

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Павловский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п. Павловка 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕН

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБ-ПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 по междисциплинарному курсу
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации
наименование МДК
19.02.10 Технология продукции общественного питания
код, наименование специальности

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) общие и профессио- нальные компетен- ции	ОК	Наименование темы	Уровень освоения темы	Наименование контрольно- оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежу- точная ат- тестация
1	2	3	4	5	6
У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ , У ₈ ; З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ , З ₆ , З ₇ , З ₈ , З ₉ , З ₁₀ , З ₁₁ , З ₁₂ ; ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	ОК 1 ОК 2. ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8 ОК 9	РАЗДЕЛ 1. Планирование работы структурного подразделения Тема 1. Структура производства Тема 2. Оперативное планирование работы Тема 3. Заготовочные цеха Тема 4. Доготовочные цеха Тема 5. Организация работы горячего цеха Тема 5. Специализированные цеха Тема 6. Реализация готовой продукции общественного Тема 7. Организация работы пищевого блока детских и дошкольных учреждений Тема 8. Организация лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях Раздел 2 ПМ 06.01. Тема 1.1. Формы документов, порядок их заполнения. Тема 1.2. Оформление табеля учёта рабочего времени Тема 1.3. Расчёт заработной платы Тема 1.4. Ценообразование в предприятиях обществен- ного питания Тема 1.5. Учет сырья товаров и тары в кладовых. Тема 1.6. Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 1.7. Учет денежных средств, текущих обяза- тельств и расчетов Тема 1.8. Учет расходов, доходов и финансовых ре- зультатов Раздел 3 ПМ. 06. Планирование и организация работы структурного подразделения Тема 1 «Планирование работы структурного подраз- деления (бригады). Принципы и виды планирования работы бригады (команды)» Тема 2 «Организовать работу коллектива исполните- лей» Тема 3 «Основные приёмы организации работы испол- нителей» Тема 4 «Принятие управленческих решений Тема 5 «Способы и показатели оценки качества вы- полняемых работ членами бригады» Тема 6 «Дисциплинарные процедуры в организации» Тема 7 «Оценка эффективности деятельности струк- турного подразделения (бригады)»	2	Практические работы и тесты, самостоятельная работа студентов, защита курсовой работы	Экзамен

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Павловский технологический техникум»**

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

ЭКЗАМЕН

МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

код специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4 курс, 7 семестр

р.п. Павловка
2020 год

Одобрена
Цикловой комиссией
ОПД и ПМ

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
код, наименование профессии/специальности

Протокол № ___
от «__» _____ 2020 г.
Председатель ЦК
Л.А.Зайцева

Разработчик: _Н.М.Ахтямова

Рецензент (внешний): _____

ФИО, ученая степень, звание, должность, наименование ПОО

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к программе промежуточной аттестации в форме экзамена

МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Междисциплинарный курс МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации является частью профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения, а также частью программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена базового уровня ОГБПОУ ТТП.

Завершающим этапом обучения по междисциплинарному курсу МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации является экзамен, который проводится в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в 7-ом семестре в форме квалификационного экзамена.

Экзаменационные материалы составлены на основе примерной и рабочей программ. В ходе промежуточной аттестации по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации обучающийся должен продемонстрировать профессиональные и общие компетенции, умения и навыки, которые сумел освоить, развить в рамках программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня по своей специальности в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) *Организация работы структурного подразделения* и следующих профессиональных компетенций (ПК):

- участвовать в планировании основных показателей производства;
- планировать выполнение работ исполнителями;
- организовывать работу трудового коллектива;
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- вести утвержденную отчетно-учетную документацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и перечисленными профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО₁ -планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ПО₂-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ПО₃ -принятия управленческих решений;

уметь:

