

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ



УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
филиала

О.И. Иванова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация работы структурного  
подразделения**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП  
2019

Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме

**Разработчик:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперты:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Т.И. Кашимовская	



ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>30</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>35</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А</b>	
<b>ГЛОССАРИЙ</b>	<b>44</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б</b>	
<b>ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ</b>	<b>48</b>

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Организация работы структурного подразделения**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля заочного обучения:**

всего – **522** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **486** часов, в том числе из вариативной части -321 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **324** часа, в том числе из вариативной части -214 часов;

самостоятельной работы обучающегося – **162** часа, в том числе из вариативной части -107 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – **36** часов.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля заочного обучения:**

всего – **522** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **486** часов

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **84** часа

самостоятельной работы обучающегося – **402** часа,

производственной практики (по профилю специальности) – **36** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов очного отделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1–6.4	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	294	196	98	20	98	-		-
ПК 6.5	МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	192	128	98		64			
ПК 6.1–6.5	ПП 06.01 Производственная практика(по профилю специальности) (часов)	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>522</b>	<b>324</b>	196	20	<b>162</b>	-		<b>36</b>

### 3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов заочного отделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1–6.4	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	294	58	12	20	236	-		-
ПК 6.5	МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	192	26	10		166			
ПК 6.1–6.5	ПП 06.01 Производственная практика(по профилю специальности) (часов)	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>522</b>	<b>120</b>	22	20	<b>402</b>	-		<b>36</b>

**Тематический план учебной дисциплины по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента	Учебные занятия при заочной форм обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента
		всего	в том числе			всего	в том числе		
			лаб. раб	практич. занятия			лаб. раб	практич. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Введение	2	2							2
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания.	10	6		4	4	2			8
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	6	4		2	2	2			4
Тема 1.3. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	8	4		2	4				8
1.4.Ассортимент продукции производства, месторасположение, обслуживаемый контингент, специфика обслуживания предприятий питания	8	4		2	4	2			6
Тема 1. 5. Характеристика типов предприятий общественного	4	4		2		2		2	2

Тема 1.6. Основные типы предприятий питания	4	4		2		2			2
Тема 1.7. Принципы размещения предприятий общественного питания	6	4		2	2				6
Тема 2.1. Организация снабжения предприятий общественного питания	6	4		2	2				6
Тема 2.2. Материально-техническая база: понятие, назначение.	6	4		2	2				6
Тема 2.3. Особенности продовольственного снабжения предприятий питания.	4	4		2					4
Тема 2.4. Складское хозяйство	10	6		4	4				10
Тема 2.5. Структура производства.	4	4		2		4		2	2
Тема 2.6. Производственный процесс.	6	2			4				6
Тема 2.7. Технологический процесс.	6	6		4		2			4
Тема 2.8. Оптимальные условия труда на предприятиях питания	4	4		2					4

<b>Тема 2.9. Организация работы основных производственных цехов.</b>	<b>12</b>	8		6	4	2			<b>10</b>
<b>Тема 3.0. Качество выпускаемой продукции и организация бракеража.</b>	<b>8</b>	2			6	2			<b>6</b>
<b>Тема 3.1. Методология планирования производства.</b>	<b>6</b>	4		2	2				<b>6</b>
<b>Тема 3.2. Организация планирования производства.</b>	<b>6</b>	4		2	2				<b>6</b>
<b>Тема 3.3. Управленческие решения в организации.</b>	<b>4</b>	4		2					<b>4</b>
<b>Тема 3.4. Оперативное планирование работы производства.</b>	<b>6</b>	2			4				<b>8</b>
<b>Тема 3.5. Управленческие решения в организации.</b>	<b>8</b>	4		2	4	2		2	<b>10</b>
<b>Тема 3.6. Планирование меню.</b>	<b>10</b>	6		4	4				<b>16</b>
<b>Тема 3.5. Плановые расчеты</b>	<b>16</b>	8		6	8	2			<b>16</b>
<b>Тема 4.1. Персонал предприятий общественного питания.</b>	<b>8</b>	8		6	8				<b>8</b>
<b>Тема 4.2. Организация труда персонала.</b>	<b>8</b>	4		2	4				<b>10</b>

<b>Тема 4.3. Особенности деятельности работников предприятий питания.</b>	<b>10</b>	2			8	2		2	<b>8</b>
<b>Тема 4.4. Штаты предприятий питания</b>	<b>10</b>	6		4	4				<b>6</b>
<b>Тема 4.5. Нормирование труда на предприятиях питания.</b>	<b>6</b>	6		4					<b>6</b>
<b>Тема 4.6 Методы изучения затрат рабочего времени</b>	<b>6</b>	6		4		2		2	<b>2</b>
<b>Тема 4.7. Рационализация режимов труда и отдыха на предприятиях питания</b>	<b>4</b>	4		2		2		2	<b>10</b>
<b>Тема 4.8. Рабочее время</b>	<b>6</b>	2			4	2			<b>4</b>
<b>Тема 4.9. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании</b>	<b>2</b>	2							<b>2</b>
<b>Тема 5.0.. Оплата труда работников предприятий питания.</b>	<b>4</b>	4		2					<b>6</b>
<b>Тема 5.1. Учет расчетов по оплате труда</b>	<b>2</b>	2							<b>2</b>
<b>Тема 5.2. Нормативная документация предприятий общественного питания</b>	<b>4</b>	4		2		2		2	<b>2</b>

<b>Тема 5.3. Первичная документация предприятий общественного питания.</b>	<b>8</b>	4		2	4	2			<b>8</b>
<b>Тема 5.4. Документированный учет производства</b>	<b>6</b>	2		2	4	2		2	<b>4</b>
<b>Тема 5.5. Оценочные задания работникам предприятий питания</b>	<b>8</b>	4		2	4	2			<b>8</b>
<b>Выполнение курсовой работы</b>	<b>20</b>				<b>98</b>				<b>20</b>
Требования к содержанию и структуре курсовой работы. Организация выполнения курсовой работы. Назначение и распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.	2								2
Составление рабочего плана выполнения курсовой работы; формирование структуры работы	4								4
Сбор, анализ и обобщение материала по выбранной теме	4								4
Содержание информационной основы разрабатываемой темы (теоретическая часть). Подбор источников для написания работы	2								2
Практическая часть курсовой работы. Исследование документов, составление схем и таблиц	4								4

Правила оформления работы, библиографического списка, использованных источников и литературы, приложений	2								2
Защита курсовой работы	2							12	2
<b>Итого по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации: 294</b>									
<b>в т. ч.</b>									
теоретическое обучение					98	26			
практические занятия					98	12			
самостоятельная работа					64	236			
курсовая работа					20	20			
<b>Раздел 02. МДК 06.02 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании</b>									
Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента	Учебные занятия при заочной форм обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента
		всего	в том числе			всего	в том числе		
			лаб. раб	практич. занятия			лаб. раб	практич. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Тема 1.1 Материальная ответственность, договор материальной ответственности	14	6		4	8	2			12
Тема 1. 2 Бухгалтерский баланс.	16	12		10	4	2			14
Тема 2.1 Задачи и организация учета продуктов , товаров, тары и	12	8		6	4	2			10

реализации готовой продукции									
Тема 2.2 Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары	22	14		12	8			2	20
2.3. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товара	12	4		2	8			2	10
Тема 2.4. Документальное оформление поступления сырья на производство	6	6		4				2	4
Тема 2.5. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета	8	4		2	4			2	6
Тема 2.6. Инвентаризация продуктов	14	10		8	4			2	12
Тема 2.7. Учет поступления сырья на производство	10	6		4	4	2			8
Тема 2.8. Учет реализации и отпуска готовой продукции	18	14		12	4	2			16
Тема 2.9. Отчетность материально-ответственных лиц	24	20		18	4	2			22
Тема 3.0. Учет предметов материально-ответственных лиц	8	4		2	4	2			6
Тема 3.1. Учетная политика организации	6	6		4					6

Тема 3.2. Организационно-технические вопросы учетная политика	4	4		2				4
Тема 3.3. Финансовая отчетность предприятия	18	10		8	8	2		16
<b>Итого</b>					<b>192</b>	<b>192</b>		
в т.ч.								
Теоретическое обучение					30	16		
Практические занятия					98	10		
Самостоятельная работа					64	166		

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов	Уровень освоения	Самостоятельная работа при изучении ПМ.06.
1	2	3	4	5
<b>ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ</b>				
<b>МДК 06. 01. Управление структурным подразделением организации</b>		<b>196</b>		<b>98</b>
<b>4 семестр</b>		<b>48/16/32/16/16</b>		
<i>Введение.</i>	<b>Введение.</b>			
<i>Тема 1 Отрасль в структуре экономики. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.</i>	<i>Содержание учебного материала</i> Предмет, цели, задачи курса. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Основные направления развития общественного питания.	2	1-2	
	<b>Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Особенности производственной деятельности. Организационно-правовые формы предприятий.	2	1-2	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания в Артемовском городском округе в современных условиях (урок-экскурсия).	4	2-3	

<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 1.</b> Составление отчета по материалам экскурсии о деятельности предприятий общественного питания Артемовского городского округа в современных условиях.		3	4
<b>Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Классификация предприятий общественного питания. Признаки классификации.	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 2.</b> Работа с опорным конспектом, нормативной документацией			2
<b>Практическое занятие № 2.</b> Изучение признаков классификации предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р № 50762-2007. Составление текстовой таблицы. Краткая характеристика.	2	2-3	
<b>Тема 1.3. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Порядок учреждения и регистрация	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 3.</b> Подготовка реферата по теме.		3	4
<b>Практическое занятие № 3.</b> Ознакомление с нормативно-законодательными актами и правилами регистрации предприятий общественного питания.	2	2-3	
<b>Тема 1.4. Ассортимент продукции производства, месторасположение, обслуживаемый контингент, специфика обслуживания предприятий питания</b> <i>Содержание учебного материала</i>	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 4.</b> Оформление презентационного материала		3	4
<b>Практическое занятие № 4.</b> Составление текстовой таблицы «Ассортимент продукции производства в соответствии с типом предприятия питания». Краткая характеристика.	2	2-3	
<b>Тема 1.5. Характеристика типов предприятий общественного питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Заготовочные предприятия общественного питания. Определение, классификация, виды структур, особенности деятельности	2	1-2	
<b>Практическое занятие № 4.</b> Выполнение тестового задания	2	2-3	
<b>Тема 1.6. Основные типы предприятий питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Определение, специфика работы, признаки классификации.	2	1-2	

<b>Практическое занятие № 5.</b> Определение типа предприятия по ГОСТ Р № 50762-2007.	2	2-3	
<b>Тема 1.7. Принципы размещения предприятий общественного питания</b> <i>Содержание учебного материала</i>	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 6.</b> Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе учебы		3	2
<b>Практическое занятие № 6.</b> Выполнение тестового задания	2	2-3	
<b>5 семестр</b>	<b>66/44/20/24/22</b>		
<b>Тема 2.1. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 8.</b> Изучение источников снабжения и поставщиков столовой филиала ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме		3	2
<b>Практическое занятие № 7.</b> Выполнение тестового задания	2	2-3	
<b>Тема 2.2. Материально-техническая база: понятие, назначение.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 7.</b> Составление списка оборудования для предприятий питания в соответствии с типом и классом предприятия.		3	2
<b>Практическое занятие № 8.</b> Составление заявки (договора) на торговое-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора.	2	2-3	
<b>Тема 2.3. Особенности продовольственного снабжения предприятий питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству	2	1-2	
<b>Практическое занятие № 9.</b> Составление акта приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству	2	2-3	

<b>Тема 2.4. Складское хозяйство.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования.	2	1-2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 9.</b> Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя), составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре		3		4
<b>Практическое занятие № 10.</b> Решение ситуационных задач по организации и технологии складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).	2	2-3		
<b>Практическое занятие № 11.</b> Выполнение тестового задания	2	2-3		
<b>Тема 2.5. Структура производства.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Понятие структуры производства, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.	2	1-2		
<b>Практическое занятие № 12.</b> Разработка структуры производства конкретного предприятия, составление схемы взаимосвязи производственных помещений	2	2-3		
<b>Тема 2.6. Производственный процесс.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.	2	1-2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 10.</b> Ознакомление со структурой производства предприятий питания АГО		3		4
<b>Тема 2.7. Технологический процесс.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.	2	1-2		
<b>Практическое занятие № 13.</b> Расчет выхода полуфабрикатов из мяса	2	2-3		
<b>Практическое занятие № 14.</b> Расчет выхода полуфабрикатов из овощей	2	2-3		
<b>Тема 2.8. Оптимальные условия труда на предприятиях питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Основные требования к созданию оптимальных условий труда на предприятиях питания	2	1-2		

	<b>Практическое занятие № 15.</b> Составление текстовой таблицы «Основные параметры микроклимата в производственных помещениях предприятий питания», их характеристика	2	2-3	
	<b>Тема 2.9. Организация работы основных производственных цехов.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Организация работы вспомогательных помещений. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов	2	1-2	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Ознакомление с методикой и последовательностью оперативного планирования работы производства. Анализ организации производственного и технологического процессов (структуры, элементов, трудовых операций и т.д.) по приготовлению конкретного вида продукции.	2	2-3	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия.	2	2-3	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Составление производственной программы кондитерского цеха, организация бракеража. Оценка качества блюд	2	2-3	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 12.</b> Описание технологических процессов, осуществляемых в разных цехах предприятий общественного питания (по заданию преподавателя)		3	4
	<b>Тема 3.0. Качество выпускаемой продукции и организация бракеража.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Факторы, влияющие на выход продукции. Контроль выхода продукции на предприятии питания	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 13.</b> Анализ основных этапов жизненного цикла продукции или «петли качества».		3	2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 14.</b> Подготовка доклада «Организация контроля качества на предприятиях питания»		3	4
	<b>6 семестр</b>	<b>60/20/40/12/18</b>		
	<b>Тема 3.1. Методология планирования производства.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Сущность и функции планирования. Персонал как объект управления	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 15.</b> Составление глоссария по основным понятиям планирования		3	2
	<b>Практическое занятие № 19.</b> Составление схемы управления персоналом на предприятии питания. Краткая характеристика	2	2-3	

<b>Тема 3.2. Организация планирования производства.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Содержание и управленческое понимание планирования	2	1-2	
<b>Практическое занятие 20.</b> Выполнение тестового задания	2	2-3	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 16.</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы по теме «Содержание и организация планирования. Управленческое понимание планирования»		3	2
<b>Тема 3.3. Управленческие решения в организации.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Процесс принятия	2	1-2	
<b>Практическое занятие 21.</b> Составление текстовой таблицы «Принципы формирования производственных бригад». Краткая характеристика.	2	2-3	
<b>Тема 3.4. Оперативное планирование работы производства.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Производственная программа предприятия	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 18.</b> Изучение принципов составления производственной программы для разных типов предприятий общественного питания		2-3	4
<b>Тема 3.5. Планирование меню.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Виды меню. Правила составления и оформления.	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 19.</b> Оформление презентационного материала		3	4
<b>Практическое занятие 22.</b> Составление плана-меню дневного рациона предприятия питания для предприятий различного типа	2	2-3	
<b>Практическое занятие 23.</b> Составление общедоступного меню для предприятий различного типа	2	2-3	
<b>Тема 3.6. Плановые расчеты</b> <i>Содержание учебного материала</i> Показатели оценки эффективности деятельности структурных подразделений. Планирование выхода готовых изделий. Нормирование выхода продукции	2	1-2	

	<b>Практическое занятие 24.</b> Расчет количества различных видов блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания для реализации	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 25.</b> Определение цены на блюда. Оформление калькуляционной карточки	2	2-3	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 20.</b> Совершенствование умения по оформлению калькуляционной карточки		3	4
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 21.</b> Составление меню для различных групп потребителей		3	4
	<b>7 семестр</b>	<b>120/40/80/30/30/20</b>		
<i>Тема 4. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания</i>	<b>Тема 4.1. Персонал предприятий общественного питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Производственный персонал. Обслуживающий персонал.	2	1-2	
	<b>Практическое занятие 26.</b> Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям производственного персонала	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 27.</b> Определение численности производственного и обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия.	2	2-3	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 22.</b> Изучение квалификационных требований к основным категориям обслуживающего персонала		3	4
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 23.</b> Изучение правил составления должностных инструкций		3	4
	<b>Тема 4.2. Организация труда персонала.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Понятие, характер труда, сущность, задачи.	2	1-2	
	<b>Практическое занятие 28.</b> Выполнение тестового задания по теме	2	2-3	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 24.</b> Изучение «Внутреннего положения о персонале предприятия общественного питания»		3	4
	<b>Тема 4.3. Особенности деятельности работников предприятий питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности.	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 25.</b> Изучение функциональных обязанностей заведующего производством на предприятии питания		3	4
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 26.</b> Изучение функциональных обязанностей технолога на предприятии питания		3	4	

