

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.06 Организация работы подразделения

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1 — Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 06.01 Управление структурным подразделением.	Дифференцированный зачет Курсовая работа
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (по модулю)

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций¹:

Таблица 2 — Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК)

Профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность выбора методов планирования показателей производства, с учетом их предварительных расчетов и анализа динамики.	Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Соответствие подготовленного плана требуемым критериям. Обоснованность выбора методов и приемов планирования. Внесение аргументированных предложений по направлениям выявленных проблем.	Оценка практических работ.
ПК 6.3. Организовывать		Оценка

<p>работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Построение организационных структур. Рациональное распределение времени и нагрузки на все этапы задания. Расчет планируемой численности.</p> <p>Обоснованность выбора и оптимальность состава параметров контроля и критериев оценки эффективности деятельности.</p> <p>Соблюдение требований к структуре и содержанию учетно-отчетной документации. Соответствие оформленной документации отражаемым явлениям и процессам.</p>	<p>результатов тестирования по тематическим блокам.</p> <p>Оценка уровня и качества выполнения заданий самостоятельной работы.</p> <p>Диф.Зачетз - по производственной практике;</p> <p>-зачет по междисциплинарному курсу.</p> <p>Выполнение и защита курсовой работы.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии - Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - Участие в творческих встречах, профессиональных соревнованиях, викторинах, олимпиадах, конкурсах: - Посещение творческих выставок профессиональной направленности; - Участие в профориентации среди школьников 	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение заданий на упорядочение профессиональных действий (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование) - Выполнение индивидуальных заданий, лабораторных и практических работ (с элементами самостоятельного планирования — в начале работы, и самооценивания — по итогу); - Участие в ролевых, деловых, играх; - Выполнение и подготовка домашнего задания любого типа; докладов, рефератов; исследовательских и проектных работ; 	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики</p> <p>Самоанализ по результатам практических и исследовательских работ;</p> <p>деловых и ролевых игр.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы и домашних заданий.</p>

		Отчет по практике.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – своевременный выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; - самоотчёт, самодиагностика, самоанализ, самоконтроль, составление плана самообразования 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики Оценка мини-эссе, самоанализа по результатам обучения
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение задания на поиск информации в справочной литературе, сети Интернет, путем опросов, интервьюирования, работы с литературными первоисточниками, в библиотеках и т.д.; - Выполнение задания на упорядочение информации (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование, обобщение информации); - Подготовка стендов, стенгазет, объявлений, программ мероприятий и плакатов, презентаций MS Power Point к учебному материалу; 	Наблюдение и оценка выполнения полученного задания
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование и решение профессиональных задач средствами информационных технологий; - Информационное моделирование профессиональной деятельности - Поиск профессиональной информации из ресурсов (в локальных и глобальных информационно-телекоммуникационных сетях); - Размещение, систематизирование и хранение(накапливание) учебных материалов обучающимися посредством информационных ресурсов. - Индивидуальная и коллективная работа с интерактивными учебными материалами и образовательными ресурсами, создание творческих работ с графическими и текстовыми объектами; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, уровня выполнения индивидуальных творческих работ

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельная работа в парах и в группах по изучению и закреплению нового материала, выполнению лабораторных и практических работ; - Участие в групповых мини-проектах (проводятся и презентуются на уроке), ролевых и деловых играх; - Умение четко формулировать цель и довести ее до всех членов команды - Умение анализировать намерения коллег, клиентов и руководства и способов коммуникации с учетом своих целей и возможностей 	Наблюдение и оценка процесса рецензирования ответов; участия в командных практических работах
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение требований производственной дисциплины и техники безопасности; проведение мероприятий по охране труда в учебно-производственных мастерских и при проведении производственной практики 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики.
ОК. 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация навыков планирования и самоорганизации планирования деятельности. – Стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности 	Оценка исследовательских проектов Наблюдение и оценка на практических работах и семинарских занятиях
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация знаний современных тенденций развития технологий и направлений общественного питания – Стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности 	Наблюдение и оценка на практических работах, семинарских занятиях, факультативных работах

2.2. Требования к курсовой работе как части экзамена по модулю

Проверяемые результаты обучения:

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.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные требования:

Требования к структуре и оформлению работы: соответствие требованиям методических рекомендаций по содержанию, структуре и оформлению материалов работы.

Требования к защите работы: подготовка качественного выступления в рамках 5-7 минут, наличие мультимедийной презентации к докладу, отражающей цель. Задачи. Особенности и результаты курсовой работы.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Задания для освоения теоретического курса – текущая аттестация

Задание № 1. Провести анализ выпуска и реализации продукции предприятия.