- У₁ -рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У₂ -вести табель учета рабочего времени работников;
- У₃-рассчитывать заработную плату;
- У₄ -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У₅ -организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- У₆-организовывать работу коллектива исполнителей;
- У₇ -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У₈ -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- З₁ -принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- З₂ -основные приемы организации работы исполнителей;
- З₃ -способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады / команды;
- З₄ -дисциплинарные процедуры в организации;
- З₅ -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- З₆ -нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- З₇ -формы документов порядок их заполнения;
- З₈ -методику расчета выхода продукции;
- З₉ -порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- З₁₀ -методику расчета заработной платы;
- З₁₁ -структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- З₁₂ -методику расчета экономических показателей.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Промежуточная аттестация позволяет оценить результат учебной деятельности студента по междисциплинарному курсу МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации. Она также обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студентов и проводится с целью определения:

1. Полноты и прочности теоретических знаний по МДК.
2. Сформированности общих и профессиональных компетенций.
3. Обоснованности и четкости, краткости изложения материала.

Форма проведения экзамена по междисциплинарному курсу МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации – устная.

Основные условия проведения экзамена:

1. Экзаменационные материалы для проведения экзамена.
2. Наглядные пособия, материалы справочного характера, разрешенные к использованию на экзамене.
3. Ведомость для экзамена.
4. Критерии оценки.

Критерии оценки умений, навыков и знаний в рамках контроля качества обучения студентов техникума на экзамене:

Для оценки профессиональных компетенций, умений и знаний студентов используются следующие критерии:

5 «отлично» – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практикой, может применять профессиональные компетенции при выполнении практических заданий, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

4 «хорошо» – если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным материалом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет профессиональные компетенции для решения практических заданий, грамотно излагает материал, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

3 «удовлетворительно» – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении профессиональные компетенции для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

2 «неудовлетворительно» – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять профессиональные компетенции для решения практических задач.

В завершении освоения материала МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации в 7-ом семестре студенты демонстрируют результаты освоения конкретных общих и профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы; -обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж; -демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям; -правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции; -демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности; -правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана; -обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения; -точность расчета выхода продукции в ассортименте. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите и практических занятий; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики;
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> -точность расчета численности производственных работников структурного подразделения; -правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу; -правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; -точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - при проведении: тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, при защите курсовой работы по МДК; экзамена (квалификационного) по модулю
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; -демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений; -правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам; -правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением; -демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением; -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; -обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады; -правильность оформления договора о материальной ответственности; 	<p>и др.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю; -обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом; -правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения; -обоснованный выбор стиля управления руководителя структурного подразделения; -правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения. 	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -соблюдение технологического процесса приготовления блюд; правильность ведения бракеражного журнала; -правильность оформления забора проб на лабораторный анализ; -демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения; -демонстрация умений разработки оценочных заданий; -обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения; -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения. 	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> -использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации; -правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени; -демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении; -правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы; -точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы; -обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета; -обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции; -правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации; -демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации 	

ВОПРОСЫ
для повторения к экзамену
по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

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

Ситуации
для подготовки к экзамену
по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

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 блюд
8. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд
9. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд
10. 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
11. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного рабо-

- тающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период
12. Выполнить расчёт количества производственных столов, используя количество одновременно работающих в цехе и длину рабочего места на одного работника
 13. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – холодный цех
 14. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – горячий цех
 15. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений предприятия общественного питания.
 16. Расчет себестоимости сырья структурного подразделения индустрии питания для выполнения дневной производственной программы
 17. Расчет показателей рентабельность производства и рентабельности заёмного капитала в индустрии питания
 18. Расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания
 19. Выполните расчет и анализ показателей деловой активности предприятия общественного питания ООО «Серебро», сделайте вывод
 20. Выполните расчет и анализ показателей деловой активности предприятия общественного питания ООО «Глория», сделайте вывод
 21. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Бегония» и сделать вывод
 22. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Гаврош» и сделать вывод
 23. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Старый город» и сделать вывод
 24. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Большая семья» и сделать вывод
 25. Определите планируемую прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Бегония»
 26. Определите планируемый валовой доход на предприятии общественного питания ООО «Гаврош»
 27. Сделайте расчет выполнения плана по ассортименту на предприятии
 28. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо сохранить в холодильном шкафу на предприятии питания
 29. Выполните расчет уровня производительности труда работников предприятия общественного питания ООО «Глория».
 30. Рассчитайте прибыль и рентабельность деятельности предприятия индустрии питания ООО «Большая семья»