<b>Тема 4.4. Штаты предприятий питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Штатное расписание предприятия. Графики выхода на работу.	2	1-2	
<b>Практическое занятие 29.</b> Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия	4	2-3	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 27.</b> Совершенствование умения составления графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени.		3	4
<b>Тема 4.5. Нормирование труда на предприятиях питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда	2	1-2	
<b>Практическое занятие 30.</b> Составление карты индивидуальной фотографии рабочего дня работника предприятия питания	4	2-3	
<b>Тема 4.6 Методы изучения затрат рабочего времени</b> <i>Содержание учебного материала</i> Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждений.		1-2	
<b>Практическое занятие 31.</b> Расчет обоснованной нормы выработки на продукцию предприятия питания	4	2-3	
<b>Тема 4.7. Рационализация режимов труда и отдыха на предприятиях питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Классификация рабочего времени. Работоспособность.	2	1-2	
<b>Практическое занятие 32.</b> Составление текстовой таблицы «Признаки классификации рабочего времени». Краткая характеристика.	2	2-3	
<b>Тема 4.8. Рабочее время</b> <i>Содержание учебного материала</i> Основное время, время отдыха. Табель учета рабочего времени	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 28.</b> Оформление презентационного материала		3	4
<b>Тема 4.9. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании</b> <i>Содержание учебного материала</i> Задачи бухгалтерского учета в общественном питании. Организация бухгалтерского учета	2	1-2	
<b>Тема 5.0. Оплата труда работников предприятий питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Общие положения об оплате труда. Формы оплаты труда работников предприятий питания.	2	1-2	
<b>Практическое занятие 33.</b> Расчет заработной платы работников предприятия питания	2	2-3	
<b>Тема 5.1. Учет расчетов по оплате труда</b>	2	1-2	

	<i>Содержание учебного материала</i> Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда.			
	<b>Тема 5.2. Нормативная документация предприятий общественного питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Документы предприятий питания, их назначение и классификация. Документооборот и его организация	2	1-2	
	<b>Практическое занятие 34.</b> Выполнение тестового задания по теме	2	2-3	
	<b>Тема 5.3. Первичная документация предприятий общественного питания.</b> <i>Содержание учебного материала</i> Формы документов предприятий питания. Правила оформления	2	1-2	
	<b>Практическое занятие 35.</b> Изучение технологической документации предприятий питания. Работа со Сборником рецептов	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 29.</b> Оформление схем приготовления блюд		3	4
	<b>Тема 5.4. Документированный учет производства</b> <i>Содержание учебного материала</i> Журналы контроля и первичный учет производства Ведение журнала. Порядок заполнения журналов.	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 30.</b> Работа с учебным материалом и дополнительной литературой		3	4
	<b>Тема 5.5. Оценочные задания работникам предприятий питания</b> <i>Содержание учебного материала</i> Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Правила оформления	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 31.</b> Определение показателей качества и безопасности блюд		3	4
	<b>Практическое занятие 36.</b> Составление технико-технологических карт на блюда	2	2-3	
<b>Выполнение курсовой работы</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Требования к содержанию и структуре курсовой работы. Организация выполнения курсовой работы. Назначение и распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.	2		
	<i>Содержание учебного материала</i> Составление рабочего плана выполнения курсовой работы; формирование структуры работы	4		
	<i>Содержание учебного материала</i> Сбор, анализ и обобщение материала по выбранной теме	4		

	<b>Содержание учебного материала</b> Содержание информационной основы разрабатываемой темы (теоретическая часть). Подбор источников для написания работы	2		
	<b>Содержание учебного материала</b> Практическая часть курсовой работы. Исследование документов, составление схем и таблиц	4		
	<b>Содержание учебного материала</b> Правила оформления работы, библиографического списка, использованных источников и литературы, приложений	2		
	Защита курсовой работы	2		
<b>Итого по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации:</b>		<b>294</b>		
	<b>в т. ч.</b>			
	<b>теоретическое обучение</b>	<b>98</b>		
	<b>практические занятия</b>	<b>98</b>		
	<b>самостоятельная работа</b>	<b>64</b>		
	<b>курсовая работа</b>	<b>20</b>		
<b>ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ</b>		<b>192/64//128/30/98</b>		
<b>Раздел 02. МДК 06.02 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании</b>				
<b>Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания</b>	<b>Тема 1.1 Материальная ответственность, договор материальной ответственности</b> <b>Содержание</b> Виды материальной ответственности. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за финансовой деятельностью предприятия	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 1.</b> Изучение правил оформления договоров об индивидуальной и коллективной материальной ответственности		3	4
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 2.</b> Изучение порядка группировки хозяйственных средств		3	4
	<b>Практическое занятие 1.</b> Оформление Договора о материальной ответственности	2	2-3	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Выполнение тестового задания	2	2-3	

	<b>Тема 1.2 Бухгалтерский баланс.</b> <i>Содержание</i> Положение о бухгалтерском учете и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Классификация, требования к содержанию и оформлению документов.	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 3.</b> Изучение ФЗ «О бухгалтерском учете» от 21 ноября 1996 № 129-ФЗ		3	4
	<b>Практическое занятие 3.</b> Получение навыков работы с нормативной документацией Изучение структуры бухгалтерского баланса	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Получение навыков по определению типов изменений баланса под влиянием хозяйственных операций	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Определение издержек обращения товаров	2	2-3	
<b>Тема 2. Учет сырья и готовой продукции</b>	<b>Тема 2.1 Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализации готовой продукции</b> <i>Содержание</i> Запасы сырья и покупных товаров. Правила хранения. Ценовая политика предприятия.	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 4.</b> Изучение ассортимента и цен покупных товаров в предприятиях питания АГО		3	4
	<b>Практическое занятие 6.</b> Составление текстовой таблицы «Учетные цены предприятию питания». Краткая характеристика	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Выполнение тестового задания по теме	2	2-3	
	<b>Тема 2.2 Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары</b> <i>Содержание</i> Прием товара на складе поставщика. Получение товара автотранспортом. Приемка товаров на складе. Закупка продуктов у физических лиц.	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 5.</b> Изучение порядка документального оформления, получения и приемки товаров в зависимости от источников их поступления		3	4
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 6.</b> Оформление доверенностей.		3	4
	<b>Практическое занятие 8.</b> Оформление накладных на получение товара	2	2-3	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Оформление счет-фактуры на получение товара	2	2-3	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Составление акта приемки товара	2	2-3	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Составление акта-недостачи на приемку товара	2	2-3	

	<b>Практическое занятие 12.</b> Составление акта «О не соответствии качества товара сопроводительным документам	2	2-3	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Оформление закупочного акта	2	2-3	
	<b>Тема 2.3. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров</b> <i>Содержание</i> Отпуск продуктов и товаров. Документы для оформления отпуска	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 7.</b> Работа с учебным материалом и конспектом		3	4
	<b>Практическое занятие 14.</b> Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой	2	2-3	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 8.</b> Изучение порядка документального оформления, получения и приемки товаров в зависимости от способов доставки в кладовую, кухню, буфет, цех		3	4
	<b>Тема 2.4. Документальное оформление поступления сырья на производство</b> <i>Содержание</i> Отчет о движении продуктов. Аналитический учет товаров в бухгалтерии	2	1-2	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Составление товарного отчета и товарной книги	4	2-3	
	<b>Тема 2.5. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета</b> <i>Содержание</i> Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 9.</b> Создание презентационного материала		3	4
	<b>Практическое занятие 16.</b> Изучение требований к транспортировке, хранению и реализации товаров. Составление текстовой таблицы	2	2-3	
	<b>Тема 2.6 Инвентаризация продуктов.</b> <i>Содержание</i> Выявление и учет результатов инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов.	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 10.</b> Изучение особенностей проведения инвентаризации товаров и тары, собственной продукции, полуфабрикатов, продукции в предприятиях питания		2-3	4

	<b>Практическое занятие 17.</b> Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Учёт товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи	4	2-3	
	<b>Тема 2.7 Учет поступления сырья на производство</b> <i>Содержание</i> Особенности учета производства в общественном питании. Правила проведения учета. Учетные цены.	2	1-2	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Получение навыков определения норм сырья различных кондиций, определения потребности в сырье.	4	2-3	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 11.</b> Определение норм сырья различных кондиций, определение потребности в сырье для предприятий различного типа		3	4
	<b>Тема 2.8. Учет реализации и отпуска готовой продукции</b> <i>Содержание</i> Оформление отпуска готовых изделий. Ответственность руководителей. Передача товарно-материальных ценностей. Правила составления и сроки сдачи товарного отчета.	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 12.</b> Составление товарного отчета.		3	4
	<b>Практическое занятие 20.</b> Составление дневного заборного листа, акта о реализации изделий кухни за наличный расчет.	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 21.</b> Составление дневного заборного листа, акта о реализации изделий кухни за безналичный расчет.	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 22.</b> Формирование цен. Составление калькуляционного расчёта на изделия	4	2-3	
	<b>Тема 2.9. Отчетность материально-ответственных лиц</b> <i>Содержание</i>	2	1-2	

Прием, проверка, кодирование и обработка отчетов. Учет продуктов в различных цехах предприятия			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 13.</b> Составление ведомости учета движения продуктов в овощном цехе.		3	4
<b>Практическое занятие 23.</b> Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, акта о продаже и отпуске изделий кухни	4	2-3	
<b>Практическое занятие 24.</b> Составление ведомости учета движения продуктов на кухне (товарный отчет), контрольного расчета расхода соли и специй.	4	2-3	
<b>Практическое занятие 25.</b> Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху	4	2-3	
<b>Практическое занятие 26.</b> Составление ведомости учета движения тары на кухне (товарный отчет)	2	2-3	
<b>Практическое занятие 27.</b> Документальное оформление отпуска блюд с раздачи	4	2-3	
<b>Тема 3.0 Учет предметов материально-технического оснащения</b> <i>Содержание</i> Задачи учета основных средств. Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Порядок списания	2	1-2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 14.</b> Составление текстовой таблицы «Основные и малоценные средства предприятий питания». Краткая характеристика		3	4
<b>Практическое занятие 28.</b> Выполнение тестового задания	2	2-3	
<b>Тема 3.1. Учетная политика организации</b> <i>Содержание</i> Методические вопросы учетной политики. Метод определения выручки от реализации продукции	2	1-2	
<b>Практическое занятие 29.</b> Изучение номенклатуры статей затрат на производство и продажу продукции организаций общественного питания. Краткая характеристика	4	2-3	
<b>Тема 3.2. Организационно-технические вопросы учетной политики</b> <i>Содержание</i> Организационная форма бухгалтерской службы. Уровень организации учетных работ	2	1-2	

	<b>Практическое занятие 30.</b> Составление организационной схемы бухгалтерской службы предприятия питания	2	2-3	
	<b>Тема 3.3 Финансовая отчетность предприятия</b> Учет валового дохода от реализации продукции собственного производства. Учет издержек производства и обращения. Выявление финансового результата хозяйственной деятельности	2	1-2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 15.</b> Изучение порядка определения результата от обычных видов деятельности организаций общественного питания		3	4
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа 16.</b> Изучение видов издержек на предприятиях питания		3	4
	<b>Практическое занятие 31.</b> Изучение основных показателей финансово-экономической деятельности предприятия. Анализ финансовых показателей	4	2-3	
	<b>Практическое занятие 32.</b> Определение финансового результата от реализации товаров	4	2-3	
<b>Итого по МДК.06.02 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании:</b>		<b>192</b>		
	<b>в т. ч.</b>			
	<b>теоретическое обучение</b>	<b>30</b>		
	<b>практические занятия</b>	<b>98</b>		
	<b>самостоятельная работа</b>	<b>64</b>		
<b>ПП.06. 01. Организация работы структурного подразделения (МДК 06.01 и МДК.06.02)</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>36</b>		
<b>Тема 1. Планирование работы структурного подразделения</b>	<b>Виды работ</b> Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в организации работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятий питания	6		
<b>Тема 2. Оценка эффективности деятельности</b>	<b>Виды работ</b>	6		

<b>структурного подразделения (бригады)</b>	Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения; Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат;			
<b>Тема 3. Принятие управленческих решений</b>	<b>Виды работ</b> Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира	4		
<b>Тема 4. Организация работы коллектива исполнителей</b>	<b>Виды работ</b> Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников; рассчитывать заработную плату	6		
<b>Тема 5. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации</b>	<b>Виды работ</b> Участие в расчётах основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ: себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность; ценообразование на продукцию) (работ, услуг). Цели и задачи ценообразования.	6		
<b>Тема 6. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</b>	<b>Виды работ</b> Самостоятельное участие в расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	6		
	Защита практики	2		
<b>Итого по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения:</b>		<b>522</b>		
	<b>в т. ч.</b>			
	<b>теоретическое обучение</b>	<b>128</b>		
	<b>практические занятия</b>	<b>196</b>		
	<b>самостоятельная работа</b>	<b>162</b>		
	<b>курсовая работа</b>	<b>20</b>		

	<b>производственная практика</b>	<b>36</b>		
--	----------------------------------	-----------	--	--

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»;
- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

#### лабораторий:

- метрологии и стандартизации;

#### Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

##### 1. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

##### 2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- плоттер;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- учебные пособия;

#### Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

##### 1. Метрологии и стандартизации

- стенды;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

#### Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

#### **Учебная литература:**

##### **Основная:**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020: <https://book.ru/book/932123>.

2. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности: учебник / Миляева Л.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 282 с. <https://book.ru/book/935933>

3. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") Приложение: учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. – Москва <https://book.ru/book/935930>

##### **Дополнительная:**

1. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с.. <https://book.ru/book/936168>

2. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации еПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 277 с. <https://book.ru/book/936251>

##### **Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучению данного модуля предшествует освоение материалов общепрофессиональных дисциплин: «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Калькуляция», «Безопасность жизнедеятельности», профессиональных модулей ПМ.01 – ПМ.03.

Модуль состоит из МДК 06. 01. Управление структурным подразделением организации; МДК.06.02 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании. Изучение МДК 06. 01. Управление структурным подразделением организации заканчивается экзаменом (компьютерное тестирование); изучение МДК 06. 02 заканчивается другой формой контроля (компьютерное тестирование). Изучение модуля ПМ.06 заканчивается экзаменом (квалификационным).

К производственной практике допускаются студенты, освоившие МДК 06. 01., МДК.06.02.

В процессе обучения проводятся текущие индивидуальные консультации. Перед проведением квалификационного экзамена проводятся групповые консультации.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение профессионального модуля (ПМ. 06):

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины;
- наличие опыта профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в учебном процессе осуществляется преподавателями, данные на которых указаны в таблице 4.

Таблица 4 - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>						
	<b>Раздел 1. МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
	<b>Раздел 2. МДК. 06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании</b>	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
	<b>Раздел 3. ПП. 06.01 Производственная практика</b>	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся осуществляется по следующей таблице:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений	<p>Оценка в рамках:</p> <p>текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях;</li> <li>- результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий.</li> </ul> <p>Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	-демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя	<p>Оценка в рамках:</p> <p>текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях;</li> <li>- результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий.</li> </ul> <p>Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>--зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>

<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>- демонстрация умений организации работы трудового коллектива</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практик . выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- демонстрация умений организации контроля и оценка результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>- демонстрация умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках</p>

		<p>текущего контроля в ходе прохождения производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий.</p> <p>Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных заданий;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений указаны в таблице 5.2.

### 5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций студентов

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по подготовке сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд. Качество выполненных работ.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике.

		Оценка выполнения курсовой работы. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовке электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при работе в малых группах, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности студента

		при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и др.). Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	-демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умений ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности..	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.

### 5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	11	допуск к текущей аттестации	
2	41	допуск к промежуточной аттестации	
3	61-75	удовлетворительно	3
4	76-90	хорошо	4
5	91-100	отлично	5
6	менее 61	не зачтено	
7	более 60	зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результат освоения профессионального модуля.