Выпуск и реализация продукции

Показатели	2013 год, тыс. руб.	2014 год		Изменения				По сравнению с планом	
		По плану тыс. руб.	Факти чески, тыс. руб.	фактическое		запланирован ное		тыс. р.	%
				тыс. р.	%	тыс. р.	%		
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Товарная продукция	9250	21270	20790	?	?	?	?	?	?
1.1. В действующих ценах									
1.2. В сопоставимых ценах	9250	21300	19560	?	?	?	?	?	?
2. Реализованная продукция	20150	21110	19330	?	?	?	?	?	?
В действующих ценах									
2.2. В сопоставимых ценах	20150	21170	18180	?	?	?	?	?	?

Задание № 2. Провести анализ баланса готовой продукции.

Анализ баланса готовой продукции, тыс. руб.

Показатели	По	Фактиче	Изменения
------------	----	---------	-----------

	плану	ски	в сумме	в %
А	1	2	3	4
1. Остаток нереализованной продукции на начало года	1430	1430	?	?
2. Выпуск продукции	21270	20790	?	?
3. Итого товарная продукция с остатком (стр.1+стр.2)	?	?	?	?
4. Реализованная продукция	21110	19330	?	?
5. Остаток нереализованной продукции на конец года (стр.3-стр.4)	?	?	?	?

Задание № 3.

Предприятие произвело продукции:

Вид А-29 тонн по цене 4500 руб. за тонну; Вид Б-34 тонны по цене 5140 руб. за тонну; Вид В-45 тонн по цене 3160 руб. за тонну.

Стоимость полуфабрикатов 164 тыс. руб. из них 60% для собственного производства. Работы промышленного характера 48 тыс. руб. Размер незавершенного производства на начало периода 36 тыс. руб.; на конец периода 34 тыс. руб. Остатки готовой продукции на складе на начало периода 90 тыс. руб. на конец периода 56 тыс. руб. Определить объем валовой, реализованной и чистой продукции, если стоимость материальных затрат составляем 48% стоимости товарной продукции.

Методика расчета:

Объем товарной продукции (ТП):

$$ТП = ГП + П/Ф + РУ,$$

где:

ГП - стоимость готовых изделий, предназначенных для реализации на сторону;

П/Ф - стоимость полуфабрикатов своей выработки, предназначенных для реализации на сторону;

РУ - стоимость работ и услуг, реализуемых на сторону.

Валовая продукция (ВП):

$$ВП = ТП - НЗПн.г + НЗПк.г,$$

где:

ТП - товарная продукция;

НЗПн.г, НЗПк.г - стоимость незавершенного производства соответственно на начало и конец года.

Объем реализованной продукции (РП):

$$РП = ТП + ОГПн.г - ОГПк.г,$$

где ОГПн.г, ОГПк.г - стоимость остатков нереализованной продукции соответственно на начало и конец года.

Объем чистой продукции:

$$Ч_{п} = T_{п} - ((T_{п} * 48\%)/100\%)$$

Задание № 4.

Провести анализ выполнения плана по ассортименту выпущенной продукции.

Ассортимент	Выпуск продукции				Выполнение плана, %	Фактический объем, засчитываемый в выполнение плана по ассортименту
	План		Факт			
	тыс. руб.	% к итогу	тыс. руб.	% к итогу		
А Изделие	50	?	50,8	?	?	?
Б Изделие	00	?	90,1	?	?	?
В Изделие	55	?	40,5	?	?	?
Г Изделие	69,3	?	04,8	?	?	?
Итого		?		?	?	?

Время на подготовку и выполнение:

подготовка 10 мин.;

выполнение и оформление 70 мин.; сдача 10 мин.;

всего 1 час 30 мин

Критерии оценки:

а) Критерии оценивания компетенций следующие:

- умение применять теоретический материал на практике при решении задач;
- знание формул, необходимых для решения задач;
- степень усвоения студентом способов решения задач по дисциплине;
- пошаговое описание решения задачи;
- умение формулировать основные выводы по задаче.

