



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Методическое пособие по выполнению самостоятельных работ
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ПМ.06.СР

РАЗРАБОТЧИК	Пляскина Н.М.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2020
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.2/11

Содержание

Введение	3
Перечень Самостоятельных Работ	5
Раздел 1 Контроль Качества Продукции И Услуг	6
Самостоятельная Работа № 1. Проработка Конспектов Занятий, Учебной Литературы, Анализ Результатов Лабораторных Работ, Выполнение Домашних Заданий По Темам:.....	6
Самостоятельная Работа № 2. Проработка Конспектов Занятий, Учебной Литературы, Анализ Результатов Лабораторных Работ, Выполнение Домашних Заданий По Темам:.....	7
Список Использованных Источников.....	11

Введение

Методическое пособие по выполнению самостоятельных работ составлено в соответствии с рабочей программой ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Согласно «Положению об образовательном учреждении» самостоятельная работа является одним из видов учебных занятий обучающихся.

Она проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, организованности;
- формирования самостоятельного мышления;
- развитие исследовательских умений.

Выполнение самостоятельных работ способствует формированию у обучающихся:

умений:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оказания услуг;

- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;

знаний:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные понятия, термины и определения в области контроля качества;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб и проведение контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;
- классификация услуг общественного питания, критерии их идентификации.

профессиональных компетенций

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.5/11

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы курсанта являются:

- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется в отдельных тетрадях. Перед ее выполнением преподаватель проводит инструктаж и знакомит курсантов (студентов) с порядком выполнения самостоятельной работы, критериями оценки.

Самостоятельная работа является одним из компонентов комплексной оценки по предмету.

Перечень самостоятельных работ

№ п/п	Темы самостоятельной работы	Количество часов
Раздел 1 Контроль качества продукции и услуг		
1	Проработка конспектов занятий, учебной литературы, анализ результатов лабораторных испытаний, выполнение домашних заданий по темам 1.1-1.3 Агрегатные состояния вещества	2
2	Проработка конспектов занятий, учебной литературы, анализ результатов лабораторных испытаний, выполнение домашних заданий по теме 1.2 Основы химической термодинамики, термохимии и химической кинетики	2
ИТОГО		4

Раздел 1 Контроль качества продукции и услуг**Самостоятельная работа № 1. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, анализ результатов лабораторных работ, выполнение домашних заданий по темам:**

Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Тема 1.2 Методы контроля качества

Тема 1.3 Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания

Цель работы:

1. Развитие исследовательских умений.
2. Развитие познавательных способностей и самостоятельности.

Литература: [1], [2], [3].

Порядок выполнения работы:

1. Изучить учебную литературу по темам:

Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Тема 1.2 Методы контроля качества

Тема 1.3 Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания

2. Выполнить отчеты по лабораторным испытаниям.
3. Письменно ответить на вопросы для самоконтроля.

Контрольные вопросы:

1. Каковы цель и задачи и теххимического контроля на предприятиях общественного питания?
2. Перечислите основные этапы технологического цикла производства?
3. Что понимают под контролем качества?
4. Назовите виды контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
5. Что является правовой и нормативной базой контроля качества?
6. Охарактеризуйте методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания.
7. Что такое бракераж сырья, полуфабрикатов и готовых изделий? Каков порядок проведения бракеража?

8. В зависимости от каких качественных показателей изделиям даются оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»?
9. Каковы функции бракеражной комиссии?
10. Как заполняется бракеражный журнал?
11. Что понимают под испытанием? Где они осуществляются?
12. Каков порядок оформления результатов испытаний?
13. Каковы общие требования к испытательным лабораториям?
14. Что означает аккредитация испытательной лаборатории?
15. Каков порядок проведения аккредитации испытательной лаборатории?
16. Что понимают под аттестацией испытательной лаборатории?
17. Для каких целей проводят межлабораторные сравнительные испытания?

Виды контроля:

1. Проверка отчетов лабораторного эксперимента и его анализа.
2. Проверка письменных ответов.
3. Проверка написания конспектов, рефератов и докладов.
4. Устный опрос.

Самостоятельная работа № 2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, анализ результатов лабораторных работ, выполнение домашних заданий по темам:

Тема 1.4 Правила отбора проб

Тема 1.5 Требования к качеству сырья, п/ф и готовой продукции

Тема 1.6 Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

Тема 1.7 Идентификация и фальсификация сырья и продукции

Тема 1.8 Идентификация услуг общественного питания

Цель работы:

1. Развитие исследовательских умений.
2. Развитие познавательных способностей и самостоятельности.