#### 5.4 Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу

##### МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60-100 баллов	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	2,5	2,5	2	2
2.	Лабораторные/ практические работы	10	10	10	10
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	3	3	3,5	3,5
5.	Контрольные работы	2,5	2,5	2,5	2,5
6.	Итого:	18	18	18	18
7.	Экзамен	-	-	20	
8.	Посещаемость	4		4	
9.	Всего:	40		60	

##### МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60- 100 баллов	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	5	5	5	5
2.	Лабораторные/ практические работы	9	9	6	6
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	4	4	4
5.	Реферат	-	-	3	3
6.	Итого:	18	18	18	18
7.	Экзамен	-	-	20	
8.	Посещаемость	4		4	
9.	Всего:	40		60	

### ПП.06.01 Производственная практика

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60-100 баллов	
		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Практические работы	4,0	20,0	9,0	22,5
2.	Индивидуальные задания		10,0		2,5
3.	Контрольные (пробные) работы	2,0	-	2,0	-
4.	Выполнение практической работы по индивидуальному заданию	-	-	-	20,0
5.	Посещаемость	4,0		4,0	
6.	Итого:	10,0	30,0	15,0	45,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

**Таблица А. - Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Термины	Определения
<b>Бар</b>	Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.
<b>Буфет</b>	Предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.
<b>Вместимость зала</b>	Способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).
<b>Доготовочное предприятие питания</b>	Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.
<b>Заготовочное предприятие питания</b>	Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.
<b>Закусочная</b>	Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.
<b>Кейтеринг</b>	Деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.
<b>Кафе</b>	Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия

<b>Предприятие общественного питания</b>	Объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.
<b>Продукция общественного питания</b>	Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.
<b>Общественное питание</b>	Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.
<b>Степень обеспечения населения предприятиями питания</b>	Показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах.
<b>Меню</b>	Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.
<b>Прейскурант</b>	Перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены
<b>Место в зале (посадочное место)</b>	Часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.
<b>Оборачиваемость мест в зале</b>	Кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.
<b>Специализированное предприятие общественного питания:</b>	Предприятие питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту продукцию общественного питания с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.
<b>Магазин (отдел) кулинарии:</b>	Магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий.
<b>Ресторан</b>	. Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.
<b>Кофейня</b>	Предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также

	хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.
<b>Предприятие быстрого обслуживания</b>	Предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.:
<b>Кафетерий</b>	Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.
<b>Столовая</b>	Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
<b>Кулинарная продукция</b>	Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд
<b>Технология изготовления продукции общественного питания</b>	Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом с помощью составленных в определенной последовательности технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.
<b>Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК:</b>	Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.
<b>Технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК:</b>	Технический документ, составленный на основании сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления
<b>Оперативное планирование</b>	Текущее производственно-финансовое и исполнительское планирование на непродолжительные отрезки времени, ориентированное на дополнение, детализацию, внесение корректив в намеченные ранее планы и графики работ.
<b>Производственная программа</b>	План суточного количества выпускаемой продукции.
<b>Технологические расчеты</b>	Основа разработки проектов всех типов предприятий общественного питания. Необходимыми материалами для них служат утвержденные задания на разработку проекта.
<b>Методика расчета сырья по физиологическим нормам</b>	Соответствие физиологической нормы питания для данного контингента. Суточные рационы питания должны содержать в определенном соотношении все необходимые организму веществ
<b>Производство</b>	Крупное подразделение, которое объединяет цехи
<b>Цех</b>	Обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства. В зависимости

	от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.
<b>Производственный участок</b>	Часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.
<b>Рабочее место</b>	Часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.
<b>Нормирование труда</b>	Определение затрат труда, необходимых для выполнения конкретной работы. Мера труда выражается нормой труда. Норма труда - величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы. Норма труда выражается нормой времени, нормой выработки, нормой обслуживания, нормой численности, нормой управляемости
<b>Норма времени</b>	Затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции. Норма времени устанавливается в часах, минутах, секундах.
<b>Норма выработки</b>	Количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену и т. д.) одним или группой работников соответствующей квалификации.
<b>Рабочее время</b>	Время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание. Оно состоит из времени работы и перерывов.
<b>Время перерывов (Тп) -</b>	Время, в течение которого по различным причинам процесс прекращается. Перерывы в работе можно подразделить на перерывы, зависящие от работника, и перерывы, не зависящие от него
<b>Фотография рабочего времени</b>	Изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определенного периода.
<b>Хронометраж рабочего времени</b>	С помощью хронометража измеряется длительность циклически повторяющихся операций (или элементов операций).
<b>Бухгалтерский учет</b>	Система непрерывного и взаимосвязанного наблюдения, измерения, регистрации, обработки и передачи информации о хозяйствующем субъекте с целью контроля и управления его деятельностью служит связующим звеном между хозяйственной деятельностью и людьми, принимающими решения.
<b>Калькулирование себестоимости продукции</b>	Важнейший аспект учета на предприятиях общественного питания .
<b>Калькуляция</b>	Расчетная ведомость удельных затрат организации , т.е. затрат на единицу произведенной продукции общепита
<b>Расчет нормативной себестоимости продукции общественного питания ,</b>	Как правило, осуществляется в типовой калькуляционной карте (форма № ОП
<b>Цена</b>	Денежное выражение стоимости товара, которое на предприятиях общественного питания
<b>Нормируемые потери</b>	Потери, образующиеся в результате усушки, веса или объема товаров происходит вследствие изменения их физико-химических качеств

**Таблица Б. – ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
<b>БЫЛО:</b>	<b>СТАЛО:</b>
<p>Основание:</p> <p>Подпись лица, внесшего изменения</p>	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Владивостокский государственный университет  
экономики и сервиса» в г. Артеме



УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
филиала

О.И. Иванюга

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Год набора на ООП  
2019

Артем 2020

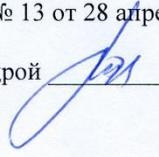
**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания научно-методического  
совета  
от 18 мая 2020 года № 7

Председатель  О.И. Иванова

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании кафедры ТПСД  
протокол № 13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

**Разработчики:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперт от работодателя:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Кашимовская Татьяна Ивановна	 

## Содержание

	стр.
1. Общие положения	4
2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	7
4. Оценка по учебной практике	22
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	25
6. Оценочная ведомость по профессиональному модулю	41

## 1 Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.01 Технология продукции общественного питания**;

- программой профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация <sup>1</sup>	Текущий контроль <sup>2</sup>
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	ДФК  экзамен	практическое занятие  Тестовое задание в виде электронного тестирования
МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	экзамен	- результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования;
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	дифференцированный зачет	- выполнение пробной практической работы по индивидуальному заданию
ПМ.06	экзамен (квалификационный)	- выполнение индивидуального практического задания

## 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	демонстрация умений организации работы трудового коллектива
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	демонстрация умений организации контроля и оценка результатов выполнения работ исполнителями

<sup>1</sup> Соответствует учебному плану (экзамен, дифференцированный зачет)

<sup>2</sup> Соответствует рабочей программе в части 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	демонстрация умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по подготовке сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд. Качество выполненных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	демонстрация умений 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.	демонстрация умений 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.	демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	демонстрация умений ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности..

**2.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
иметь практический опыт:**

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

**знать:**

- 31 принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- 32 основные приемы организации работы исполнителей;
- 33 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации;
- 34 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- 35 нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

- формы документов, порядок их заполнения;
- **36** методику расчета выхода продукции;
  - **37** порядок оформления табеля учета рабочего времени;
  - **38** методику расчета заработной платы;
  - **39** структуру издержек производства и пути снижения затрат;
  - **310** методики расчета экономических показателей.

**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;

### **2.3. Требования к курсовому проекту<sup>3</sup>**

#### **2.3.1. Перечень курсовых работ к МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации**

1. Особенности организации работы и управления структурным подразделением предприятия питания.
2. Организация детского питания и управление персоналом в столовой.
3. Разработка ассортимента и технология приготовления сложной кулинарной продукции на предприятии питания.
4. Организация работы производства и выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе ресторана с национальной кухней.
5. Организация работы структурных подразделений и технологии приготовления блюд в кафе.
6. Особенности производственной структуры и управления структурным подразделением предприятия питания для военнослужащих.
7. Структура производства и оценка эффективности деятельности бригады предприятия питания.
8. Организация работы и планирование работы горячего цеха предприятия общественного питания.
9. Основные вопросы организации производства и организация рабочих мест в производственных помещениях предприятиях питания.
10. Организация производства, принципы и виды планирования работы бригады в баре.
11. Разработка фирменных блюд из мяса и организация контроля качества продукции на предприятии питания.
12. Особенности организации работы и характеристика нормативно-технологической документации студенческой столовой.
13. Организация контроля качества кулинарной продукции и характеристика экономических показателей цеха предприятия питания.
14. Оперативное планирование и организация производства предприятия питания.
15. Прогрессивные методы организации производства в предприятиях питания и особенности их применения.
16. Характеристика производственно-торговой деятельности предприятиях питания и основные приемы организации работы членов коллектива.
17. Основные приемы организации работы подразделений, правила и принципы разработки графиков выхода на работу в предприятиях питания.

---

<sup>3</sup> при наличии в учебном плане

18. Экономические показатели цехов и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады предприятия питания.
19. Организация технологического процесса производства блюд и способы и оценка эффективности деятельности предприятия питания.
20. Основные приемы организации производства кондитерских изделий, правила, и принципы учета рабочего времени в предприятиях питания.
21. Организации производства и планирование работы структурного подразделения предприятия питания.
22. Организация выпуска продукции и оценка эффективности деятельности в пиццерии.
23. Особенности деятельности ресторана, правила и принципы разработки графика работы бригад на предприятии.
24. Основные приемы организации производства и расчет структуры издержек в кафе.
25. Организация производства, правила и принципы разработки должностных обязанностей на предприятии питания.
26. Производство и реализация кулинарной продукции, и методика расчета выхода продукции в столовой детских учреждений.
27. Особенности организации производства, формы документов, используемых закусочной, порядок их заполнения.
28. Организация производства готовой продукции в холодном цехе кафе и применение дисциплинарных процедур на предприятии.
29. Контроль производства продукции и пути улучшения качества выпускаемой продукции в специализированном цехе
30. Организация работы и основные приемы организации работы исполнителей мучного цеха.
31. Производственная структура и организация рабочих мест в цехах студенческой столовой
32. Оперативное планирование производства и методика расчета выхода продукции на предприятии питания.
33. Основные приемы организации работы и управление персоналом на предприятии питания.
34. Организация производства и организация рабочих мест в цехах предприятий питания.
35. Организация работы и оперативное планирование производства продукции горячего цеха предприятия питания.
36. Организация работы коллектива исполнителей и методика расчета заработной платы в предприятиях быстрого питания.
37. Планирование работы бригады, способы и показатели оценки качества выполняемых работ на предприятии питания.
38. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации на продукцию предприятий питания.
39. Структура издержек производства и пути снижения затрат выпуска продукции на предприятиях питания.
40. Планирование основных показателей производства и расчет экономических показателей структурного подразделения предприятия питания.
41. Принципы и виды планирования выполнения работы исполнителями и организация работы трудового коллектива предприятия питания.
42. Приемы организации работы исполнителей, контролирование и оценивание результатов выполнения работ исполнителями на предприятиях питания.
43. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами коллектива предприятия общественного питания.
44. Структура производства и основные приемы организации работы подразделений предприятий общественного питания.
45. Организация производства готовой продукции в цехах и планирование основных показателей производства предприятия питания.
46. Организация технологического процесса производства блюд и контроль производства продукции предприятий питания.

47. Основные приемы организации производства кулинарных изделий и оценка эффективности деятельности бригады предприятия питания.

48. Особенности организации производства и разработка нормативно-технологической документации на продукцию предприятий питания.

49. Характеристика экономических показателей и пути снижения затрат выпуска продукции в цехах на предприятиях питания.

50. Технология приготовления и оформление рыбных блюд с учетом современных тенденций.

### **2.3.2. Критерии оценки:**

«Отлично» выставляется, если:

1. Курсовая работа имеет:

- логичное, последовательное изложение материала с аргументированными выводами и предложениями;

- оформление в соответствии со всеми предъявляемыми требованиями;

- отличные и хорошие отзывы научного руководителя и рецензента.

2. При ее защите студент:

- показал глубокие знания вопросов темы;

- свободно оперирует данными исследования;

- во время доклада активно использует наглядные материалы;

- легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется, если:

1. Курсовая работа имеет:

- последовательное изложение материала с обоснованными выводами;

- оформление в соответствии с предъявляемыми требованиями;

- отличные и хорошие отзывы научного руководителя и рецензента.

2. При ее защите студент:

- показывает знания вопросов темы;

- оперирует данными исследования;

- во время доклада использует наглядные пособия;

- без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется, если:

1. Курсовая работа имеет:

- недостатки в оформлении пояснительной записки и (или) иллюстративного материала;

- не последовательное изложение материала в пояснительной записке;

- недостаточно обоснованные выводы и предложения;

- список литературы, который показывает недостаточную широту использования возможных источников информации;

- положительные отзывы руководителя и рецензента, но с замечаниями по содержанию и (или) оформлению работы.

2. При ее защите студент:

- проявляет неуверенность;

- показывает слабое знание вопросов темы;

- не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется если:

1. Курсовая работа:

- не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры;

- имеет список литературы, который показывает ограниченность использованных источников информации;

- по отзывам руководителя и рецензента, имеет критические замечания;

- представленным иллюстративным материалом свидетельствует о недостаточном раскрытии темы.

2. При защите выпускной квалификационной работы студент:

- затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме;

- не знает теории вопроса;

- при ответе допускает существенные ошибки.

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (Оценка освоения междисциплинарных курсов)

#### 3.1. Задания для оценки освоения ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

##### 3.1.1 Задания для оценки освоения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

7 семестр

**Тема 1 Отрасль в структуре экономики. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.**

**Самостоятельная работа** Оформление доклада по теме

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1, У2**

**Формируемые компетенции: ОК.4, ОК.6, ПК.6.3**

**Текст задания:**

- Выбор и осознание темы доклада.
- Подбор источников и литературы.
- Работа с выбранными источниками и литературой.
- Систематизация и анализ материала.
- Составление рабочего плана доклада.
- Письменное изложение материала.
- Редактирование, переработка текста.
- Оформление доклада.
- Выступление с докладом.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 1 Характеристика предприятий общественного питания**

**Практическое занятие №1** Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания в Артемовском городском округе в современных условиях (урок-экскурсия).

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У5, У6**

**Формируемые компетенции ОК.4, ОК.6, ПК.6.4**

**Текст задания:**

- Определить тип, класс предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007.
- Проанализировать признаки классификации предприятий.
- Изучить услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 1** Составление отчета по материалам экскурсии о деятельности предприятий общественного питания Артемовского городского округа в современных условиях

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У5, У6**

**Формируемые компетенции Формируемые компетенции ОК.4, ОК.6, ПК.6.4**

**Текст задания:**

- Обработка собранного материала.
- Краткое содержание о предприятиях.
- Оформление презентационного материала.
- Защита отчета.

Составление отчета по материалам экскурсии о деятельности предприятий общественного питания Артемовского городского округа в современных условиях

За правильное выполнение задания – 2 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 180 мин.

**Тема 2 Классификация предприятий общественного питания. Признаки классификации.**

*Практическое занятие № 2 к теме 2 Классификация предприятий общественного питания. Признаки классификации*

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У5, У6**

**Формируемые компетенции ОК.4, ОК.6, ПК.6.4**

**Текст задания:**

1. Изучите признаки классификации предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р № 50762-2014.
2. Оформите текстовую таблицу «Паспорт предприятия»

Таблица 1 – Паспорт предприятия питания

Признак предприятия	Характеристика признака*
1. Фирменное наименование	
2. Тип	
3. Класс	
4. Специализация	
5. Организационно-правовая форма деятельности	
6. Месторасположение, юридический адрес	
7. Режим работы	
8. Мощность	
9. Характер производства	
10. Структура производства	

3. Сформулируйте общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

4. Оформите отчет и представьте его для защиты.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 2 к теме 2 Классификация предприятий общественного питания*

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У5, У6**

**Формируемые компетенции ОК.4, ОК.6, ПК.6.5**

**Текст задания:**

1. Работа с опорным конспектом,

2. Изучить нормативную документацию, регулирующие деятельность предприятий питания

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 2 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 3 Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания**

*Практическое занятие № 3 Ознакомление с нормативно-законодательными актами и правилами регистрации предприятий общественного питания*

**Проверяемые результаты обучения: 35, 37, У2, У6**

**Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК.6.1**

**Текст задания:**

1. Изучить НД: ГОСТ Р 50762-2014; ГОСТ Р 50764 – 2014;
2. Перечислить требования, предъявляемые к услугам общественного питания в соответствии с ГОСТ Р
3. Определить площадь торгового зала, предприятий общественного питания пользуясь таблицами норм, «Нормы площади на одно посадочное место».
4. Оформите отчет и представьте его для защиты.

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 4 балла
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа № 3* Подготовка реферата по теме

**Проверяемые результаты обучения: 35, 37**

**Формируемые компетенции: ОК.2, ОК.6, ПК.6.1**

**Текст задания:**

1. Провести обзор источников по теме
2. Составить список литературы
3. Составить план написания реферата
4. Оформить реферат.
5. Оформить презентационный материал
5. Защита реферата.

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 3 балла
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 180 мин.

**Тема 4 Ассортимент продукции производства, месторасположение, обслуживаемый контингент, специфика обслуживания предприятий питания**

*Практическое занятие №4* Составление текстовой таблицы «Ассортимент продукции производства в соответствии с типом предприятия питания». Краткая характеристика.

**Проверяемые результаты обучения: 34, 37**

**Формируемые компетенции: ПК6.1, ОК.3,**

**Текст задания:**

- изучить признаки классификации продукции предприятий общественного питания;
- проанализировать критерии, которые учитывают при формировании ассортимента кулинарной продукции;
- составить таблицу.

**Таблица**

Тип предприятия	Определение	Ассортимент блюд и изделий

– оформите работу и представьте его для защиты.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 4** Оформление презентационного материала

**Проверяемые результаты обучения:** 34, 37, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК6.1, ОК.3

**Текст задания:**

1. Изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное
2. Установить логическую связь между элементами темы;
3. Представить характеристику элементов в краткой форме;
4. Выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
5. Оформить презентацию и предоставить к установленному сроку.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 180 мин.