б) описание шкалы оценивания

Преподавателем выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», или «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если:

- задача решена правильно, ход решения задачи логически выстроен и подкреплен теоретическими знаниями,
- студент формулирует собственные аргументированные выводы по задаче;
- задача аккуратно оформлена; Оценка «хорошо» выставляется, если:
- задача решена правильно, ход решения задачи логически выстроен и подкреплен теоретическими знаниями,
- студент формулирует собственные выводы по задаче, но отсутствует их аргументация;
- задача оформлена не аккуратно;

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

-задача решена верно лишь частично, ход решения задачи не подкреплён теоретическими знаниями,

- студент формулирует собственные выводы по задаче, но отсутствует их аргументация;
- задача оформлена не аккуратно;

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если

-задача решена неверно, ход решения задачи не подкреплён теоретическими знаниями,

- студент затрудняется сформулировать собственные выводы и аргументировать их;

Оценка сообщается студенту.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Время на проведение – 45 минут. Задание состоит из теста и решения ситуационной задачи.

Тесты:

Вопросы	Ответы на вопросы
1. Предметы труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
2. Средства труда это....	А) сырье, материалы, полуфабрикаты Б) машинное, оборудование, транспорт В) материальные, инвентарь
3. Процессы при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке называют...	А) повторным Б) периодическим В) циклическим
4. Одна или несколько операций в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое называется...	А) производственная стадия Б) производственная операция В) производственная схема
5. Универсальные рабочие места организуют на	А) предприятиях для выполнения одной или нескольких однородных операций Б) небольших предприятиях, на участках с разнообразными работами при их небольшом объеме
6. Максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени при полном эффективном использовании производственного оборудования и площадей, технологий называют...	А) производительность Б) механизация В) производственная мощность
7. Состав цехов и порядок их кооперирования (взаимодействия) называют...	А) компоновкой предприятия Б) производственной структурой В) производственная схема
8. График выхода на работу обеспечивающий наличие максимального количества исполнителей в часы максимальной пропускной способности (максимальной загрузки зала) называется...	А) ленточный Б) двухбригадный В) комбинированный Г) суммированный
9. Взаимодействие между предприятиями разных	А) концентрация

организационно-правовых форм и ведомственной принадлежности по производству определенных видов продукции называется...	Б) специализация В) кооперирование
10. Процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности называют....	А) концентрация Б) специализация В) кооперирование

Ситуационные задачи:

1. Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
2. Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
3. Составить план кондитерского цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
4. Составить план овощного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
5. Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
6. Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
7. Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
8. Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
9. Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для ресторана.
10. Составить план холодного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
11. Составить план горячего цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
12. Составить план кондитерского цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
13. Составить план овощного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
14. Составить план мясного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
15. Составить план рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
16. Составить план мясо-рыбного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
17. Составить план птице-гольевого цеха с размещением технологического оборудования для столовой.
18. Составить план мучного цеха с размещением технологического оборудования для столовой.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

--	--	--

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках и расчетах, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2

3. ОЦЕНКА УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ НА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) или дневника практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика (если практика проходила на предприятии).

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа и дневника практики (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

3.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ. Учебная практика	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения.	ПК 6.1, ОК 1-9У4, У5
Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба.	ПК 6.1, ОК 1-9У1
Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню.	ПК 6.2., ПК 6.5., ОК 1-9 У5, У 8
Организация работы в бригадах	ПК 6.3, ОК 1-9 У6
Изучение должностной инструкции работника подразделения	ПК 6.3, ОК 1-9 У7

Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ	ПК 6.4, ОК 1-9 У7
Виды работ. Производственная практика	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения. Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание.	ПК 6.2., ОК 1-9, ПО1
Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте.	ПК 6.2, ОК 1-9, ПО 1/У8, ПО 1/У1
Составление табеля учета рабочего времени работников. Расчет заработной платы.	ПК 6.3, ОК 1-9, ПО 1/У2, ПО 1/У3
Анализ показателей деятельности предприятия.	ПК 6.1, ОК 1-9, ПО 2/У4
Ознакомление с действующей системой контроля за соблюдением работниками требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; производства, контроля за качеством приготовления продукции производства.	ПК 6.4., ОК 1-9, ПО 3/У7
Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.	ПК 6.5 ОК 1-9, ПО 3/У8
Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда, изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития.	ПК 6.5 ОК 1-9, ПО 3/У6

3.КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ (ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ)

Форма промежуточной аттестации по модулю – экзамен.

Экзаменационное задание состоит из двух частей:

1 – Теоретические вопросы

2- Решение практических задач

Время на проведение экзамена – 6 часов.

Вопросы теоретической части экзамена

МДК. 06. 01: «Управление структурным подразделением»

1. Пищевая отрасль в условиях рыночной экономики: перспективы и направления развития.
2. Предприятия: виды, особенности, структура.
3. Экономические аспекты учреждения предприятий.
4. Организационно - правовые формы предприятий общественного питания.
5. Предпринимательская деятельность: сущность и типы.
6. Производственная и организационная структура предприятий общественного питания.
7. Производственные процессы и производственный цикл предприятия.

