Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:07:37
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Фонд оценочных средств для дисциплины «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Фонд оценочных средств является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Директор Международного дипломатического колледжа_____/Н.И. Платонова

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины (РПД) «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тестирование	Вид контроля, позволяющий оценить изученный теоретический материал.	Вопросы для проведения тестирования
2	Практические задания	Вид контроля, позволяющий оценить умение обучающегося применять осваиваемую компетенцию в практических ситуациях и при решении производственных задач	Задания к практическому занятию
3	Контрольная работа	Вид контроля, позволяющий определить результат освоения компетенций по дисциплине в рамках рассматриваемой темы, оцениваемый с помощью соответствующих индикаторов достижения компетенций	Задания контрольной работы
4	Самостоятельная работа	Вид контроля, позволяющий оценить проработку теоретического материала, изучение рекомендуемой литературы, выполнение практико-ориентированных заданий (заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа, составление схем и др.), решение практических задач, создание презентаций, написание рефератов, подборку нормативного и иного материала и выполнение других заданий	Задания самостоятельной работы
5.	Зачет/Зачет с оценкой/Экзамен	Вид контроля, позволяющий выявить степень овладения знаниями, умениями и навыками, необходимыми для дальнейшего освоения образовательной программы подготовки	Вопросы для подготовки к зачету/зачету с оценкой/экзамену

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

3.1 Темы для подготовки к промежуточной аттестации

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 ресторанное 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

3.2 Темы для подготовки к другим формам контроля (контрольной работе)

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 питании 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?

3.3 Темы для самостоятельной работы обучающихся

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 питании 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?
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?

3.4 Примерные варианты вопросов для контрольного рубежа в рамках текущего контроля

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, соптимизация 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.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценивания диагностической работы:

Оценка	Критерии оценивания
отлично	от 90 до 100 % правильно выполненных заданий
хорошо	от 70 до 89 % правильно выполненных заданий
удовлетворительно	от 50 до 69 % правильно выполненных заданий
неудовлетворительно	менее 50 % правильно выполненных заданий