.
Площадь цеха 25 м².

Вариант 10:

- а) Составьте схему овощного цеха для студенческой столовой на 150 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,
б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха.
Площадь цеха 17 м².

3.8.3. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 3.4, ПК 3.5**Вариант 1:**

- а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на февраль месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):
Работник отработал в ночное время 3 дня;
Работа в праздничные дни 1 день;
Был в командировке 2 дня;
Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;
Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;
Все остальные дни считать как работа в дневное время;
б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 2:

- а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на март месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):
Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;
Работа в праздничные дни – 5 дней;
Работа в ночное время – 3 дня;
Неполный рабочий день по инициативе работодателя (сокращение рабочего дня на 50%);
Служебная командировка – 1 день;
Все остальные дни считать как работа в дневное время;
б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 3:

- а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на апрель месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):
Работа посменная, 2 дня через 2 дня;
Количество рабочих часов в день – 10 ч;
Работа в праздничные дни – 1 день;
Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;
Все остальные дни считать как работа в дневное время;
б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 4:

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на май месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работник отработал в ночное время 3 дня;

Работа в праздничные дни 1 день;

Был в командировке 2 дня;

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 5:

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на май месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;

Работа в праздничные дни – 5 дней;

Работа в ночное время – 3 дня;

Неполный рабочий день по инициативе работодателя (сокращение рабочего дня на 50%);

Служебная командировка – 1 день;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 6:

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на июнь месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работа посменная, 2 дня через 2 дня;

Количество рабочих часов в день – 10 ч;

Работа в праздничные дни – 1 день;

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 7:

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на июль месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работник отработал в ночное время 3 дня;

Работа в праздничные дни 1 день;

Был в командировке 2 дня;

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 8:

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на август месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работник отработал в ночное время 2 дня;

Работа в праздничные дни 2 дня;

Был в командировке 5 дней;

Отсутствие на рабочем месте в течение 1 дня по неуважительной причине;

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 9:

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на сентябрь месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работник отработал в ночное время 4 дня;

Работа в праздничные дни 1 день;
 Был в командировке 3 дней;
 Отсутствие на рабочем месте в течение 1 дня по неуважительной причине;
 Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;
 Все остальные дни считать как работа в дневное время;
 б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 10:

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на декабрь месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;
 Работа в выходные дни – 3 дня;
 Работа в ночное время – 2 дня;
 Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%);
 Служебная командировка – 6 дней;
 Все остальные дни считать как работа в дневное время;
 б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Критерии оценки итогов экзамена квалификационного по профессиональному модулю

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 3.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Соблюдение правил составления плана-меню предприятия; Расчет количества сырья и выхода полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур; Планирование работы предприятия, в соответствии с производственной мощностью предприятия	
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Обоснованный выбор технологического оборудования, при организации работы производственных цехов; Обоснованные решения производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов; Соответствие организации рабочих мест ходу технологического процесса; Определение численности работников на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями нормирования труда	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	Демонстрация навыков по выходу из возможных конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач); Принятие управленческих решений при организации работы бригады; Соблюдение правил составления графика выхода на работу, учитывая производственные показатели; Оформление табеля учета рабочего времени; Правильность расчета заработной платы	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Проведение органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий, в соответствии с требованиями СанПиН; Правильное заполнение бракеражного журнала; Обоснованное определение перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда	
ПК 3.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Составление и оформление основных документов предприятия установленной формы; Выполнение расчета заработной платы; Правильность составления калькуляции блюд	

Бланк 2

Организация _____
Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рец. _____
Наименование блюда _____

№ п/ п	Набор сырья	Норма расхода сырья в граммах				
		На 1 порцию		На ___ порции		
		Брутто	Нетто	Нетто	Нетто	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вес готового блюда _____
Директор _____
Калькулятор _____
Зав. производством _____

Бланк 7

ТАБЕЛЬ УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табел ный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца																Отработано за месяц (дней/часов)	Неявки по причинам			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X		код	дни (часы)	код	дни (часы)
		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Ответственное лицо _____
(должность)

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Руководитель структурного подразделения

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

«__» _____ г.

Руководитель кадровой службы

«__» _____ г.