**Тема 5. Характеристика типов предприятий общественного питания**

**Практическое занятие №5** Выполнение тестового задания к теме. *Характеристика типов предприятий общественного питания*

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.6

**Текст задания: Выберите правильный вариант ответа****1. Общественное питание – отрасль экономики, основу которой составляют предприятия характеризующиеся**

\* единством форм организации производства  
организационно – правовыми формами  
специализацией производства  
формами обслуживания

**2. К функциям предприятий общественного питания относятся**

хранение продовольственного сырья  
\* производство и реализация кулинарной продукции  
снабжение  
производство продукции промышленного назначения

**3. Развитие общественного питания**

\* дает существенную экономию общественного труда  
\* предоставляет в течение рабочего дня горячую пищу  
\* дает возможность организации питания в учебных заведениях  
организует социальное обеспечение

**4. Конкуренция – это**

отличительная черта предприятия  
производственная деятельность предприятия  
\* главный двигатель экономики

основной фактор, обеспечивающий  
производственный процесс

**5. Регулирование отношений между потребителем и исполнителем осуществляется в соответствии с**

Уголовным кодексом Российской Федерации  
\* \* законом «О защите прав потребителей»  
национальными стандартами  
законом «О техническом регулировании»

**6. Развитие общественного питания**

обеспечивает проведение работ по  
сертификации  
создает условия для разработки законов  
\* дает существенную экономию  
общественного труда  
определяет политику государства

**7. Внутриотраслевое кооперирование может применяться в**

столовых  
\* комбинатах питания  
ресторанах  
закусочных

**8. К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся процессы**

\* концентрации  
\* специализации

- \* кооперирования
- индустриализации
- 9. При размещении сети предприятий питания следует учитывать следующие факторы**
- \* численность населения города
- \* расположение производственных предприятий
- \* покупательскую способность населения
- способ обслуживания
- 10. Современные города характеризуются основными зонами**
- \* отдыха
- \* коммунально-складской
- \* жилищно-административной
- розничной торговли
- 13. В промышленной зоне размещают**
- рестораны
- кафе
- \* магазины-кулинарии
- \* столовые
- 14. В жилищно-административной зоне размещают**
- фабрики-заготовочные
- \* столовые
- \* кафе
- \* рестораны
- 15. В коммунально-складской зоне рекомендуется располагать**
- \* фабрики-заготовочные
- \* специализированные цехи
- кафе
- рестораны
- 16. В зонах отдыха располагают**
- \* закусочные
- специализированные цехи
- \* кафе
- \* рестораны
- 17. Норматив в рабочих столовых на 1000 работающих составляет человек**
- 500
- 300
- \* 250
- 200
- 18. Норматив в школьных столовых на 1000 учащихся составляет человек**
- 500
- 300
- \* 250
- 200
- 19. Норматив в студенческих столовых на 1000 учащихся составляет человек**
- \* 180
- 300
- 250
- 200
- 20. Для расширения услуг общественного питания в жилых районах города размещают предприятия питания**
- закусочные
- \* по отпуску готовой продукции на дом
- кафе
- рестораны
- 21. Предприятия общественного питания предназначены для**
- выпуска молочной продукции
- \* производства кулинарной продукции и ее реализации
- выпуска пищевых продуктов
- \* организации досуга
- 22. Количество производственных функций, выполняемых предприятиями питания равно**
- 2
- \* 3
- 5
- 4
- 23. В соответствии с законом предприятия питания могут создаваться разной формы собственности –**
- \* частной
- \* государственной
- \* муниципальной
- общественной
- 24. Частные предприятия питания могут иметь различную организационно-правовую форму**
- РАО
- \* ООО
- \* ОАО
- \* ЗАО
- 25. К предприятиям муниципальной формы собственности относят**
- рестораны
- закусочные
- \* школьные столовые
- кафе
- 26. Режим работы предприятия зависит от**
- ассортимента продукции
- типа предприятия
- способа обслуживания
- \* режима работы обслуживаемых ими континентов потребителей промышленных предприятий, учебных заведений, учреждений

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### **Тема 6 Основные типы предприятий питания**

*Практическое занятие №6* Определение типа предприятия по ГОСТ Р № 50762-2007

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.5

#### **Текст задания:**

1. Выберите фирменное наименование Вашего предприятия и дайте определение его типа в соответствии с ГОСТ Р 50762-2014 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

2. Определите основные требования к уровню обслуживанию (классу) предприятия в соответствии с ГОСТ Р 50762-2014 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

3. Определите требования к предприятию питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

4. Оформите перечень конкретных требований к Вашему предприятию в следующем виде:

Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий:

- внешний вид предприятия: вывеска световая с элементами оформления;
- состав помещений для потребителей: вестибюль, гардероб, зал, банкетный зал, туалетная комната с помещением для мытья рук;
- оформление залов и помещений для потребителей: использование оригинальных декоративных элементов;
- микроклимат: система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности.

Требования к мебели, столовым посуде, приборам, столовому белью:

- мебель;
- столовая посуда и приборы;
- столовое белье.

Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции:

- меню и прейскурант вин (карта вин) с эмблемой (фирменным знаком) предприятия;
- ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров.

Требования к методам обслуживания потребителей, к форменной одежде, обуви:

- методы обслуживания потребителей;
- сервировка стола;
- охраняемая автостоянка с неограниченным временем парковки.

4. Оформите отчет и представьте его для защиты.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### **Тема 7. Принципы размещения предприятий питания**

*Практическое занятие № 7* Выполнение тестового задания

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК 2.1, ОК.5

#### **Текст задания: Выберите правильный вариант ответа**

**28. Особенности работы предприятий общественного питания учитывают при**

- \* размещении сети предприятий
- \* режима работы
- \* составления меню

архитектуры здания

**29. Специализированные кулинарные цехи организуют при**

- \* пищевых комбинатах
- сельхозпредприятиях

ресторане  
закусочных

**30. Предприятия общественного питания**

классифицируются в зависимости от

- \* характера производства
- \* времени функционирования
- \* обслуживаемого контингента
- количества обслуживаемых

**31. В зависимости от ассортимента**

выпускаемой продукции ПОП делятся на

общие

- \* универсальные
- \* специализированные
- индивидуальные

**32. К узкоспециализированным предприятиям**

относят

кафе

столовые

рестораны

- \* шашлычные

**33. В зависимости от совокупности отдельных**

признаков ПОП делят на

виды

- \* классы

группы

номера

**34. К предприятиям питания, которые**

подразделяются на классы относят

кафе

столовые

- \* бары

закусочные

**35. Предприятия питания подразделяют на**

классы

второй

- \* первый

- \* высший

- \* люкс

**36. В промышленной зоне города характерно**

размещение таких предприятий питания

как

ресторанов

баров

- \* магазинов кулинарии

- \* комбинатов питания

**37. В зонах отдыха располагают предприятия**

питания

- \* общедоступные

фабрики – заготовочные

комбинаты полуфабрикатов

фабрики кухни

**38. Обеспеченность площадью потребителей в**

предприятиях питания при различных

учебных заведениях рассчитывается в

соответствии с нормами СНиП

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа* 5 Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе учебы

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК 2.1, ОК.5,

**Текст задания:**

1. Составить схему размещения предприятий в районе учебы

2. Определить тип предприятия в соответствии с ГОСТ Р 50762-2014 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

3. Оформите отчет и представьте его для защиты.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 8 Организация снабжения предприятий общественного питания** *Практическое занятие № 8* Выполнение тестового задания

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 33

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.2,

**Текст задания:** Выберите правильный вариант ответа

- . К организации и продовольственному снабжению предприятий питания предъявляют следующие требования - обеспечение
- \* широкого ассортимента товаров
  - \* своевременности завоза
  - \* оптимального выбора поставщиков организации производства
52. Основным источником продовольствия предприятий питания являются предприятия **изготовители**
53. Оптовые базы закупают товар для дальнейшей реализации
- в магазинах
  - у частных лиц
  - \* у предприятий – изготовителей в столовых
54. При составлении Договора поставки руководствуются **Гражданским** Кодексом РФ
55. Договор, как правило, состоит из разделов
- пяти
  - \* четырех
  - \* двух
  - \* шести
56. Товародвижение – это
- производство товаров
  - реализация товаров
  - \* транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления
  - доставка сырья на производство
57. К основным критериям, учитываемым при выборе поставщиков, относят
- \* удаленность поставщика
  - \* сроки выполнения заказов
  - \* организацию управления качеством наличие транспорта
58. Основной задачей обеспечения продовольственными товарами предприятия питания является что **закупить**
59. Важную роль в товародвижении выполняет **транспорт**
60. На машину, предназначенную для перевозки груза, выдается санитарный паспорт сроком не более чем на (лет)
- 2
- 3
- \* 1
- 4
61. К наиболее эффективной и организованной формы закупки материально-технических средств для предприятий питания относят
- \* ярморочную
  - аукционную
  - оптовую
  - розничную
62. Один из предметов комплекта спецодежды для повара – это **куртка**
63. Нормы оснащения предприятия питания оборудованием зависят от его
- \* типа
  - \* мощности
  - организационно-правовой формы обслуживаемого контингента
64. Норма спецодежды для каждого работника кухни комплектов
- 1
  - \* 2
  - 4
  - 3
65. Количество и номенклатуру кухонного инвентаря предприятий питания определяют в зависимости от **типа** предприятия
66. К материально-техническим средствам предприятий питания относят
- \* оборудование
  - \* посуду
  - \* мебель
  - продовольствие
67. Организация продовольственного снабжения предприятий питания осуществляется из источников
- местных
  - внешних
  - \* централизованных
  - \* децентрализованных

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 6* Изучение источников снабжения и поставщиков столовой филиала ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме

Проверяемые результаты обучения: 32, 33, У8

**Формируемые компетенции: ПК2.1, ОК.2,****Текст задания:**

1. Заполнить таблицу №1, вписав потенциальных поставщиков предприятия общественного питания и сырьё, и продукты, поставляемые ими (выбрать произвольно, не менее 10).

Табл.№1. Список потенциальных поставщиков

№ п/п	Поставщик	Наименование сырья, продуктов и п/ф

2. В соответствии с образцом, заполнить договор поставки на поставку сырья и продуктов по следующим данным:

3. Заполнить таблицу №2, поставщиков, сырьё и продукты взять из таблицы №1 (не менее 10 поставщиков).

Табл.№2. График завоза сырья и продуктов в

№ п/п	Поставщик	Наименование сырья, продуктов и п/ф	Форма доставки	Способ доставки	Время доставки и день недели

3. Оформите работу и представьте ее для защиты.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 180 мин.

**Тема 8 Материально-техническая база: понятие, назначение.**

**Практическое занятие № 9** Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора.

**Проверяемые результаты обучения: 32, 33, У8**

**Формируемые компетенции: ПК 2.1, ОК.7**

**Текст задания:**

1. В соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания (приложение к практической работе) и своим вариантом (таблица №3) подобрать оборудование для определённого цеха и рассчитать площадь, занятую под оборудованием:

Номер варианта	Тип ПОП	Цех для оснащения	Количество посадочных мест
Вариант 1	Столовая диетическая	Холодный	100
Вариант 2	Ресторан	Горячий	150
Вариант 3	Кафе	Холодный	100
Вариант 4	Столовая школьная	Горячий	100
Вариант 5	Макдональдс	Холодный	150
Вариант 6	Столовая заводская	Горячий	150

2. Составить заявку (договор) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия.
3. Проанализировать условия договора
4. Оформите работу и представьте ее для защиты.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 7** Составление списка оборудования для предприятий питания в соответствии с типом и классом предприятия

**Проверяемые результаты обучения: 32, 33, У8**

**Формируемые компетенции: ПК 2.1, ОК.7**

**Текст задания:**

1. Изучить номенклатуру и признаки классификации торгово-технологического оборудования.
2. Составить таблицу оснащения технологическим и торговым оборудованием, инвентарем современную студенческую столовую на 80 посадочных мест.

№ п/п	Наименование оборудования	Количество штук
1	Картофелечистка производительностью 250кг/час	
2	Мясорубка производительностью 100кг/час	
3	Плита электрическая ПЭСМ-4 ШБ	

3. Оформите работу и представьте ее для защиты.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 180 мин.

**Тема 9 Особенности продовольственного снабжения предприятий питания.**

**Практическое занятие № 10** Составление акта приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству

**Проверяемые результаты обучения: 32, 33, У8**

**Формируемые компетенции: ПК2.1, ОК.6**

**Текст задания:**

1. Изучить основные разделы инструкции № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технологического назначения и товаров народного потребления по количеству», № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технологического назначения и товаров народного потребления по качеству», правила приемки товаров, поступивших в таро-оборудовании.

2. Оформить счет-фактуру по исходным данным:

– ознакомиться с разделами счет-фактуры;

– заполнить реквизиты;

– заполнить товарный раздел;

3. В случае обнаружения покупателем недостачи при приемке товара должен быть составлен акт недостачи. В акте необходимо указать номер документа, по которому был получен товар, состояние упаковки и расхождения с накладной по артикулам, количество полученных мест. Акт должен быть скреплен круглой печатью предприятия и иметь не менее 3-х подписей членов комиссии.

4. Заполнить Акт о недостачи.

Акт № от 20 г.  
о недостаче товара.

Название организации ИНН КПП

Комиссия в составе:

при получении товара от ООО «Мир открыток» по накладной № от сч.ф. № от определила:

Состояние тары и упаковки в момент осмотра продукции, содержание наружной маркировки, исправность пломб

Количество полученных мест фактически наименование документа (почтовая квитанция) №

Количество мест по документам поставщика

Подробное описание полученного товара по артикулам:

Артикул товара	Ед.измер.	Цена с НДС	По документам		Фактически оказалось		Разница	
			Кол-во	Сумма с НДС	Кол-во	Сумма с НДС	Кол-во	Сумма с НДС

Итого Сумма недостачи, руб. (прописью) составляет в том числе  
НДС, руб. (прописью).

Подписи членов комиссии:

Должность подпись Ф.И.О.

Должность подпись Ф.И.О.

Должность подпись Ф.И.О.

3.Оформите работу и представьте ее для защиты.

#### Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

#### Тема 11 Складское хозяйство

**Практическое занятие № 11** Решение ситуационных задач по организации и технологии складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).

**Проверяемые результаты обучения:** 38, 39, У6, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.5,

**Текст задания:**

**Задание 1.** Изучить состав складских помещений, их взаимосвязь, рациональность размещения и соответствие логистическому процессу.

**Задание 2.** Осуществите разбор и решение ситуационных задач, связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов.

Задача № 1. На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Задача № 2. Ежедневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Задача № 3. Ежедневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

3.Оформите отчет и представьте ее для защиты.

#### Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Практическое занятие № 12** Выполнение тестового задания

**Проверяемые результаты обучения:** 35, У4

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.5,

**Текст задания:** Выберите правильный вариант ответа

Складские помещения предприятий питания служат для приемки и краткосрочного хранения

40. Состав и площадь складских помещений для разных типов предприятий питания

устанавливаются по **строительным** нормам и правилам

41. Высота складских помещений должна быть не менее метров

\* 2,5  
3  
3,5  
2

42. Ширина коридоров складов составляет  
метров  
2,0-2,5  
\* 1,3-1,8  
1,5-2,0  
2-3
43. Оснащение складских помещений предприятий питания зависит от их  
\* типа  
\* мощности  
\* нормативных запасов условий труда
44. Любой склад обрабатывает следующие виды материальных потоков  
переходный  
\* входной  
\* выходной  
\* внутренний
45. Рыба мороженая хранится в складе при температуре 0-2 градуса часов  
36  
6  
\* 24
46. Мешки с мукой и сахаром в складе укладываются плашмя высотой не более  
\* 6  
5  
4

3

48. Требования-накладные на отпуск продукции подписывает главный бухгалтер
49. Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям  
\* объемно-планировочным  
\* санитарно-гигиеническим эстетическим эргономическим
50. К оборудованию складских помещений относят  
\* стеллажи  
\* подтоварники  
\* холодильники витрины
- . Обычно запасы скоропортящихся продуктов создаются на количество дней  
5-10  
1-5  
\* 2-3  
2-6
69. Запасы нескоропортящихся продуктов создаются на количество дней  
\* 7-10  
5-10  
1-5  
2-3

#### Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 60 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 8* Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя), составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре

**Проверяемые результаты обучения: 32, 339, У5, У8**

**Формируемые компетенции: ПК2.5, ОК.5**

#### Текст задания:

- Ознакомиться с организацией складского хозяйства на производстве:  
– определить место расположения складских помещений;  
– определить количество складских помещений на предприятии, их назначение.
- Выявить наличие дополнительных складских помещений.
- Определить соответствие складских помещений требованиям:  
– Объемно-планировочным  
– Санитарно-гигиеническим
- Ознакомиться с организацией тарного хозяйства на производстве:  
– Определить в какой таре поступают различные группы товаров.  
– Выявить место и способы хранения тары.  
– Ознакомиться с правилами возврата тары.
- Составить план мероприятий, проводимыми на производстве по сокращению расходов по таре.
- Оформите работу и представьте ее для защиты.

#### Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 50 мин.

### **Тема 12 Структура производства**

**Практическое занятие № 13** Разработка структуры производства конкретного предприятия, составление схемы взаимосвязи производственных помещений

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.6

#### **Текст задания:**

1. Разработать и составить организационную структуру производства предприятия питания с цеховой структурой производства.

2. Определить тип организационной структуры управления.

3. Определите уровни управления в данной организации.

4. Перечислите преимущества и недостатки данной структуры.

По окончании практического занятия оформите письменный отчет.

Требования по отчету:

1. Отчет о работе должен содержать:

- название и цель работы;

- выполненные задания;

- выводы.

В выводах должно быть обобщение результатов выполненной работы.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 170 мин.

### **Тема 13 Производственный процесс.**

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 9** Ознакомление со структурой производства предприятий питания АГО

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.5

#### **Текст задания:**

Охарактеризуйте вид производственной структуры и постройте ее.

3. Оформите работу и представьте ее для защиты.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

### **Тема 14 Технологический процесс**

**Практическое занятие № 14** Расчет выхода полуфабрикатов из мяса

**Проверяемые результаты обучения:** 35, 36, У1, У7

**Формируемые компетенции:** ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 3, ОК 4.

#### **Текст задания:**

1. Рассчитайте нормы выхода полуфабрикатов из говядины 1 категории массой брутто 300 кг

Полуфабрикат	Норма выхода из говядины 1 категории	Масса выхода части
--------------	--------------------------------------	--------------------

Толстый край	1,7	
Тонкий край	1,6	
Тазобедренная часть:		
-верхний кусок	2	
-внутренний кусок	4,5	
-боковой кусок	4	
-наружный кусок	6,1	
Лопаточная часть:		
-плечевая	2	
-заплечевая	2,5	
Подлопаточная часть	2	
Грудинка ( мякоть)	2,8	
Покромка	4,1	
Котлетное мясо	40,3	
Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса		
Кости	22,2	
Сухожилия, хрящи	3,2	
Потери	1	
Итого:	100	

2.Рассчитайте выход ПФ из 2 тонн баранины 1 категории

Крупнокусковые полуфабрикаты	1 категория %	Масса кг.	Наименование пф.	Масса 1п.	Количество пф. шт.
Корейка с реберной костью	10,5		шашлык	119	
В том числе мякоть	9		эсколоп	80	
Тазобедренная часть	17		шницель	70	

Лопаточная часть	7.6		плов	71	
Грудинка с реберной костью	8.7		рагу		
Котлетное мясо	29.8		Котлеты натуральные	112	
Обрезки	25				
Крупно кусковые пФ, котлетное мясо.	73,6				
Почки и жир	1.4				
Кости	22.3				
Сухожилия, хрящи	1.6				
Потери: при разделки и зачистке	0.5				

Расчёт выхода полуфабрикатов из говядины, свинины, телятины производится на основании Сборника технологических нормативов – Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

По окончании практического занятия оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

**Практическое занятие № 15 Расчет** выхода полуфабрикатов из овощей

**Проверяемые результаты обучения:** 35, 36, У1, У7

**Формируемые компетенции:** ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 2, ОК 7.

**Текст задания:**

1. Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в марте?