8. Основные цеха предприятия общественного питания и другие помещения.
9. Основные фонды: сущность, состав, классификация.
10. Оценка и пути улучшения использования ОПФ.
11. Износ и амортизация ОПФ.
12. Показатели эффективности использования основных фондов.
13. Оборотные средства предприятия: сущность и структура.
14. Логистика: понятие, роль, задачи и функции.
15. Товарные запасы: сущность и потребность предприятия.
16. Производственная программа: сущность и факторы формирования.
17. Производственная мощность ПОП. Расчет пропускной способности зала.
18. Трудовые ресурсы отрасли: структура, состав, назначение.
19. Эффективность и производительность труда на ПОП.
20. Нормирование труда. Рабочее время. Методы изучения затрат рабочего времени.
21. Организация оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.
22. Товарооборот предприятий общественного питания. Планирование товарооборота.
23. Издержки производства и себестоимость продукции.
24. Цена: сущность, функции, классификация.
25. Механизм ценообразования. Стратегии и методы ценообразования.
26. Себестоимость продукции и услуг. Калькулирование.
27. Понятие и показатели качества продукции и услуг.
28. Обеспечение качества продукции. Конкурентоспособность ПОП.
29. Маркетинг: сущность, цели, функции. Ассортиментная политика.
30. Сегментирование рынка и позиционирование товара.
31. Реклама: виды и назначение. Рекламная кампания фирмы.
32. Планирование: сущность, виды, этапы.
33. Бизнес – планирование: сущность, назначение и структура.
34. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий отрасли.
35. Экономический анализ деятельности ПОП: сущность, задачи, функции.
36. Прибыль: сущность, назначение и источники формирования.
37. Анализ и прогнозирование прибыли. Порядок распределения прибыли.
38. Рентабельность: сущность, виды и методика расчета.
39. Основные показатели эффективности использования ресурсов предприятия.
40. Налогообложение предприятий общественного питания.
41. Менеджмент: сущность, цели, задачи, основные функции.
42. Управленческие решения и методы их принятия.
43. Управление персоналом, кадровая политика.
44. Документооборот менеджера. Культура оформления документов.
45. Мотивация и контроль: сущность и эффективность.
46. Бухгалтерский учет: цели, задачи, функции, принципы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК	Экзаменационный билет № 1	«Утверждаю»
----------------	---------------------------	-------------

Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	---

1. Что собой представляет общественное питание как отрасль народного хозяйства?
2. Перечислите основные нормативные документы предприятий общественного питания
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 65 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение «Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 2 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Основные направления развития общественного питания в условиях рыночных отношений
2. Дайте характеристику комбинированных приемов тепловой обработки
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 50 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение «Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 3 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании
2. Какая главная задача этапа приготовления готовой продукции? Какие приемы тепловой обработки используются при этом?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 75 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение «Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № _____ от «___» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 4 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «_____» _____ 2020г.
--	---	---

1. Какие элементы включает в себя «система качества»?
2. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?1
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № _____ от «___» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 5 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «_____» _____ 2020г.
--	---	---

1. Что такое сертификация продукции товаров и услуг?
2. Какие этапы входят в полную схему технологического процесса?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 60 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № _____ от «___» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 6 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «_____» _____ 2020г.
--	---	---

1. Что означает «концентрация» производств?
2. Какие задачи решаются на стадии хранения сырья и расскажите характеристику складских помещений?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана класса «люкс» на 80 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 7 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Что понимается под «специализацией» производства?
2. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана высшего класса на 50 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение «Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 8 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Что означает «кооперирование» в общественном питании?
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана высшего класса на 75 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение «Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 9 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	---	--

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Что такое технологический процесс предприятия общественного питания?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана высшего класса на 100 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение «Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № _____ от « ____ » _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 10 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. « ____ » _____ 2020г.
---	--	--

1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Для чего составляется калькуляционная карточка?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана высшего класса на 100 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № _____ от « ____ » _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 11 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. « ____ » _____ 2020г.
---	--	--

1. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
2. Перечислите основные статьи затрат на производство продукции
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 60 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № _____ от « ____ » _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 12 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. « ____ » _____ 2020г.
---	--	--

1. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
2. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания и какие предприятия пользуются повседневным спросом?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 120 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение

«Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 13 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
2. Что такое план – меню и его назначение?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 80 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 14 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. По каким признакам предприятия делятся на классы?
2. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 75 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 15 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Назовите типы предприятий общественного питания
2. В чём заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса на 50 посадочных мест

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение

«Колледж «Красносельский»