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	--

1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
2. Основы бизнес - планирования в индустрии питания.
3. ЗАДАЧА. Рассчитать структуру персонала предприятия питания

Таблица - Персонал предприятия питания

Категория работников	Структура персонала, %	Фактически за отчетный год, чел.
1. Административный персонал:		5
директор		1
управляющий		1
администратор		2
технолог		1
2. Производственный персонал		8
шеф-повар		1
су-шеф		1
повар		6
3. Обслуживающий персонал:		14
официант		10
мойщик посуды		4
Всего:		27

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	--

1. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
2. Общий обзор содержания маркетингового исследования внешней среды предприятия питания.
3. ЗАДАЧА. Определите количество потребителей, обслуживаемых за день работы предприятия питания, если число посадочных мест – 60.

Таблица

Расчет общего количества потребителей за день

Часы работы торго- вого зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей за час
12-13	1,5	50	
13-14	1,5	70	
14-15	1,5	60	
15-16	1,5	50	
16-17	1,5	30	
17-18	1,5	50	
18-19	0,6	70	
19-20	0,6	100	
20-21	0,6	80	
21-22	0,6	70	
22-23	0,6	60	
23-00	0,6	40	
Итого за день			

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

**Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
 Департамент профессионального образования и науки
 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Павловский технологический техникум»**

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p align="center">Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p align="center">Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	--

1. Классификация предприятий питания.
2. Анализ и прогнозирование деятельности предприятия питания
3. ЗАДАЧА. Выполнить расчет коэффициента пересчета блюд для данного часа работы предприятия питания, ссылаясь на таблицу загрузки торгового зала кафе

Таблица

Посещение торгового зала кафе

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10 – 11	1,5	50	60	
11 – 12	1,5	60	72	
12 – 13	1,5	90	108	
13 - 14	1,5	100	120	
14 - 15	1,5	90	108	
15 - 16	1,5	60	72	
16 - 17	1,5	50	60	
17 - 18	перерыв			
18 - 19	0,4	50	16	
19 - 20	0,4	100	32	
20 - 21	0,4	100	32	
Итого:				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

**Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
 Департамент профессионального образования и науки
 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Павловский технологический техникум»**

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	--

1. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
2. Производственная мощность предприятия в индустрии питания.
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте пропускную способность обеденного зала, используя данные таблицы, если столовая рассчитана на 120 мест.

Таблица

График загрузки обеденного зала общедоступной столовой

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час
10-11	3	30	
11 – 12	2	50	
12 – 13	2	80	
13 – 14	2	90	
14 – 15	2	90	
Итого:	-	-	

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	---

1. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
2. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, представленных в таблице

Таблица

Наименование про- дуктов	Тк181		Тк034		Тк200		Итого брутто (кг)
	Бифштекс с яй- цом		Картофель- ный буффон		Утиные котлет- ки		
	брутто, г		брутто, г		брутто, г		
	на 1 п.	на 50 п.	на 1 п.	на 60 п.	на 1п.	на 100 п.	
Говядина	200		-	-	-	-	
Яйцо куриное	40		-	-	-	-	
Масло растительное	15		20		-	-	
Пармезан	-	-	50		-	-	
Филе утки	-	-	-		200		
Лук репчатый	-	-	-		20		
Молоко	-	-	-		50		
Хлеб пшеничный	-	-	-		70		
Картофель	-	-	210		-	-	

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p align="center">Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p align="center">Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	---

1. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественно-го питания.
2. Планирование издержек и себестоимости продукции
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания – холодный цех ($K = 0,4$) по данным таблицы

Расчет общей и полезной площади цеха

Таблица

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м ²	Общая площадь занимаемая оборудованием, м ²
			длина	ширина		
Шкаф среднетемпературный	ШХ-0,56	1	700	800		
Весы	M-ER 326	3	255	210		
Слайсер	RM-30	1	700	500		
Стол холодильный	TD157	1	1500	600		
Стол-тумба	СТ3-1	1	1200	600		
Стол профессиональный	СП-3	3	950	700		
Ванна 2-х секционная	BM-2/800	1	1600	800		
Раковина для рук	-	1	500	500		
Итого:	-					

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p style="text-align: center;">«__» декабря 2020 г.</p>
--	---	---

1. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.
2. Планирование валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.
3. ЗАДАЧА. 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 при 8 часовом рабочем дне.