**Дано:** Мб – 200 кг; март **найти:** Мотх

**Решение:**

Отходы картофеля в марте согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов составляют 40 % Определяем по формуле [1] массу отходов.

2. Определить массу очищенной моркови при обработке 50 кг в октябре?

**Дано:** Мб – 50 кг, октябрь **Найти:** Мн

**Решение:**

Отходы моркови в октябре согласно таблицы «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов составляют 20 %

Определяем по формуле [3] массу нетто.

3. Определить массу брутто капусты белокочанной, если масса очищенной капусты 82,4 кг?

**Дано:** Мн – 82,4 кг **Найти:** Мб

Решение:

Отходы капусты белокочанной согласно таблицы 32 (стр. 612) «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов составляют 20 %

Определяем по формуле [4] массу брутто:

4. Определить массу брутто свеклы, если при обработке его в феврале месяце составили 7 кг?

**Дано:** Мотх – 7 кг **Найти:** Мб

Решение:

Отходы моркови согласно таблицы «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов составляют 25%

По окончанию практического занятия оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 15 Оптимальные условия труда на предприятиях питания**

**Практическое занятие № 16** Составление текстовой таблицы «Основные параметры микроклимата в производственных помещениях предприятий питания», их характеристика.

**Проверяемые результаты обучения:** 32, У5

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.3

**Текст задания:**

1. Изучить основные параметры микроклимата в производственных помещениях предприятий питания в соответствии с СНиП и СанПиН

2. Составить таблицу

3. Дать характеристику микроклимата в производственных помещениях предприятий питания

4. Оформить письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 16 Организация работы основных производственных цехов. Организация работы вспомогательных помещений**

**Практическое занятие № 17** Ознакомление с методикой и последовательностью оперативного планирования работы производства. Анализ организации производственного и технологического процессов (структуры, элементов, трудовых операций и т.д.) по приготовлению конкретного вида продукции.

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, 35, У1, У2, У3

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.5

**Текст задания:**

1. Рассчитайте производственную программу столовой на планируемый год, если она будет работать 300 дней в году. Средняя численность потребителей за 1 день 360 чел. Объем питания на одного человека в день 2,2 блюда. Из общего объема блюд необходимо запланировать: первых - 26%, вторых - 44%, третьих - 12%, холодных - 18%.

2. Рассчитайте пропускную способность столовой, если ее площадь составляет 110 м<sup>2</sup>, в том числе используется под буфет 8 м<sup>2</sup>. Расчетная норма площади зала на одно место - 1,6%. Время работы столовой в сутки - 8 часов, в том числе с половинной нагрузкой - 3 часа в день. Среднее время на обслуживание 1 посетителя - 25 минут.

3. Определите выпуск блюд в расчете на одного посетителя в общем по предприятию общественного питания и в отдельности по каждому виду блюд, т.е. составьте производственную программу столовой по выпуску блюд на квартал, используя следующие данные: в обеденном зале столовой имеется 72 места (*Чм*). Оборачиваемость каждого места за день 11 раз (*Ом*). Коэффициент разового потребления блюд одним посетителем составляет 2,5 (*Бплан*). В течение квартала столовая

работала 62 дня (*Дн*). Из общего количества потребляемых блюд 20% приходится на холодные закуски, 30% - на первые блюда, 40% - на вторые и 10% - на сладкие блюда.

По окончании практического занятия оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Практическое занятие № 18** Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия.

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 33, 35, У5, У6, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.5

**Текст задания:**

1. Руководствуясь учебником Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на Дону- изд-во «Феникс», 2015 г. изучите информацию о производственной инфраструктуре предприятий питания и ее характеристике.

2. Изучите схемы и определите отличительные особенности цеховой от бесцеховой структуры производства.

3. Руководствуясь учебником дайте сведения об основных группах помещений предприятий общественного питания в форме таблицы.

Таблица - Состав помещений предприятий общественного питания

цехах

4. Составьте схему организации технологических процессов в

№ п/п	Наименование группы	Предназначение группы	Перечень помещений
1	Складская группа		
2	Производственная группа		
3	Торговая группа		
4	Административно- бытовая группа	Для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия	Кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами т.д.
5	Техническая группа		

По окончании практического занятия оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие № 19** Составление производственной программы кондитерского цеха, организация бракеража. Оценка качества блюд

**Проверяемые результаты обучения:** 33, 35, У2, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.1, ОК.5

**Текст задания:**

В ассортименте кондитерского цеха должно быть предусмотрено не менее 12 наименований изделий из различных видов теста.

1. Составить таблицу «Производственная программа кондитерского цеха» и заполнить ее.

Наименование теста и изделия из него	Выход единицы изделия, гр	Количество изделий в шт, в смену

2. Оформить Наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий (расчет сырья, выхода теста, полуфабрикатов)

№ рецептуры	№	№	№	И т.д	ИТОГО
Наименование продукта					кг
1					
2					
И т.д					

Принял начальник цеха \_\_\_\_\_

3.Рассчитать численность производственных работников в кондитерском цехе ресторана по формуле:

$$N1 = \frac{n \cdot K \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot I},$$

где N1 - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек;

n - количество изготавливаемых изделий за день, шт., кг, блюд;

K - коэффициент трудоемкости;

- норма времени (в с), необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1;

T - продолжительность рабочего дня каждого работника, с (T=8ч);

I - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (I=1,14).

По окончании практического занятия оформите письменный отчет.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 10** Описание технологических процессов, осуществляемых в разных цехах предприятий общественного питания (по заданию преподавателя)

**Проверяемые результаты обучения:** 33, 35, У2, У8

**Формируемые компетенции:** ПК 6.2, ПК 6.4, ОК 6, ОК 7

#### **Текст задания:**

1. Изучить понятие и содержание технологических процессов.

2. Схематическое изображение технологических процессов.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 180 мин.

**Тема 17 Качество выпускаемой продукции и организация бракеража. Факторы, влияющие на выход продукции.**

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 11** Анализ основных этапов жизненного цикла продукции или «петли качества»

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 33, У7, У8

**Формируемые компетенции:** ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 3, ОК 7

#### **Текст задания:**

1. Изучить сущность и содержание Жизненного цикла продукции (петля качества).

2. Определить цели и задачи качества продукции.

3. Перечислить этапы петли менеджмента качества.

4. Проанализировать основные этапы жизненного цикла продукции предприятий питания.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл  
За неправильное выполнение задания – 0 балл  
**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 12** Подготовка доклада «Организация контроля качества на предприятиях питания»

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 33, У7, У8  
**Формируемые компетенции:** ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 3, ОК 7

**Текст задания:**

Этапы подготовки доклада:

1. Определение цели доклада.
2. Подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада.
3. Составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
4. Общее знакомство с литературой и выделение среди источников главного.
5. Уточнение плана, отбор материала к каждому пункту плана.
6. Композиционное оформление доклада.
7. Заучивание, запоминание текста доклада, подготовки тезисов выступления.
8. Выступление с докладом.
9. Обсуждение доклада.
10. Оценивание доклада

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл  
За неправильное выполнение задания – 0 балл  
**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 18. Методология планирования производства. Сущность и функции планирования. Персонал как объект управления**

**Практическое занятие № 20** Составление схемы управления персоналом на предприятии питания. Краткая характеристика

**Проверяемые результаты обучения:** 34, 37, У1, У4, У7  
**Формируемые компетенции:** ПК2.2, ОК.1

**Текст задания:**

1. Рассчитать потребности в персонале.

Для расчета необходимо использовать метод трудоемкости:

Формула для расчета численности производственного персонала по методу трудоемкости выглядит так:

$Ч_{пер.} = T_{пр.} : T_{пф.}$ , где

$T_{пф.}$  – полезный фонд времени работника;

$T_{пр.}$  – время, необходимое для выполнения производственной программы.

$T_{пр.} = \sum (N_i T_i + T_{н.п. i}) / K_{в.}$ , где  $p$  – количество номенклатурных позиций изделий в производственной программе.

$N_i$  – количество изделий  $i$  – й номенклатурной позиции

$T_i$  – трудоемкость процесса изготовления изделий  $i$ -й номенклатурной позиции.

$T_{н.п. i}$  – время, необходимое для изменения величины незавершенного производства в соответствии с производственным циклом изделий  $i$ -й номенклатурной позиции.

$K_{в.}$  – коэффициент выполнения норм времени.

2. Определить численность производственного персонала по имеющимся исходным данным в такой последовательности.

Определение трудоемкости производственной программы по изделиям:

$$T_1 = N_1 T_1 \text{ и } T_2 = N_2 T_2.$$

Определение общей трудоемкости валовой продукции по программе для обоих изделий:

$$T_{общ.} = N_1 T_1 + N_2 T_2 + T_{н.п.1} + T_{н.п.2}.$$

Расчет времени, необходимого для выполнения

производственной программы:

Тпр. = Тобщ./Кв.

3. Определение расчетной численности производственного персонала:

Чпер. = Тпр./Тпф.

Задача № 1.

На основе имеющихся исходных данных необходимо рассчитать численность производственного персонала, используя метод трудоемкости:

Показатели	Вид работы А	Вид работы Б
Трудоемкость изделия, ч:		
Изделие 1	0,8	0,5
Изделие 2	0,3	0,4
Производственная программа, шт.		
Изделие 1	1000	1000
Изделие 2	1200	1200
Время для изменения остатка незавершенного производства, ч		
Изделие 1	100	150
Изделие 2	170	120
Планируемый процент выполнения норм, %	104	105
Полезный фонд времени одного работника, ч	432,5	432,5

4. Составить схему управления персоналом на предприятии питания. Дать краткую характеристику.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 13** Проработка конспектов занятий, учебной литературы по теме «Методология планирования производства. Сущность и функции планирования. Персонал как объект управления»

**Проверяемые результаты обучения:** 34, 37, У1, У4, У7

**Формируемые компетенции:** ПК2.2, ОК.1

**Текст задания:**

1. Составить план и тезисы ответа.
2. Составить таблицы для систематизации учебного материала.
3. Изучить нормативные материалы по теме.
4. Подготовить ответы на контрольные вопросы.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 19. Содержание и организация планирования. Управленческое понимание планирования**

**Практическое занятие № 21** Выполнение тестового задания

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 39, 310, У4, У7

## Формируемые компетенции: ПК2.2, ОК.1

Текст задания: выберите правильный вариант ответа

- 1. Факторы повышения эффективности использования производственной мощности предприятия, предполагающие более полную загрузку оборудования по мощности, называются**  
\*интенсивными  
прогрессивными  
экстенсивными  
дигрессивными
- 2. Величина производственной мощности предприятия определяется...**  
\*возможностями оборудования  
обеспеченностью рабочей силой  
наличием спроса  
поставками сырья
- 3. На величину производственной мощности влияет изменение ...**  
себестоимости производимой продукции  
\*номенклатуры выпускаемой продукции  
численности основных рабочих  
объема закупок комплектующих изделий
- 4. Производственная мощность на начало периода называется**  
средняя  
\*входная  
вступительная  
выходная
- 5. Поиск долгосрочных потребителей производимой продукции на основе анализа рынков является частью \_\_\_\_\_ планирования сбыта.**  
стратегического  
финансового  
\*тактического  
оперативного
- 6. Основной целью \_\_\_\_\_ плана является отражение планируемого объема выручки, стоимости продаж, чистой прибыли и движения финансовых потоков.**  
тактического  
стратегического  
\*финансового  
маркетингового
- 7. Расчетно-аналитические методы планирования в основном используются при разработке...**  
определении миссии  
ежедневных планов  
\*стратегии предприятия  
текущих планов
- 8. Текущий план работы предприятия разрабатывается сроком на...**  
рабочую смену  
месяц
- пять лет  
\*год
- 9. Планирование выручки от реализации осуществляется...**  
\*методом прямого счета  
методом технико-экономических расчетов  
\*расчетным методом
- 10. Процесс планирования баланса доходов и расходов коммерческой организации направлен на...**  
\*более эффективное использование прибыли и других доходов  
рациональное распределение трудовых ресурсов  
улучшение потребительских свойств товара
- 11. Основные критерии дифференциации планов — это...**  
цели и задачи масштабы и области применения  
\*сроки и хозяйствующие субъекты  
численность занятых и достигнутые результаты
- 12. Целью разработки стратегии развития предприятия является...**  
\*выявление главных направлений дальнейшего его развития основе максимального использования научно-технического производственного и кадрового потенциала  
достижение поставленных главных целей  
выработка целей для существующих и новых сфер деятельности
- 13. Планирование производительности труда проводится...с учетом корректировки соответствующего вида и группы оборудования на коэффициент производительности труда**  
в течение рабочей смены, что позволяет определить долю каждого вида затрат рабочего времени  
\*с целью выявления всех потенциальных резервов и их эффективного использования, особенно внутрипроизводственного
- 14. Планирование — это...**  
\*процесс определения целей и выбора способов их достижения  
процесс, определяющий сильные и слабые стороны предприятия  
эффективность нововведений, осуществляемых на основе исчисления экономии текущих затрат
- 15. Процесс планирования можно классифицировать...**  
по степени охвата, по содержанию планирования предпринимательской

политики, по предмету планирования, по сферам функционирования по глубине планирования, по срокам с точки зрения структурной организации, по координации частных планов во времени по учету изменения данных, по очередности во времени

\*все вышеперечисленное

#### **16. К методам планирования относятся...**

планирование снизу вверх

планирование сверху вниз

встречное планирование

\*все вышеперечисленное

#### **17. К принципам планирования относятся...**

непрерывность

научность

гибкость

нацеленность на достижение конечных

результатов

\*все перечисленное выше

#### **18. Система планирования деятельности предприятия представляет собой...**

переход к энергосберегающим технологиям

\*совокупность планов, которые

**сориентированы на достижение основных целей и выполнение задач фирмы в установленное время**

наибольшее благоприятствование в

финансировании

#### **19. Тактическое (оперативное)**

**планирование разрабатывает...**

\*планы распределения ресурсов предприятия в процессе реализации стратегических целей элементы управления персоналом предприятия и эффективности хозяйственной деятельности все вышеперечисленное

#### **20. Задачи тактического планирования — это**

создание и освоение новых производственных мощностей

специальная подготовка квалифицированных работников по анализу рынков,

ценообразованию

разработка плана мероприятий по расширению рынков сбыта

\*все перечисленное выше

#### **21. Планирование себестоимости продукции — это...**

повышение плановых показателей по фонду заработной платы

\*разработка плана текущих затрат на производство запланированного объема продукции с учетом влияния технических, организационных и других факторов распределение затрат по экономическому содержанию

#### **22. Виды планов, используемые на предприятии...**

перспективные

- текущие

оперативно-календарные

\*все перечисленное выше

#### **23. Стратегический план предприятия — это...**

\*совокупность главных целей предприятия и основных способов достижения

план предприятия на 5-10 лет

долгосрочная программа развития

#### **24. К функциям оперативно-производственного планирования относятся...**

определение внутривыпускного задания

\*внутрицеховое планирование и межцеховое планирование

выполнение долгосрочной программы развития

#### **25. Производственная мощность предприятия представляет собой...**

минимальную производственную программу

\*максимально возможный выпуск продукции (работ, услуг) при наилучшем использовании ресурсов

примерную оценку произведенного продукта

#### **26. План по маркетингу рассматривает...**

прогноз развития целевого рынка, определение наиболее значительного преимущества и существенных недостатков деятельности предприятия на рынке выявление основных проблем, требующих неотложного решения

\*все вышеперечисленное

#### **27. Бизнес-план является связующим звеном между...**

\*стратегией и текущим планом

текущим планом и оперативными заданиями стратегией и оперативными заданиями разделами годового плана

#### **28. Наиболее безопасным способом повышения финансовой устойчивости бизнес-плана является...**

\*увеличение цены на выпускаемую продукцию (услуги)

привлечение дополнительных кредитов

увеличение заемных средств

оптимизация сроков платежей

#### **29. В зависимости от горизонта планирования выделяют \_\_\_\_\_ планирование.**

тактическое

оперативное

непрерывное

\*долгосрочное

**30. Стратегия финансирования, как составная часть бизнес-плана проекта, содержит информацию о...**

- прогнозе выручки от реализации проекта
- эффективности реализации проекта
- **\*источниках, форме и динамики финансирования проекта**
- прогнозируемой финансовой отчетности предприятия с учетом и без учета проекта

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 30 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 14** Проработка конспектов занятий, учебной литературы по теме «Содержание и организация планирования. Управленческое понимание планирования»

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 39, 310, У4, У7

**Формируемые компетенции:** ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 4, ОК 8.

**Текст задания:**

1. Составить план и тезисы ответа.
2. Составить таблицы для систематизации учебного материала.
3. Изучить нормативные материалы по теме.
4. Подготовить ответы на контрольные вопросы.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 20. Процесс принятия управленческих решений в организации**

**Практическое занятие 22** Составление текстовой таблицы «Принципы формирования производственных бригад». Краткая характеристика

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.2, ОК.5

**Текст задания:**

классифицировать решения по следующим основаниям:

– по содержанию, форме, характеру процесса принятия решения, количеству альтернатив, технологии разработки решения, учету изменения условий при реализации решений, частоте, срокам принятия решений, времени наступления последствий для объекта управления, результату, прогнозной эффективности.