Литература: [1], [2], [3].

Порядок выполнения работы:

1. Изучить учебную литературу по темам:
2. Выполнить отчеты по лабораторным испытаниям.
3. Письменно ответить на вопросы для самоконтроля.

Контрольные вопросы:

1. Каковы цели и задачи теххимического контроля на предприятиях общественного питания?
2. Кто осуществляет контроль качества продукции предприятий общественного питания?
3. Чем в своей работе руководствуются контролирующие органы?
4. Как осуществляется отбор проб продукции для лабораторных испытаний? Их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности.
5. Каковы особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов?
6. Как документально оформляется отбор проб?
7. Почему методы контроля качества пищевых продуктов должны быть экспрессными?
8. Что понимают под арбитражными методами определения качества продукции?
9. Что понимают под качеством продукции?
10. Что понимают под свойством продукции? Как классифицируются свойства?
11. Охарактеризуйте сложные свойства продукции, такие как функциональность, надежность, эргономичность, безопасность и другие?
12. Что означает признак продукции? Как его подразделяют?
13. Что понимают под параметром продукции, показателем качества?
14. Как классифицируются показатели качества?
15. В чем особенность понятия «качества продукции» для продукции общественного питания?
16. Чем характеризуется совокупность полезных свойств кулинарной продукции?
17. Каковы виды безопасности кулинарной продукции?
18. Какова организация и порядок проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания?

19. В чем особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по различным свойствам?
20. На каких этапах технологического процесса чаще всего возникают дефекты полуфабрикатов и готовой продукции?
21. Каковы особенности определения влаги (сухих веществ) в пищевых продуктах на которых образуется корочка?
22. Какими способами можно определить степень свежести мясных полуфабрикатов?
23. В чем сущность методики определения массовой доли поваренной соли в продукции общественного питания аргентометрическим методом (методом Мора)?
24. В чем сущность методики определения общей (титруемой) кислотности в продукции общественного питания?
25. Каким методом титриметрического анализа можно определить в напитках (соках, киселях) содержание витамина С (аскорбиновой кислоты)?
26. Что понимают под фальсификацией?
27. Что означают фальсифицированные пищевые продукты, материалы или изделия?
28. Какие виды фальсификации пищевых продуктов существуют?
29. Что понимают под идентификацией пищевых продуктов, материалов или изделий?
30. Какие виды идентификации пищевой продукции и продовольственного сырья?
31. Каковы последствия реализации фальсифицированной продукции для предприятий общественного питания и потребителей?
32. Какие основополагающие стандарты отражают классификацию, терминологию, условные обозначения, общетехнические нормы и требования в сфере общественного питания?
33. Что понимают под обязательными требованиями стандартов в сфере общественного питания?
34. В каком российском стандарте приводится перечень услуг общественного питания?
35. Что устанавливает ГОСТ Р 50762 – 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»?

36. Кто выбирает, и кто подтверждает класс предприятия?

37. Что определяет ГОСТ Р 50763 – 2007 «Услуги общественного питания.

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»?

Виды контроля:

1. Проверка отчетов лабораторного эксперимента и его анализа.
2. Проверка письменных ответов.
3. Проверка написания конспектов, рефератов и докладов.
4. Устный опрос.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<ol style="list-style-type: none">1. Грибов В.Д. Менеджмент. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2021 г., стр. 3212. Грибов В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2022 г., стр. 2353. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности - М. ФОРУМ: ИНФРА- М, 2020 г. стр. 2244. Куликов Л.М. Основы экономической теории. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2020 г., стр. 2315. Лаврушин О.И. Финансы и кредит (СПО) (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2022 г., стр. 2306. Носова С.А. Основы экономики. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2023 г., стр. 3217. Сетков В.И. Менеджмент. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус, 2021 г., стр.346.8. Шимко П.Д. Основы экономики. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2020 г., стр. 2019. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. И. Дунченко. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 on-line.10. Кашталапова Е.Н., Николаева М.А. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Учебное пособие. М.: ОЦПКРТ, 2021. – 121 с.11. Магер В.Е. Управление качеством. М.: НИЦ ИНФРА-М. 2021.
Дополнительные	<ol style="list-style-type: none">1. Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, лабораторных и самостоятельных работ Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции (действующие)2. Нормативные документы, регламентирующие методы лабораторного контроля продукции (действующие)
Интернет-источники	
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».