Таблица

Формирование штатной численности работников производства

Блюдо	Количество блюдов, п	Норма времени t,с	Итого
Рулет рыбный	42	170	
Рулет из куриной грудки	40	220	
Помидоры фаршированные сыром и курицей	50	90	
Рулеты из баклажана с мясом	38	180	
Сэндвич с беконом	44	120	
Винегрет	10	50	
Салат «Оливье»	16	120	
Салат из рубца	50	80	
Итого		-	

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	---

1. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.

2. Производственная программа предприятия питания.

3. ЗАДАЧА. 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 при длительности рабочего дня 11,5 час.

Таблица

Формирование штатной численности работников производства

Блюдо	Количество блюдов, n	Норма времени t,с	Итого
Азу-по татарски	170	250	
Урма	88	50	
Гуляш-по татарски	160	120	
Лагман	79	250	
Манты	170	50	
Калжа	100	50	
Итого:	-	-	

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p align="center">Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p align="center">Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	---	--

1. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания
2. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений ($K = 0,3$) предприятия общественного питания.

Таблица

Расчет общей и полезной площади

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м ² .	Общая площадь занимаемая оборудованием, м ² .
			Длина	Ширина		
Тестомесительная машина	ТММ-1М.	2	1325	795		
Взбивальная машина	МВ-35М.	1	750	530		
Машина для просеивания муки	МПМ-800.	1	860	670		
Стол производственный	СО-12/6ПН RADA	2	1200	600		
Охлаждаемый стол	СТХ-3 1235М	3	1235	700		
Плита индукционная	ЭП-6Ж-0Ш1	1	1480	850		
Печь конвекционная	EVOLUTION EKF 664 TC	2	600	400		
Шкаф расстойный	ХЕВРС-16EU-M	1	866	950		
Итого:	-	-	-	-	-	

Преподаватель _____ И.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
2. Виды меню, их характеристика
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуется на изготовление блюд, отмеченных в таблице

Таблица

Наименование продуктов	Тк200		Тк145		Тк146		Итого брутто (кг)
	Утиные котлетки		Стейк палтуса с караме- лизованным луком		Грудка по- ази- атски		
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 108п.	на 1п.	на 54 п.	на 1 п.	на 45п.	
Палтус	-	-	150		-	-	
Сахар	-	-	10		-	-	
Куриная грудка	-	-	-	-	200		
Помидоры	-	-	-	-	40		
Маслины	-	-	-	-	5		
Филе утки	200		-	-	-		
Лук репчатый	20		25		30		
Молоко	50		-	-	-	-	
Хлеб пшеничный	70		-	-	-	-	

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Организация работы и техническое оснащение производства холодного цеха
2. Структура, порядок расположения блюд в плане - меню
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания, если 1 кусок хлеба весит 40 г

Таблица

Расчет количества хлеба и хлебобулочные изделия общедоступной столовой

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления на 1 человека в день, г	Общее количество
			в порциях
Хлеб и хлебобулочные изделия. г	568	100	
В том числе:			
ржаной	568	50	
пшеничный	568	50	

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
2. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой
3. ЗАДАЧА. Исходя из количества мест в торговом зале (30 гостей), оборачиваемости места за час, среднего процента загрузки зала, определите количество посетителей, приходящих в течение дня в столовую и коэффициент пересчета блюд для данного часа.