– заполнить таблицу

Таблица 1 – Классификация управленческих решений.

Классификационный признак:	Группы управленческих решений:	
	Традиционные	Нетипичные
Степень повторяемости проблем		
Значимость цели		
Сфера воздействия		
Длительность реализации		
Прогнозируемые последствия		



**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие 24** Составление общедоступного меню для предприятий различного типа

**Проверяемые результаты обучения:** 36, У7, У8

**Формируемые компетенции:** ПК 6.1, ПК 6.5, ОК 06, ОК 09.

**Текст задания:**

1. Ознакомиться с раздаточным материалом и последовательностью выполнения работы;
2. Определить последовательность расположения групп блюд в меню соответственно типу предприятия по заданию;
3. Определить последовательность расположения блюд внутри каждой группы;
4. Составить меню и дать краткую характеристику каждому блюду по меню;
5. Определить выход блюд;
6. Определить примерные цены согласно типу предприятия;
7. Оформить работу в таблицу:

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 16** Оформление презентационного материала

**Проверяемые результаты обучения:** 36, У7, У8

**Формируемые компетенции:** ПК 6.1, ПК 6.5, ОК 06, ОК 09.

**Текст задания:**

- необходимо сформулировать проблематику; цель (одна) и задачи работы;
- обосновать ее актуальность;
- провести краткий обзор литературных источников по теме;
- все собранные материалы должны быть обработаны, сведены в таблицы, или представлены в виде графиков и диаграмм;
- оформить презентацию и составить доклад.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 23. Плановые расчеты и показатели оценки эффективности деятельности структурных подразделений. Планирование выхода готовых изделий.**

**Практическое занятие 25** Расчет количества различных видов блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания для реализации.

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 39, 310, У1, У4, У47

**Формируемые компетенции:** ПК2.3, ПК2.4, ОК.5.

**Текст задания:**

1. Рассчитать общее количество блюд, реализуемых в торговом зале, по формуле:

$$n = N \cdot m,$$

где n - количество блюд данной ассортиментной группы, шт.;

N - общее количество потребителей, чел.;

m - коэффициент потребления данной ассортиментной группы.

2. Все данные по расчету количества блюд свести в таблицу.

Таблица - Результаты расчета количества блюд

Ассортиментная группа блюд	Суммарный коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных групп блюд	Количество блюд, штуки
Холодные закуски		0,8	
Супы		0,1	
Вторые блюда		1,0	
Сладкие блюда		0,2	

3. Оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 23. Плановые расчеты и показатели оценки эффективности деятельности структурных подразделений. Планирование выхода готовых изделий**

*Практическое занятие 26* Определение цены на блюда. Оформление калькуляционной карточки.

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 39, 310, У1, У4, У47

**Формируемые компетенции:** ПК2.3, ПК2.4, ОК.5

**Текст задания:**

1. Составить калькуляционную карточку на каждое блюдо.

2. Рассчитать продажную цену и определить стоимость комплексного обеда в студенческой столовой

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 17* Составление меню для различных групп потребителей.

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 39, 310, У1, У4, У47

**Формируемые компетенции:** ПК 2.3, ПК2.4, ОК.5

**Текст задания:**

1. Составьте меню для определенной категории потребителей

2. Укажите факторы, влияющие на перечень блюд в меню.

3. Определите нормы вложения сырья на каждый вид изготавливаемой продукции.

4. Рассчитайте продажные цены на сырье, которое включается в блюда..

5. Оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 18* Совершенствование умения по оформлению калькуляционной карточки.

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 39, 310, У1, У4, У47

**Формируемые компетенции:** ПК 2.3, ПК2.4, ОК.5

**Текст задания:**

1. Укажите перечень блюд, на которые следует заполнить калькуляцию.

2. Определите нормы вложения сырья на каждый вид изготавливаемой продукции.
3. Рассчитайте продажные цены на сырье, которое включается в блюда..
4. Оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 1 балл  
 За неправильное выполнение задания – 0 балл  
**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 24 Персонал предприятий общественного питания**

**Практическое занятие 27** Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям производственного

**Проверяемые результаты обучения: 31, 34, 37, У2**

**Формируемые компетенции: ПК2.3, ПК2.4, ОК.9**

**Текст задания:**

1. Изучите и проанализируйте квалификационные требования к основным категориям обслуживающего и производственного персонала.
2. После изучения заполните таблицу по следующей форме.

Основные категории персонала	Разряд	Характеристика работ	Необходимые знания

3. Оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 4 балла  
 За неправильное выполнение задания – 0 балл  
**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 24 Персонал предприятий общественного питания**

**Практическое занятие 28** Определение численности производственного и обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия.

**Проверяемые результаты обучения: 31, 34, 37, У2**

**Формируемые компетенции: ПК2.3, ПК2.4, ОК.9**

**Текст задания:**

1. Рассчитать численность работников производства и торгового зала по формуле

$$N = \frac{Q}{aT},$$

где N – численность работников производства или торгового зала;

Q – объем товарооборота или выпуска продукции;

a – норма выработки в единицу времени;

T – фонд рабочего времени на одного работника.

2. Определить численность работников горячего и холодного цехов можно с учетом норм времени на приготовление одного блюда.

Наименование блюд	Норма времени на приготовление одного блюда, с	Количество блюд, реализуемых за день	Время, необходимое для выпуска блюд, с
Первые блюда			
Бульон с домашней лапшой			375 000
Борщ московский			315 000
Вторые блюда			

Треска жареная с гарниром			135 000
Кнели мясные паровые			175 000
Итого:			1 000 000

4. Оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 24 Персонал предприятий общественного питания**

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 19** Изучение квалификационных требований к основным категориям обслуживающего персонала. Изучение основных категорий обслуживающего персонала предприятий питания

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 34, 37, У2

**Формируемые компетенции:** ПК 6.2, ПК 6.4, ОК 3, ОК 6

**Текст задания:**

**Задание 1.** Изучить ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу  
Источник: <http://www.gosthelp.ru/text/GOSTR5130599Roznichnayato.html>

**Задание 2.** Изучить должностные инструкции работников производства и торгового зала, данные занести в таблицу

**Задание 3.** На основании изученного материала заполнить таблицу

Требования к профессиональной подготовке	Профессии	Должен знать	Должен уметь	Стаж, образование
Технолог				
Заведующий производством				
Повар 5 разряда				
Повар 4 разряда				
Повар 3 разряда				
Помощник повара				
Кассир торгового зала				
Контролер-кассир				

4. Оформите письменный отчет.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 20** Изучение правил составления должностных инструкций

**Проверяемые результаты обучения:** 34, 35, У6, У7

**Формируемые компетенции:** ПК 6.3, ПК 6.5, ОК 1, ОК 3

**Текст задания:**

1. Изучить структуру должностной инструкции

2. Составить должностную инструкцию на основе квалификационной характеристики (по заданию преподавателя)

– в разделе «Должностные обязанности» перечислите все обязанности, возлагаемые на сотрудника в соответствии с практикой распределения

- трудовых функций, сложившейся в структурном подразделении. При составлении раздела можете использовать квалификационные характеристики.
- в разделе «Права» пропишите перечень прав, которыми в пределах своей компетенции обладает сотрудник при исполнении должностных обязанностей.
  - в разделе «Общие положения» укажите: название должности в строгом соответствии со штатным расписанием; требования, предъявляемые, непосредственно этой должности.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 25 Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность**

*Практическое занятие 28* Выполнение тестового задания по теме

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У24, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.3, ПК2.4, ОК.9

**Текст задания:** Выберите правильный вариант ответа

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Теме 25. Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность**

*Внеаудиторная самостоятельная работа № 21* Изучение «Внутреннего положения о персонале предприятия общественного питания

**Проверяемые результаты обучения:** 32, 34, У24, У5, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.3, ПК2.4, ОК.9

**Текст задания:**

1. Ознакомиться с целями и задачами положения о персонале предприятия общественного питания
2. Составить план по обучению персонала
3. Оформить таблицу прохождения обучения сотрудником

Прохождение обучения сотрудником		
Действие	Ответственный	Срок
12.1. Сотрудник проходит обучение в соответствии с планом.	Сотрудник	согласно утвержденному плану обучения
12.2. В случае если сотрудник не может, в силу обстоятельств, пройти обучение, непосредственный Руководитель заказчика организует ему замену другим сотрудником данного подразделения, предварительно сообщив об этом в ДРП с указанием причин, произведенной замены. 12.3 В случае, когда обучение не было проведено в соответствии с регламентом, отсутствие сотрудника на рабочем месте оформляется как невыход на работу без уважительной причины.	Непосредственный Руководитель Руководитель подразделения, направленного на обучение	

4. Оформите письменный отчет

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 2 балла



Составьте график выхода на работу и табель учета рабочего времени для бригады поваров холодного цеха - 4 повара. Режим работы кафе на 80 мест с 10-00 до 24-00.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 28. Нормирование труда на предприятиях питания**

**Практическое занятие 31** Составление карты индивидуальной фотографии рабочего дня работника предприятия питания

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 39, 310, У6, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.5

**Текст задания:**

1. Изучить цель проведения фотографии рабочего дня

2. Провести наблюдение за использованием рабочего времени:

этапы изучения использования рабочего времени наблюдением:

– подготовка к наблюдению;

– проведение наблюдения;

– обработка данных наблюдений;

– анализ результатов;

– выводы и предложения.

4. Оформить карту индивидуальной фотографии рабочего дня работника предприятия питания

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 29 Методы изучения затрат рабочего времени**

**Практическое занятие 32** Расчет обоснованной нормы выработки на продукцию предприятия питания

**Проверяемые результаты обучения:** 34, 310, У1, У6

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.5,

**Текст задания:**

1. Дайте общую характеристику нормам труда (нормам времени, выработки, обслуживания, численности, управляемости).

2. Приведите классификацию нормам по их роли в измерении затрат результатов труда (нормы затрат энергии работников и нормы затрат рабочего времени, нормы результатов труда).

3. Дайте классификацию норм труда по сфере применения, периоду действия и методу установления.

4. Рассчитать обоснованные нормы выработки:

Технически обоснованные нормы выработки определяются по следующей формуле:

$$N_v = \frac{T_{см} - (T_{пз} + T_{обс} + T_{отл})}{T_{оп}}$$

где  $N_v$  - норма выработки;

$T_{см}$  - продолжительность рабочей смены, мин;

$T_{пз}$  - подготовительно-заключительное время, мин;

$T_{обс}$  - время обслуживания рабочего места, мин;

$T_{отл}$  - время на отдых, личные надобности, мин;

$T_{оп}$  - оперативное время на единицу продукции, мин.

4. Оформите письменный отчет

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Практическое занятие 33** Составление текстовой таблицы «Признаки классификации рабочего времени». Краткая характеристика

**Проверяемые результаты обучения:** 34, 310, У1, У6

**Формируемые компетенции:** ПК 2.5, ОК.6

**Текст задания:**

1. Изучить признаки классификация затрат рабочего времени
2. Оформить схему



4. Составить текстовую таблицу «Признаки классификации рабочего времени». Краткая характеристика
5. Оформите письменный отчет

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 30. Рационализация режимов труда и отдыха на предприятиях питания**

**Внеаудиторная работа 24** Изучение функциональных обязанностей технолога на предприятии.

**Проверяемые результаты обучения:** 38, 39, У6, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.9

**Текст задания:**

1. Изучить состав и численность кадрового персонала отдельных предприятий питания
2. Проанализировать факторы, учитываемые при подборе персонала
3. Изучить функциональные обязанности технолога на предприятии питания
4. Оформите письменный отчет

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 2 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 31. Рабочее время**

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 25** Совершенствование умения составления графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени

**Проверяемые результаты обучения:** 33, 34, У2, У5

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.9

**Текст задания:**

1. Изучите структуру и основные разделов табеля учета рабочего времени и расчета оплаты труда (форма N Т-12) и табеля учета рабочего времени (форма N Т-13).
2. Заполните табель (форма N Т-12) на 2-х работников выбранной должности, отработавших полный месяц.
3. Оформите письменный отчет

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.**Тема 32. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании****Внеаудиторная самостоятельная работа № 26** Оформление презентационного материала**Проверяемые результаты обучения:** 38, 39, У6, У8**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.5**Текст задания:**

1. Проработать тему презентацию и сведения об авторах.

2. Подготовить слайды можно, используя две различные стратегии их подготовки:

3. Оформите презентационный материал

4. Подготовить доклад для защиты

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 180 мин.**Тема 33. Оплата труда работников предприятий питания. Формы оплаты труда****Практическое занятие 34.** Расчет заработной платы работников предприятия питания**Проверяемые результаты обучения:** 38, У3**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.6**Текст задания:**

1. Изучить формы и виды оплаты труда в общественном питании

2. Задача 1. Рассчитать месячный заработок рабочего-повременщика на основании следующих исходных данных

Показатель	Ед. изм	1	2	3
Отработано часов	ч	176	–	186
Отработано дней	ч	–	22	–
Часовая тарифная ставка	руб.	56,80	–	58,2
Дневная тарифная ставка	руб.	–	860	–

Задача 2. Рассчитать месячный заработок рабочего-повременщика, оплачиваемого на основании месячной тарифной ставки (оклада), используя исходные данные табл.

Показатель	Ед. изм.	1	2	3
Месячная тарифная ставка	руб.	28700	49000	18300
Плановое число дней в периоде	дн.	23	22	23
Фактически отработанные дни	дн.	20	18	5

Задача 3 Определить заработную плату рабочего-повременщика 4-го разряда, часовая тарифная ставка которого составляет 760 руб. Рабочий за месяц отработал 170 часов. Премия составляет 25 % тарифного заработка.

Задача 4. Рабочий-повременщик пятого разряда отработал в течение месяца 164 часа и сэкономил материалов на 1000 руб. Положением о премировании предусматривается выплата премии в размере 40 % от суммы экономии. Часовая тарифная ставка – 162 руб. Определите заработную плату рабочего за месяц.

Задача 5. Определить месячный заработок рабочего, оплачиваемого по прямой сдельной оплате. Исходные данные представлены в табл

Показатель	Ед. изм.	1	2	3
Часовая тарифная ставка рабочего	руб.	58	64	70
Фактически отработанное время	Ч	180	160	144

Норма времени на одно изделие	нормо-ч	–	0,5	–
Часовая норма выработки	шт.	3	–	4
Фактически изготовлено изделий	шт.	348	336	700

Задача 6. На основании данных табл. рассчитать месячный заработок рабочего, оплачиваемого по сдельно-прогрессивной системе.

Показатель	Ед. изм.	1	2	3
Часовая тарифная ставка разряда работы	руб.	80,0	90,0	88,40
Норма времени на одно изделие	нормо-ч	0,25	0,4	0,8
Фактически отработанное время	ч	168	176	160
Уровень выполнения норм, принятый за исходную базу	%	100	100	100
Фактически изготовлено изделий	шт.	748	526	280
Коэффициент увеличения сдельной расценки при перевыполнении исходной базы (доли единицы)		0,8	0,75	0,5

4. Оформите письменный отчет

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 160 мин.

**Тема 34. Учет расчетов по оплате труда**

*Самостоятельная работа* Выполнение тестового задания по теме

**Проверяемые результаты обучения:** 35, У7

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.6

**Текст задания:** Выберите правильный вариант ответа

**1. Как оплачивается работа в праздничные дни?**

1. По тарифу не менее.
2. Не менее, чем в двойном размере.
3. Не менее, чем в полуторном размере.
4. Не оплачивается.
5. Нет правильного ответа

**2. Трудовым кодексом РФ предусмотрено сохранение места работы и среднего заработка:**

1. При выполнении работником государственных или общественных обязанностей в рабочее время.
2. За время нахождения в медицинском учреждении на обследовании – за работниками, обязанными проходить такое обследование.
3. За донорами – в день обследования и в день сдачи крови.
4. Все вышеперечисленное.

**3. Какая продолжительность ежегодного отпуска, определенная Трудовым кодексом?**

1. 14 календарных дней.
2. 24 календарных дня.
3. 28 календарных дней.
4. 24 рабочих дня.

5. 26 рабочих дней.

**4. На каком счете ведется синтетический учет расчетов с персоналом по оплате труда?**

1. 68.
2. 69.
3. 70.
4. 71.
5. 73.

**5. Облагается ли пособие по временной нетрудоспособности налогом по ставке 13%?**

1. Облагается.
2. Не облагается.
3. Облагается частично.
4. Облагается при истечении определенного срока.
5. Не правильного решения.

**6. Облагается ли пособие по временной нетрудоспособности единым социальным налогом?**

1. Облагается.
2. Не облагается.
3. Облагается частично
4. Облагается в конце года.

**7. Что является основанием для удержания алиментов?**

1. Заявление работника.
2. Исполнительные листы.
3. Повестка из суда.
4. Повестка из домоуправления.
5. Верны 1,2.

**8. Аванс и заработная плата выдаются из кассы в течение:**

1. Семи дней.
2. Пяти дней.
3. Трех дней.
4. Десяти дней.
5. Четырех дней.