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 16 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Что означает рациональное размещение предприятий общественного питания?
2. В чём заключается сущность оперативного планирования?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса при аэровокзале на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 17 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Для чего предназначены специализированные цехи?
2. Что такое тара и её назначение?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса при аэровокзале на 75 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 18 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Дайте характеристику фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов
2. Правила отпуска продукции на производство
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана первого класса при гостинице на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 19 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Дайте характеристику фабрики-кухни
2. Как делятся по классификации склады
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 20 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Что представляет собой комбинат питания?
2. В чём заключается сущность оперативного планирования?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для гриль - бара на 45 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 21 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания
2. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 22 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания
2. Для чего составляется калькуляционная карточка?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закуской на 60 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 23 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания
2. Дайте характеристику комбинированных приемов тепловой обработки
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебном заведении на 120 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 24 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. «__» _____ 2020г.
---	--	--

1. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания
2. Для чего составляется калькуляционная карточка?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для кафе - кондитерское на 50 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № _____ от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 25 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. « _____ » _____ 2020г.
---	--	---

1. Дайте характеристику закусочной. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?
2. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана при аэровокзале на 60 посадочных мест

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное учреждение
«Колледж «Красносельский»**

Рассмотрено МК Протокол № _____ от «__» _____ 2020г Председатель МК _____	Экзаменационный билет № 26 Дисциплина ПМ.06 Управление структурным подразделением организации	«Утверждаю» Директор СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» Софина Г.И. « _____ » _____ 2020г.
---	--	---

1. Дайте характеристику фабрики-кухни
2. Что такое план – меню и его назначение?
3. Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закусочной пельменной на 50 посадочных мест

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ. 06.
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.	Комплексный экзамен	
МДК 06.01.	Дифференцированный зачет	
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства	- составлять производственную программу ПОП	Текущий контроль в

продукции общественного питания	- рассчитывать количество сырья и составление заданий бригадам поваров	форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной практике.
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	- оформлять документы на различные операции с сырьем	
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; -разрабатывать различные виды меню - разрабатывать ТТК и ТК на блюда	
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	- составление графиков выхода на работу	
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	- рассчитывать площади производственных цехов - рассчитывать численность работников производства	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и освоение общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции ОП; - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии продукции ОП;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	- эффективный поиск необходимой информации;	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии продукции ОП	

5.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации, учебник, 2018

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. 2-ое изд. Учебник, 2015 г

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г

ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

Нормативно-правовые акты, справочники, сборники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя», /от 09.01.96, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями дополнениями от 21.06.01 № 389)
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования.»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

6. ГОСТ Р 53105-2008 « Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»
7. Сборник технологических нормативов – М, ТОО «Пчелка», 2006
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М.;ИКТЦ «Лада», 2010

Журналы

1. Пищевая промышленность. – М.: Пищевая промышленность, 2011 г.
www.foodprom.ru
2. CEF ART. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008 – 2011,
www.restoranoff.ru
3. Современный ресторан. – М.: Профессиональная литература, 2011, www.panor.ru
4. Общепит: бизнес и искусство. М.: Издательский дом «Панорама», 2011, www.panor.ru
5. Питание и общество. 2011, www.culina-russia.ru
6. Ресторатор. - М.:НТА Эвент Медиа Групп, 2011, www
7. Шеф. Ресторатор. - М.: НТА Эвент Медиа Групп, 2011, www
8. Ресторанные ведомости. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008 – 2011, www.restoved.ru

Электронные журналы:

- Электронный журнал «Гастроном» - www.gastronom.ru
 Электронный журнал «Вкус Гид: ресторация» -
 Электронный журнал HoReGa.magazine

Профессиональные информационные системы:

Интернет-порталы:

1. Индустрия питания и гостеприимства – www.HoReGa.ru
2. Мастер-Технолог – www.es-nsk.ru
3. Московская школа кулинарного мастерства
4. Национальная гильдия шеф-поваров
5. Межрегиональная ассоциация кулинаров России
6. Союз кулинаров – www.souz-kulinarov.ru
7. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru
8. Кулинарный информационно-поисковый сайт – Еда- www/eda-server.ru
9. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии
10. Сайт поваров России - www.povar.ru
11. Сайт о продуктах и рациональном питании –www.thefood.ru
12. Рациональное питание – www.leovit.ru
13. Все о рациональном питании - www.dietolog.ru
14. Kofemania.ru - все о кафе и ресторанах
15. Единый портал бюджетной системы РФ budget.gov.ru
16. Сайт GOSUSLUGI.ru