Таблица

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пе- ресчета блюд для данного часа
9-10	4	40		
10 - 11	4	20		
11-12	4	40		
12-13	3	60		
13-14	3	80		
14-15	3	100		
Итого:	-	-		

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p style="text-align: center;">«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
2. Разработка бизнес-плана в индустрии питания
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расхо-
 дуются на изготовление блюд, отраженных в таблице

Таблица

Наименование продук- тов	Тк100		Тк155		Тк145		Итого брутто (кг)
	Паровой судак		Рыбные котлеты с картофельным пюре		Котлеты из морского окуня с картофельно- шпинатным пюре		
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 28п.	на 1п.	на 54п.	на 1п.	на 27п.	
Судак	295		-	-	-	-	
Шампиньоны свежие	66		-	-	-	-	
Корень петрушки	23		-	-	-	-	
Лук репчатый	25		15		25		
Масло сливочное	15		-		-		
Мука пшеничная	10		-		10		
Лимон	30		-		-		
Картофель	-	-	80		70		
Окунь	-	-	210		180		
Шпинат	-	-	-	-	20		

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p style="text-align: center;">«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
 2. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.
 3. ЗАДАЧА. Выполнить расчет показателей финансовых результатов деятельности организации питания ООО «Старый город» по данным таблицы и сделать вывод
- Таблица
- Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	70150	85320		
Издержки обращения, тыс.руб.	15034	16412		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднегодовая стоимость основ- ных фондов, тыс.руб.	5025	5674		
Среднегодовая стоимость обо- ротных средств, тыс.руб.	14800	16762		
Рентабельность деятельности, %				
Рентабельность продажи, %				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.
2. Расчет численности производственных работников.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет стоимости сырья для выполнения дневной производственной программы в рамках данных таблицы.

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб.
Говядина	0,406	325-00	
Картофель	4,725	32-00	
Огурцы свежие	1,500	90-00	
Яйца	1,046	51-00	
Салат	0,484	230-00	
Майонез	1,522	280-00	
Морковь	0,646	50-00	
Лук зеленый	0,250	60-00	
Яблоки	0,408	60-00	
Лук репчатый	0,816	25-00	
Лимон	0,250	120-00	
Сахар	0,210	56-00	
Соль	0,012	30-00	
Масло растительное	0,595	80-00	
Капуста белокочанная	3,504	20-00	
Курица	3,542	180-00	
ИТОГО:			
			<u>Н.М.Ахтямова</u>

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p align="center">Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p align="center">Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Организационная структура управления производственного подразделения.
2. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
3. ЗАДАЧА. Расчет массы продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу, для выполнения дневной производственной программы

Таблица

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуе мых за 1/2 смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	за 1/2 смены
Паровой судак	5	9	260		
Паровой сибас	7	13	250		
Рыбные котлеты с картофельным пюре	17	27	310		
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	5	13	200		
Морской окунь со шпинатом	4	9	200		
Бифштекс с яйцом	11	27	230		
Картофельный буффон	16	32	250		
Утиные котлетки	32	53	300		
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	4	18	100		
Грудка по – азиатски	12	22	270		
Итого:					

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p>«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Категории производственного персонала, их характеристика
2. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет стоимости сырья для выполнения производственной программы предприятия индустрии питания, используя данные таблицы

Таблица

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной про- граммы, руб.
Судак	5,310	310,00	
Шампиньоны свежие	1,188	360,00	
Корень петрушки	0,414	213,00	
Лук репчатый	5,425	25,00	
Масло сливочное	0,270	370,00	
Мука пшеничная	0,540	65,00	
Лимон	0,540	220,00	
Сибас	7,560	520,00	
Масло оливковое	0,405	720,00	
Базилик	0,135	380,00	
Молоко	7,510	63,00	
Картофель	19,860	32,00	
ИТОГО:			

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p style="text-align: center;">«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности.
2. Бракераж, бракеражный журнал.
3. ЗАДАЧА. Рассчитать потребность структурного подразделения предприятия ООО «Бегония» в численности производственного персонала по данным таблицы

Таблица

Формирование штатной численности работников производства

Наименование блюда	Количество порций	Норма времени на изготовление блюда, с.	Время, необходимое для производства всех блюд, с
«Мазурка»	154	90	
Картофельный буффон	165	80	
Крем-суп из артишоков с курицей	90	110	
Крем-суп из тыквы	180	110	
Суп «Буйабес»	95	130	
Солянка рыбная	133	180	
Паровой судак	118	130	
Паровой сибас	127	80	
Рыбные котлеты с картофельным пюре	54	110	
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	136	90	
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	127	120	