**9. Какие документы предоставляются в банк для получения наличных денежных средств для выдачи заработной платы сотрудникам организации?**

1. Денежный чек.
2. Платежное поручение на перечисление в бюджет налоговых платежей с начисленной заработной платы.
3. Платежное поручение на перечисление в Пенсионный фонд.
4. Платежное поручение на перечисление в фонд социального страхования и в фонд обязательного медицинского страхования.
5. Все вышеперечисленное.

**10. Что означает проводка Дебет 20 Кредит 70?**

1. Начислена оплата труда персоналу основного производства.
2. Начислена оплата труда персоналу вспомогательного производства.
3. Начислена оплата труда административно-хозяйственному персоналу.
4. Начислены дивиденды.
5. Начислено пособие по листкам временной нетрудоспособности.

**11. Что означает проводка Дебет 70 Кредит 68?**

1. Удержано из оплаты труда за допущенный брак.
2. Удержан налог на доходы с физических лиц.
3. Удержаны суммы по исполнительным листам.
4. Удержаны суммы за причиненный ущерб организации.
5. Удержаны суммы по ссудам на строительство садовых домиков.

**12. Какой проводкой оформляется операция по выплате депонированной заработной платы.**

1. Дебет 70 Кредит 50.
2. Дебет 70 Кредит 51.
3. Дебет 70 Кредит 76-4.
4. Дебет 50 Кредит 70.
5. Дебет 76-4 Кредит 50.

**13. Какой счет используется для учетного отражения отношений организации по расчетам с бюджетом?**

1. Счет 69.
2. Счет 68.
3. Счет 71.
4. Счет 73.
5. Счет 70.

**14. Сверхурочные не должны превышать для каждого работника:**

1. Двух часов в течение 2-х дней подряд.
2. Четырех часов в течение 2-х дней подряд.
3. Четырех часов в течение 2-х дней подряд и 120 часов в год.
4. 120 часов в год.
5. Нет верного ответа.

**15. Какая бухгалтерская запись отражает операцию “С расчетного счета получены наличные деньги для выплаты заработной платы”?**

1. Дебет 70 Кредит 51.
2. Дебет 70 Кредит 50.
3. Дебет 50 Кредит 51.
4. Дебет 51 Кредит 70.
5. Дебет 50 Кредит 70.

**16. Сколько лет храниться невостребованная депонированная заработная плата на расчетном счете предприятия?**

1. В течение пяти лет.
2. В течение двух лет.
3. В течение трех лет.
4. В течение 10 лет.
5. Срок хранения неограничен.

**17. В расчетно-платежную ведомость заносят:**

1. Только сумму заработной платы, подлежащую выдаче.
2. Только начисленную заработную плату.
3. Сумму начисленной заработной платы, сумму удержания и сумму к выдаче.
4. Сумму начисленной заработной платы и сумму удержания.
5. Нет правильного ответа.

**с 18. Какой размер налогового вычета на ребенка до 18 лет?**

1. 500 рублей.
2. 400 рублей.
3. 300 рублей.
4. 1400 рублей.
5. 100 рублей.

**19. Что относится к числу социальных вычетов?**

1. Сумма дохода, перечисленная физическим лицом на благотворительные цели.

2. Суммы, уплаченные налогоплательщиком в налоговом периоде за свое обучение в образовательных учреждениях.

3. Суммы, уплаченные налогоплательщиком – родителем за обучение своих детей в возрасте до 24 лет на дневной форме обучения в образовательных учреждениях.

4. Суммы, уплаченные за услуги по лечению, представленные физическим лицом.

5. Все вышеперечисленное.

**20. Какая установлена налоговая ставка на доходы физических лиц (зарплату)?**

1. 12%.

2. 13%.

3. 10%.

4. 15%.

5. 35%.

**21. Что означает проводка Дебет 70 Кредит 73?**

1. Удержаны суммы платежей за товары, проданные в кредит.

2. Взыскано с работника в возмещение материального ущерба.

3. Удержаны суммы по исполнительным листам.

4. Удержан из заработной платы налог.

5. Верно 1, 2.

**22. Какое время работы относится к ночному:**

1. С 22.00 до 5.00

2. С 21.00 до 5.00

3. С 22.00 до 6.00

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 35. Нормативная документация предприятий общественного питания**  
*Практическое занятие 36* выполнение тестового задания

**Проверяемые результаты обучения:** 35, У7, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.7

**Текст задания:** выберите правильный вариант ответа

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 36. Первичная документация предприятий общественного питания**  
*Практическое занятие 36* Изучение технологической документации предприятий питания. Работа со сборником рецептов

**Проверяемые результаты обучения:** 35, У7, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.7

**Текст задания:**

1. Подготовить (распечатать из Интернета или обзавестись реальными) основные унифицированные формы первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.

2. Заполнить, в соответствии с заданием преподавателя ТК

3. Составить отчет с описанием их применения.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 27** Составление технико-технологических карт на блюда

**Проверяемые результаты обучения:** 35, У7, У8

**Формируемые компетенции:** ПК2.5, ОК.7

**Текст задания:**

1. Изучить структуру ТТК

2. Определить сферу использования
3. Заполнить, в соответствии с заданием преподавателя ТТК

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 1 балл
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 37 Документированный учет производства**

**Внеаудиторная самостоятельная работа 28** Работа с учебным материалом и дополнительной литературой

**Проверяемые результаты обучения:** 35, 310, У8  
**Формируемые компетенции:** ПК2.6, ОК.3

**Текст задания:**

1. Составить план и тезисы ответа.
2. Составить таблицы для систематизации учебного материала.
3. Изучить нормативные материалы по теме.
4. Подготовить ответы на контрольные вопросы.

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 4 балла
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 38. Оценочные задания работникам предприятий питания**

**Практическое занятие 37** Составление технико-технологических карт на блюда

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 310, У7, У8  
**Формируемые компетенции:** ПК2.6, ОК.4

**Текст задания:**

1. Подготовить (распечатать из Интернета или обзавестись реальными) основные унифицированные формы первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.
2. Заполнить, в соответствии с заданием преподавателя ТТК
3. Составить отчет с описанием их применения.

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 3 балла
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 160 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 29** Определение показателей качества и безопасности блюд

**Проверяемые результаты обучения:** 36, 310, У7, У8  
**Формируемые компетенции:** ПК2.6, ОК.4

**Текст задания:**

Определение показателей качества и безопасности блюд

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 1 балл
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 90 мин.

**Форма текущего контроля (практическое занятие)**

**Практическое занятие № 28**

**Проверяемые результаты обучения:** 310, 312, У7, У9  
**Формируемые компетенции:** ПК2.6, ОК.5, ОК.6, ОК.7,

**Текст задания:**  
**Практическое занятие**  
**Тема.** Методы изучения затрат рабочего времени

**Цель работы:** изучить методы изучения затрат рабочего времени, признаки классификации рабочего времени

**Рекомендуемая литература:**

**1. Учебная литература:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. -192 с.
2. Панова Л. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учебное пособие.- М.: Дашков и К, 20014.
3. Зайко Г. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М.: Магистр, 2011

**Интернет-ресурсы**

Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>

Электронно-библиотечная система КнигаФонд <http://www.knigafund.ru>

Рубрикон: [www.rubricon.com](http://www.rubricon.com)

Научная электронная библиотека (НЭБ): [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

East View Information Services: [www.ebiblioteka.ru](http://www.ebiblioteka.ru) АРМ АБИС «Дельфин»

**Дополнительные источники:**

- 1.Куликова Н. Основы товароведения: учебное пособие для спо. - М.: Альфа- М: Инфра-М, 2011.
- 2.Усов В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: уч.пос. для спо.- М.: Академия, 2009.

**Периодические издания:**

Журналы «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Пищевая промышленность», «Общепит», «Современный ресторан», «Ресторанные ведомости», «Управление качеством», «Гостиница и ресторан».

**Методическое обеспечение:** тетради, учебные пособия, учебники, каталоги

**Методические указания по выполнению практической работы.**

1. Внести в отчет название темы практической работы и цель выполнения
2. Выполнить тестовое задание
3. Начертить шариковой ручкой или карандашом таблицу с обозначением столбцов.
4. Дать краткую характеристику признаков классификации рабочего времени
5. Пользуясь учебниками, материалами лекций, справочной литературой, заполнить таблицу данными.

**Ход задания**

**I Выполните тестовое задание**

**1. Ко времени перерывов, не зависящих от работника предприятия общественного питания, относятся перерывы по причинам**

1. техническим
- организационным
- технологическим
- время обеда

**2. Одним из методов изучения затрат рабочего времени является**

- подсчет фактически отработанного времени
- составление графика выхода на работу
- фотография рабочего времени
- расчет нормы выработки

**3. Норма труда – величина определяющаяся**

- количеством времени
- нормой выработки
- качеством изделий
- количеством переработанного сырья

**4. В общественном питании используют следующие методы нормирования**

- графический
- опытно-статистический
- аналитический
- органолептический

**5. Подготовительно-заключительное время – это время, затраченное на**

-----

6. Время обслуживания рабочего места – это время, затраченное на выполнение заданной работы подготовку рабочего места содержание рабочего места перерывы

7. Основным временем называется время, затраченное на осуществление заданной работы подготовку рабочего места содержание рабочего места перерывы

8. Всех работников предприятий питания в зависимости от выполняемой функции делят на группы производственную торговую административную рабочую

9. Определить численность работников цехов можно с учетом объема товарооборота форм обслуживания степени механизации производства норм времени на приготовление блюда

**II Составление текстовой таблицы «Признаки классификации рабочего времени».**  
**Краткая характеристика.**


**III Продолжите определение:**

1. **Норма времени –**
2. **Норма выработки –**
3. **Норма обслуживания –**
4. **Норма численности –**

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Сущность и задачи нормированного труда на предприятиях общественного питания.
2. Назовите виды времени, из которых состоит время работы.
3. Дайте характеристику видов времени производительной работы.
4. Что включает в себя время перерывов.
5. Охарактеризуйте методы изучения затрат рабочего времени.
6. Обозначьте сущность фотографии рабочего процесса.

**Контроль знаний студентов:** анализ отчетов по проделанной работе

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**3.1.2. Тестовое задание к промежуточной аттестации (экзамен) по МДК.06.01.**

**Управление структурным подразделением организации**

**Проверяемые результаты обучения: ПК6.1, ПК6.2, ПК6.3, ПК6.4, ПК6.5, ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.8, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 310, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8**

**1. Общественное питание – отрасль экономики, основу которой составляют предприятия характеризующиеся**

\*единством форм организации производства  
организационно – правовыми формами  
специализацией производства  
формами обслуживания

**2. К функциям предприятий общественного питания относятся**

хранение продовольственного сырья  
\*производство и реализация кулинарной  
продукции  
снабжение  
производство продукции промышленного  
назначения

**3. Развитие общественного питания**

\*дает существенную экономию  
общественного труда  
\*предоставляет в течение рабочего дня  
горячую пищу  
\*дает возможность организации питания в  
учебных заведениях  
организует социальное обеспечение

**4. Конкуренция – это**

отличительная черта предприятия  
производственная деятельность предприятия  
\*главный двигатель экономики  
основной фактор, обеспечивающий  
производственный процесс

**5. Регулирование отношений между потребителем и исполнителем**

осуществляется в соответствии с  
Уголовным кодексом Российской Федерации  
\* законом «О защите прав потребителей»  
национальными стандартами  
законом «О техническом регулировании»

**6. Развитие общественного питания**

обеспечивает проведение работ по  
сертификации  
создает условия для разработки законов  
\*дает существенную экономию  
общественного труда  
определяет политику государства

**8. Внутриотраслевое кооперирование может применяться в**

столовых  
\* комбинатах питания  
ресторанах  
закусочных

**9. К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся процессы**

\*концентрации  
\*специализации  
\*кооперирования  
индустриализации

**10. При размещении сети предприятий питания следует учитывать следующие факторы**

\*численность населения города

\*расположение производственных  
предприятий  
\*покупательскую способность населения  
способ обслуживания

**12. Современные города характеризуются основными зонами**

\*отдыха  
\*коммунально-складской  
\*жилищно-административной  
розничной торговли

**13. В промышленной зоне размещают**

рестораны  
кафе  
\*магазины-кулинарии  
\*столовые

**14. В жилищно-административной зоне размещают**

фабрики-заготовочные  
\*столовые  
\*кафе  
\*рестораны

**15. В коммунально-складской зоне рекомендуется располагать**

\*фабрики-заготовочные  
\*специализированные цехи  
\*кафе  
\*рестораны

**16. В зонах отдыха располагают**

\*закусочные  
специализированные цехи  
\*кафе  
\*рестораны

**17. Норматив в рабочих столовых на 1000 работающих составляет человек**

500  
300  
\*250  
200

**18. Норматив в школьных столовых на 1000 учащихся составляет человек**

500  
300  
\*250  
200

**19. Норматив в студенческих столовых на 1000 учащихся составляет человек**

\*180  
300  
250  
200

**20. Для расширения услуг общественного питания в жилых районах города размещают предприятия питания**

закусочные  
\*по отпуску готовой продукции на дом  
кафе  
рестораны

**21. Предприятия общественного питания предназначены для**

выпуска молочной продукции

\*производства кулинарной продукции и ее реализации

выпуска пищевых продуктов

\*организации досуга

**22. Количество производственных функций, выполняемых предприятиями питания равно**

2

\*3

5

4

**23. В соответствии с законом предприятия питания могут создаваться разной формы собственности –**

\*частной

\*государственной

\*муниципальной

общественной

**24. Частные предприятия питания могут иметь различную организационно-правовую форму**

РАО

\*ООО

\*ОАО

\*ЗАО

**25. К предприятиям муниципальной формы собственности относят**

рестораны

закусочные

\*школьные столовые

кафе

**26. Режим работы предприятия зависит от ассортимента продукции**

типа предприятия

способа обслуживания

\*режима работы обслуживаемых ими

контингентов потребителей промышленных предприятий, учебных заведений, учреждений

**27. Ассортимент выпускаемой продукции зависит от**

\*характера спроса

\*возраста

\*условий труда

места расположения предприятия

**28. Особенности работы предприятий общественного питания учитывают при**

\*размещении сети предприятий

\*режима работы

\*составления меню

архитектуры здания

**29. Специализированные кулинарные цехи организуют при**

\*пищевых комбинатах

сельхозпредприятиях

ресторане

закусочных

**30. Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости от**

\*характера производства

\*времени функционирования

\*обслуживаемого контингента

количества обслуживаемых

**31. В зависимости от ассортимента**

выпускаемой продукции ПОП делятся на общие

\*универсальные

\*специализированные

индивидуальные

**32. К узкоспециализированным предприятиям относят**

кафе

столовые

рестораны

\*шашлычные

**33. В зависимости от совокупности отдельных признаков ПОП делят на**

виды

\*классы

группы

номера

**34. К предприятиям питания, которые подразделяются на классы относят**

кафе

столовые

\*бары

закусочные

**35. Предприятия питания подразделяют на классы**

второй

\*первый

\*высший

\*люкс

**36. В промышленной зоне города характерно размещение таких предприятий питания как**

ресторанов

баров

\*магазинов кулинарии

комбинатов питания

**37. В зонах отдыха располагают предприятия питания**

\*общедоступные

фабрики – заготовочные

комбинаты полуфабрикатов

фабрики кухни

**38. Обеспеченность площадью потребителей в предприятиях питания при различных учебных заведениях рассчитываются в соответствии с нормами СНиП**

**39. Складские помещения предприятий питания служат для приемки и краткосрочного хранения**

**40. Состав и площадь складских помещений для разных типов предприятий питания устанавливаются по строительным Нормам и правилам**