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p style="text-align: center;">«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процес-се труда членов бригады.
2. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
3. ЗАДАЧА. Расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания проведите в таб-личной форме

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63 630	72 142		
Издержки обращения, тыс.руб.	43 582	45 924		
Прибыль, тыс.руб.				
Величина собственных средств, тыс. руб.	45 000	45 800		
Торговая площадь, м2	520	520		
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность собственных средств, %				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

**Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
 Департамент профессионального образования и науки
 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Павловский технологический техникум»**

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Делегирование полномочий в структурном подразделении (бригаде)
2. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо со-хранить в холодильном шкафу на предприятии питания

Таблица

Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

Наименование блюдов	Кол-во блюд, реализуемых за час max загрузки зала	Кол-во блюд, реализуе- мых за 1/2 Смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час max загрузки	за 1/2 смены
Азу по-татарски	32	35	450		
Урма	44	44	500		
Гуляш	54	30	900		
Лагман	24	34	300		
Манты	14	45	150		

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

**Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
 Департамент профессионального образования и науки
 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Павловский технологический техникум»**

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Содержание форм стимулирования труда на предприятиях питания.
2. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет и анализ показателей финансовых результатов и уровня производительности труда на предприятия общественного питания ООО «Серебро», пользуясь данными таблицы, сделайте вывод

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	95780	105040		
Издержки обращения, тыс.руб.	18582	22314		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	60	65		
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс.руб.				
Рентабельность продажи, %				
Производительность труда				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
2. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет и анализ показателей деловой активности предприятия общественного питания ООО «Глория», сделайте вывод по результатам в таблице

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб	65830	75046		
Издержки обращения, тыс.руб.	14022	15214		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	52	54		
Торговая площадь, м ²	500	540		
Производительность труда				
Рентабельность продажи, %				
Оборачиваемость торговой площади				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p>«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж
3. ЗАДАЧА. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Гаврош» по данным таблицы и сделать вывод.

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий месяц, руб.
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.	3 985 000,00	3 630 000,00
2.	Себестоимость, руб.	455 000,00	345 090,00
3.	Валовой доход, руб.		
5.	Издержки производства и обращения, руб.	874 000,00	996 000,00
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		
8.	Рентабельность продаж, %		
9.	Рентабельность продукции, %		

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Система методов управления структурным подразделением.
2. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей
3. ЗАДАЧА. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Старый город» по данным таблицы и сделать вывод

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	13582	15924		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	50	53		
Торговая площадь, м2	520	25		
Производительность труда				
Рентабельность продукции, %				
Оборачиваемость торговой площади				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p style="text-align: center;">«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей в индустрии питания.
2. Методика расчета производительности труда и численности работников структурного подразделения
3. ЗАДАЧА. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Большая семья» по данным таблицы и сделать вывод

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товароборот, тыс.руб.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Величина заемного капитала, тыс. руб.	709000	685600		
Производительность труда				
Рентабельность продаж, %				
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность заемного капитала, %				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
2. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.
3. ЗАДАЧА. Определите планируемую прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Бегония» по данным таблицы и сделать вывод

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товароборот, тыс.руб.	70150	85320		
Издержки обращения, тыс.руб.	15034	16412		
Прибыль, тыс.руб.				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

**Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
 Департамент профессионального образования и науки
 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Павловский технологический техникум»**

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27</p> <p align="center">по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания) Семестр: 7</p>	<p align="center">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
3. ЗАДАЧА. Определите планируемый валовой доход и прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Гаврош»

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий месяц, руб.
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.	3 985 000,00	3 630 000,00
2.	Себестоимость, руб.	455 000,00	345 090,00
3.	Валовой доход, руб.		
5.	Издержки производства и обращения, руб.	874 000,00	996 000,00
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p style="text-align: center;">Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова</p> <p style="text-align: center;">«__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Стили управления в общественном питании.
2. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки
3. ЗАДАЧА. Сделайте разбивку наименований блюд по ассортименту производимых на предприятии питания, воспользовавшись данными таблицы

Таблица

Блюда	Процентное соотношение		Количество блюд
	Блюд		
	от общего количества, %	от данной группы, %	
Холодные блюда	40		
Рыбные		25	
Мясные		30	
Салаты		40	
Горячие закуски	5		
Супы	10		
Пюреобразные		20	
Заправочные		80	
Горячие блюда	30		
Рыбные		25	
Мясные		50	
Из птицы		25	
Сладкие блюда и горячие напитки	15		
Итого:	100		2380

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	--

1. Управление конфликтами и стрессами.
2. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работода-
 телю. Содержание договора о материальной ответственности.
3. ЗАДАЧА. По данным таблицы выполните расчет уровня производительности
 труда работников предприятия общественного питания ООО «Глория» и сде-
 лайте вывод об изменении ситуации

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товароборот, тыс.руб.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Производительность труда				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Департамент профессионального образования и науки
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

<p>Рассмотрено Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессио- нальных модулей ОГБПОУ ТТП</p> <p>Протокол № _____ от «__» _____ 2020г.</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30</p> <p>по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания)</p> <p>Семестр: 7</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР ОГБПОУ ТТП _____ И.В.Колесникова «__» декабря 2020 г.</p>
--	--	---

1. Роль планирования в организации. Виды планов.
2. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте прибыль, рентабельность продукции, рентабельность продаж и производительность труда работников предприятия индустрии питания ООО «Большая семья»

Таблица

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	13582	15924		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	50	53		
Производительность труда				
Рентабельность продукции, %				

Преподаватель _____ Н.М.Ахтямова

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы для подготовки к экзамену

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
4. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.]. – <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>
7. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
8. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н]. - <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>
9. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
11. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
12. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.
13. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.
 14. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.
 15. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. - http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758
 16. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm
 17. Басовский Л.Е. Маркетинг: курс лекций / Л.Е. Басовский. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 224 с.
 18. Бронникова Т.С. Маркетинг: теория, методика, практика: учеб. пособие / Т.С.Бронникова – М.: КноРус, 2010. – 208 с.
 19. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р.Веснин – М.: Проспект, 2011. – 320 с.
 20. Голубева Т.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
 21. Дорофеев В.Д. Менеджмент: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / В.Д.Дорофеев, А.Н. Шмелева, Н.Ю. Шестопап . – М.: ИНФРА-М, 2010. – 440 с.
 22. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. – М.: Академия, 2010. – 320 с.
 23. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред. проф. образования / Г.Б. Казначевская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 346 с.
 24. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
 25. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
 26. Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И. Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2003. – 640 с.

27. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник для сред. проф. учеб. заведений / В.И.Подольский, О.М.Бурдюгова. - М.: Академия, 2004. – 304 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
29. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с
- 30.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:/ Л.А.Радченко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование)**
- 31.Сахон А.П. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учеб. пособие / А.П. Сахон, Э.Ф. Софронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова.– М.: Деловая литература, 2003.- 520 с.
32. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
34. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
35. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
36. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с
37. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
38. Трудовое право России: учебник для высш. учеб. заведений / Под общ. ред. Ю.П. Орловского, А.Ф. Нуртдиновой. - М.: Инфра-М, 2008. – 608с.
39. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.- 432 с.
40. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 352 с.

Дополнительные источники

41. Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / В.В. Амосова, Г.М. Гукасян, Г.А. Маховикова. – М.: Эксмо, 2008. – 608 с.
42. Борисов Е.Ф. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / Е.Ф. Борисов. – 4-е изд. – М.: Высшее образование, 2008. – 391 с.
43. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"
44. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»

Интернет-источники

45. <http://docs.kodeks.ru/document/>
46. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
47. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
48. [www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
49. [www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
50. [www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
51. <http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
52. <http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;
53. <http://www.restoran.ru>;
54. <http://www.povarenok.ru>
55. <http://www.friio.ru> и другие