**41. Высота складских помещений должна быть не менее метров**

\*2,5

3

3,5

2

**42. Ширина коридоров складов составляет метров**

2,0-2,5

\*1,3-1,8

1,5-2,0

2-3

**43. Оснащение складских помещений предприятий питания зависит от их**

\*типа

\*мощности

\*нормативных запасов

условий труда

**44. Любой склад обрабатывает следующие виды материальных потоков**

переходный

\*входной

\*выходной

\*внутренний

**45. Рыба мороженая хранится в складе при температуре 0-2 градуса часов**

36

18

6

\*24

**46. Мешки с мукой и сахаром в складе укладываются плашмя высотой не более**

\*6

5

4

3

**48. Требования-накладные на отпуск продукции подписывает главный бухгалтер**

**49. Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям**

\*объемно-планировочным

\*санитарно-гигиеническим

эстетическим

эргономическим

**50. К оборудованию складских помещений относят**

\*стеллажи

\*подтоварники

\*холодильники

витрины

**51. К организации и продовольственному снабжению предприятий питания**

**предъявляют следующие требования - обеспечение**

\* широкого ассортимента товаров

\*своевременности завоза

\*оптимального выбора поставщиков

организации производства

**52. Основным источником продовольствия предприятий питания являются**

предприятия изготовители

**53. Оптовые базы закупают товар для дальнейшей реализации**

в магазинах

у частных лиц

\*у предприятий – изготовителей

в столовых

**54. При составлении Договора поставки руководствуются Гражданским Кодексом РФ**

**55. Договор, как правило, состоит из разделов**

пяти

\*четырёх

двух

шести

**56. Товародвижение – это**

производство товаров

реализация товаров

\*транспортировка товаров от мест их

производства до мест потребления

доставка сырья на производство

**57. К основным критериям, учитываемым при выборе поставщиков, относят**

\*удаленность поставщика

\*сроки выполнения заказов

\*организацию управления качеством

наличие транспорта

**58. Основной задачей обеспечения продовольственными товарами**

предприятия питания является что закупить

**59. Важную роль в товародвижении выполняет транспорт**

**10. На машину, предназначенную для перевозки груза, выдается санитарный паспорт сроком не более чем на (лет)**

2

3

\*1

4

**60. К наиболее эффективной и организованной формы закупки материально-технических средств для**

предприятий питания относят

\*ярморочную

аукционную

оптовую

розничную

- 61. Один из предметов комплекта спецодежды для повара – это куртка**
- 62. Нормы оснащения предприятия питания оборудованием зависят от его**  
 \*типа  
 \*мощности  
 организационно-правовой формы  
 обслуживаемого контингента
- 63. Норма спецодежды для каждого работника кухни комплектов**  
 1  
 \*2  
 4  
 3
- 64. Количество и номенклатуру кухонного инвентаря предприятий питания определяют в зависимости от типа**  
 предприятия
- 65. К материально-техническим средствам предприятий питания относят**  
 \*оборудование  
 \*посуду  
 \*мебель  
 Продовольствие
- 66. Организация продовольственного снабжения предприятий питания осуществляется из источников**  
 местных  
 внешних  
 \*централизованных  
 \*децентрализованных
- 67. Обычно запасы скоропортящихся продуктов создаются на количество дней**  
 5-10  
 1-5  
 \*2-3  
 2-6
- 68. Запасы нескоропортящихся продуктов создаются на количество дней**  
 \*7-10  
 5-10  
 1-5  
 2-3
- 69. Потребность предприятий питания в предметах материально-технического назначения определяется в соответствии с Нормами оснащения**
- 70. Приемка продовольственных товаров происходит**  
 с учетом спроса потребителей  
 \*по количеству и качеству  
 по виду тары  
 свойству товаров
- 71. Оптовые базы закупают товар для дальнейшей реализации**  
 в магазинах  
 у частных лиц
- \*у предприятий – изготовителей  
 в столовых
- 78. Приемку товаров в предприятия питания проводят по этапам в количестве**  
 три этапа  
 четыре этапа  
 \* два  
 пять
- 79. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет в часах**  
 48  
 72  
 \*24  
 96
- 80. Срок проверки качества для нескоропортящихся товаров составляет в днях**  
 20  
 \*10  
 15  
 25
- 81. К органолептическим показателям качества товаров относят**  
 \*вкус  
 \*цвет  
 \*запах  
 кислотность
- 82. Приемка товаров по количеству производится по**  
 \*товарно-транспортным накладным  
 \*счетам-фактурам  
 ветеринарным свидетельствам  
 качественным удостоверениям
- 83. Приемка товаров по качеству производится по**  
 товарно-транспортным накладным  
 счетам-фактурам  
 \*ветеринарным свидетельствам  
 \*качественным удостоверениям
- 84. При обнаружении недостачи товаров составляют акт**
- 85. Цеховая структура производства организуется в предприятиях**  
 работающих на сырье  
 с небольшим объемом производства  
 имеющих ограниченный ассортимент продукции  
 в специализированных
- 86. Безцеховая структура производства организуется в предприятиях**  
 работающих на сырье  
 с небольшим объемом производства  
 имеющих ограниченный ассортимент продукции  
 в специализированных предприятиях

**87. Состав и площадь производственных помещений определяются**

санитарными нормами и правилами  
техническими регламентами  
строительными нормами и правилами  
техническими инструкциями

**88. Высота производственных помещений**

должна быть не менее (м)

2,5  
3,0  
3,3  
3,5

**89. К факторам микроклимата помещений предприятий питания относят**

температуру  
влажность  
скорость движения воздуха  
тепловое излучение

**90. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах (°C)**

10-12  
5-10  
16-18  
15-20

**91. Оптимальная температура в горячем и кондитерском цехах должна быть в пределах (°C)**

20-30  
18-20  
23-25  
25-30

**92. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде и инструментам определены**

санитарными нормами и правилами  
техническими регламентами  
строительными нормами и правилами  
техническими инструкциями

**93. Посуду и инвентарь для предприятий питания подбирают в соответствии с нормами оснащения**

санитарными нормами и правилами  
техническими регламентами  
строительными нормами и правилами

**94. Важнейшим фактором микроклимата на ПОП является такой показатель воздуха как**

температура  
влажность  
скорость движения  
микробиологическая загрязненность

**95. Предприятия общественного питания должны проводить аттестацию рабочих мест не реже**

одного раза в два года  
одного раза в год

одного раза в пять лет  
двух раз в год

**96. В торговом зале предприятий питания для создания оптимального микроклимата целесообразно использовать вентиляцию**

вытяжную  
приточную  
приточно-вытяжную  
кондиционированные установки

**97. Последовательность технологического процесса обработки овощей состоит из**

сортировки, очистки, мытья, дочистки,  
промывания, нарезки  
сортировки, мытья, очистки, дочистки,  
нарезки, промывания  
\*сортировки, мытья, очистки, дочистки,  
промывания, нарезки

○ мытья, сортировки, очистки, дочистки,  
промывания, нарезки

**98. Операции по обработке овощей выполняют повара разрядов**

5  
4  
\*2  
3

**99. К инвентарю горячего цеха относят**

наплитные котлы  
кастрюли  
\*вилки поварские  
противни металлические

**100. Ассортимент и количество холодных блюд зависит от производственной программы**

**101. Овощной цех должен иметь удобную связь с цехами**

\*холодным  
кондитерским  
\*горячим  
рыбным

**102. Технологический процесс обработки мяса не зависит от**

\*мощности цеха  
\*объема производства  
организации технологического процесса  
\*ассортимента продукции

**103. Последовательность технологического процесса обработки рыбы состоит из следующих этапов**

\*размораживание, очистка от чешуи,  
удаление плавников, удаление головы,  
потрошение, промывка, фиксация в солевом  
растворе, охлаждение, упаковка  
охлаждение, очистка от чешуи, удаление  
плавников, удаление головы, потрошение,  
промывание, фиксация в солевом растворе,  
размораживание, упаковка

промывание охлаждение, очистка от чешуи, удаление плавников, удаление головы, потрошение, фиксация в солевом растворе, размораживание, упаковка

размораживание, очистка от чешуи, потрошение, удаление головы, промывание, удаление плавников фиксация в солевом растворе, охлаждение, упаковка

**104. К мелкокусковым полуфабрикатам, вырабатываемым из говядины, относят**  
\*азу

шашлык  
антрекот  
бифштекс

**105. К мелкокусковым полуфабрикатам, вырабатываемым из баранины, относят**  
азу

\*шашлык  
антрекот  
бифштекс

**106. Порционные полуфабрикаты из мяса – это**

азу  
шашлык  
\*антрекот  
бифштекс

**107. Первичная обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляется на нескольких технологических линиях**

2  
\*3  
4  
1

**108. Горячие цехи организуют в предприятиях питания**

\*выполняющих полный цикл производства с небольшим объемом производства имеющих ограниченный ассортимент продукции специализированных

**109. Горячий цех должен иметь удобную связь с цехом**

\*заготовочным  
кондитерскими  
\*холодным  
\*моечной

**110. Изготавливаемые в горячем цехе блюда по способу кулинарной обработки, различают как**

вторые  
\*отварные  
вязкие  
диетические

**111. Изготавливаемые в горячем цехе блюда по назначению, различают как**  
вторые

отварные

вязкие

\*диетические

**112. Производственная программа горячего цеха составляется на основании**

объема производства  
технической оснащенности  
\*ассортимента блюд  
товарооборота

**113. В общедоступных предприятиях питания на раздаче работают повара**  
разрядов

3  
5  
6  
\*4

**114. При отпуске горячие блюда должны иметь температуру не ниже (°C)**

65

**115. При отпуске холодные блюда должны иметь температуру не выше (°C)**

8-10  
\*10-14  
14-16  
10-12

**116. В помещении для хранения хлеба необходимо поддерживать влажность воздуха не более (%)**

50%  
80%  
\*70%  
30%

**117. Цех мучных изделий организуется для выпуска**

тортов  
\*пирожков печеных  
крупяных изделий  
вторых горячих блюд

**118. К основному оборудованию холодного цеха относят холодильный**

шкаф

**119. К заготовочным предприятиям общественного питания относятся**

\*фабрики – заготовочные  
рестораны  
кафе  
столовые

**120. Столовые различают**

по ассортименту реализуемой продукции  
по площади предприятия  
по оформлению предприятия  
\*обслуживаемому контингенту

**121. Обслуживание в барах осуществляется официантами**

**123. Высота барной стойки должна быть не менее в метрах**  
1,5

1,3

\*1,2

1,0

**124. Кафетерий организуется преимущественно**

\*при крупных продовольственных магазинах при столовых  
при фабриках – заготовочных  
при школьных комбинатах

**125. Отдел готовой кулинарной продукции реализует**

табачные изделия

полуфабрикаты

\*холодные блюда и закуски, отварные и жареные вторые блюда  
кондитерские изделия

**126. Норматив посадочных мест в студенческих столовых на 1000 студентов**

250

300

500

\*180

**127. Площадь торгового зала ресторана с эстрадой и танцплощадкой должна соответствовать нормативу на одно посадочное место в м<sup>2</sup>**

3

1

4

\*2

**128. Бар – предприятие общественного питания с обязательным наличием производственных помещений**

\*барной стойки

вестибюля

складов

**129. Площадь залов закусочных должна соответствовать нормативу на одно посадочное место**

○ 1,5

○ 1,6

○ \*1,2

○ 2,0

**130. Рекомендуется при составлении меню в кафе начинать с блюд горячих напитков**

алкогольных напитков

**131. Экономическая эффективность работы закусочной зависит от**

ассортимента блюд  
специализации предприятия

\*быстрого обслуживания потребителей

\*места расположения

**132. Магазины кулинарии реализуют населению изделия**

\*кулинарные

\*кондитерские

\*полуфабрикаты

алкогольные напитки

**132. Закусочная – предприятие, реализующее блюда несложного приготовления**

**133. По наценочной категории, формы обслуживания, объема услуг предприятия питания подразделяются на категории в количестве**

3

2

\*5

4

**134. В основу типизации предприятий питания положен**

\*ассортимент реализуемых изделий

\*формы обслуживания

\*характер производственной деятельности  
площадь предприятия

**135. Кофейня – это разновидность кафе**

**136. Домовая кухня – заведение ПОП, предназначенное для**

\*приготовления продукции собственного производства и реализация ее на дом  
централизованного приготовления и доставки готовой продукции в другие предприятия питания

выпуска полуфабрикатов

реализации готовой продукции в собственном торговом зале

**137. Ко времени перерывов, не зависящих от работника предприятия общественного питания, относятся перерывы по причинам**

\*техническим

организационным

технологическим

время обеда

**138. Одним из методов изучения затрат рабочего времени является**

подсчет фактически отработанного времени  
составление графика выхода на работу

\*фотография рабочего времени

расчет нормы выработки

**139. Норма труда – величина определяющаяся**

количеством времени

\*нормой выработки

качеством изделий

количеством переработанного сырья

**140. В общественном питании используют следующие методы нормирования**

графический

\*опытно-статистический

\*аналитический

органолептический

**141. Подготовительно-заключительное время – это время, затраченное на подготовку рабочего места**

**142. Время обслуживания рабочего места – это время, затраченное на выполнение заданной работы подготовку рабочего места**  
\*содержание рабочего места  
перерывы

**143. Основным временем называется время, затраченное на**  
\*осуществление заданной работы  
подготовку рабочего места  
содержание рабочего места  
перерывы

**144. К нормируемому времени относят время**  
непроизводительной работы  
\*основное  
\*вспомогательное  
\*подготовительно-заключительное

**145. Норма выработки продукции одним работником в единицу времени устанавливается в**  
\*рублях товарооборота  
\*условных блюдах  
\*натуральных выражениях

**146. Численность работников предприятий питания зависит от**  
\*объема товарооборота  
\*форм обслуживания  
\*степени механизации производства  
размера оплаты труда

**147. Для определения затрат основного времени на единицу продукции на предприятиях питания используют хронометраж**  
график выхода на работу  
\*фотографию рабочего времени  
норму выработки

**148. Всех работников предприятий питания в зависимости от выполняемой функции делят на группы**  
\*производственную  
\*торговую  
\*административную  
рабочую

**149. Определить численность работников цехов можно с учетом**  
объема товарооборота  
форм обслуживания  
степени механизации производства  
\*норм времени на приготовление блюда

**150. Расчет количества сырья производится на основании**  
накладной  
меню

плана-меню

\*Сборника рецептур блюд

**151. К основной нормативной документации предприятий общественного питания относят**

технические условия

\*технологические карты

\*Сборники рецептур блюд

\*технико-технологические карты

**152. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатываются**

стандарты предприятий

технологические карты

\*технико-технологические карты

технологические инструкции

**153. Технологические карты составляются на основании**

**Сборника**

**154. Технологические карты составляются по установленной форме и подписываются**

\*директором

\*заведующим производством

\*калькулятором

поваром

**155. Технические условия регламентируют производство полуфабрикатов только на предприятиях промышленности**

\*рыбной

\*молочной

\*мясной

общественного питания

**156. Технологические инструкции вводятся в действие одновременно с**

\*техническими условиями

стандартами предприятий

отраслевыми стандартами

сборником рецептур блюд

**157. Качество выпускаемых предприятиями питания полуфабрикатов подтверждается удостоверением **качества****

**158. Информация об энергетической ценности блюд рассчитываемых в технико-технологических картах содержит сведения о наличии **калорийности****

**159. Нормативно-технологическая документация предприятий питания способствует обеспечению**

\*безопасности продукции

\*повышению качества продукции

\*правильной организации технологического процесса

санитарных норм и правил

**160. Сущность оперативного планирования производства предприятий питания заключается в составлении**

программы предприятия

ассортиментного перечня блюд

меню

заявок

**161. Важное место в оперативном планировании работы производства заготовочных предприятий занимает**

диспетчерская служба

бухгалтерия

производственный цех

складское помещение

**162. При составлении плана-меню**

**необходимо учитывать**

площадь предприятия

санитарное состояние цехов

наличие сырья в кладовых

способы тепловой обработки

**163. Вопросами планирования**

**производственной программы занимаются**

директор

заведующий производством

бухгалтер

повар

**164. Первым этапом планирования**

**производственной программы для**

**предприятий питания с полным циклом**

**производства является составление**

примерного ассортимента блюд

планового меню

меню

плана-меню

**165. Составление меню в кафе**

**рекомендуется начинать с**

заказных блюд

закусок

горячих напитков

вторых блюд

**166. Меню со свободным выбором блюд**

**составляется в таких предприятиях**

**питания как**

рестораны

кафе

закусочные

школьные столовые

**167. Меню дневного рациона применяется в**

ресторанах

кафе

санаториях

школах

**168. Приготовление блюд в диетических**

**столовых контролирует**

технолог

заведующий производством

врач-диетолог

повар

**169. Банкетное меню составляется с учетом**

характера банкета

времени проведения

квалификации поваров

наличия нормативной документации

**170. В школьных столовых разнообразие**

**блюд достигается составлением меню**

диетического

со свободным выбором блюд

циклического

дневного рациона

**171. При составлении меню в разделе**

**холодные блюда и закуски на первом месте**

**рекомендуют располагать**

холодные блюда из мяса

салаты

молочно-кислые продукты

рыбную гастрономию

**172. При составлении меню в разделе супы**

**на первом месте рекомендуют располагать**

**супы**

холодные

заправочные

прозрачные

молочные

**173. В меню банкета холодные закуски**

**можно заказывать из расчета порций**

1/5

1/2

\*1/3

1/4

**174. В меню шашлычной должно быть**

**наименований шашлычков не менее**

3-4

5-6

1-2

2-3

**175. Ко времени перерывов, не зависящих**

**от работника предприятия общественного**

**питания, относятся перерывы по причинам**

\*техническим

организационным

технологическим

время обеда

**176. Одним из методов изучения затрат**

**рабочего времени является**

подсчет фактически отработанного времени

составление графика выхода на работу

\*фотография рабочего времени

расчет нормы выработки

**177. Норма труда – величина**

**определяющаяся**

количеством времени

\*нормой выработки

качеством изделий

количеством переработанного сырья

**178. В общественном питании используют**

**следующие методы нормирования**

графический

\*опытно-статистический

\*аналитический

органолептический

**179. Подготовительно-заключительное**

**время – это время, затраченное на**

**подготовку** рабочего места

**180. Всех работников предприятий питания**

**в зависимости от выполняемой функции**

**делят на группы**

\*производственную

\*торговую

\*административную

рабочую

**181. Определить численность работников**

**цехов можно с учетом**

объема товарооборота

форм обслуживания

степени механизации производства

\*норм времени на приготовление блюда

**182. Производственные затраты по**

**обеспечению качества означают расходы по**

приобретению оборудования

обучению персонала

\*предупреждению дефектов

закупкам сырья

**183. К реализации не допускаются блюда**

недосоленные

\*резко пересоленные

неправильной формы

слегка недожаренные

**184. Результаты проверки качества**

**кулинарной продукции записываются в**

**бракеражный** журнал

**185. Контроль качества блюд в течение дня**

**осуществляет**

бухгалтер

повар

\*заведующий производством

калькулятор

**185. Бракеражная комиссия в своей**

**деятельности руководствуется сборником**

**рецептур**

блюд

**186. Внешний контроль за качеством пищи**

**осуществляет органы** СЭС

**Время выполнения задания: 30 минут**

**187. Качество продукции общественного**

**питания прежде всего зависит от**

квалификации поваров

\*качества поступающего сырья

организации производства

санитарных условий работы

**188. При определении срока реализации**

**готовых блюд руководствуются**

**санитарными нормами и правилами**

**189. Готовые к реализации первые и**

**вторые блюда могут находиться на мармите**

**не более часов**

\*2-3

2-6

1-2

1-4

**190. Запасы хлеба и молока не должны**

**превышать реализацию**

двухдневную

\*однодневную

трехдневную

пятидневную

**191. Важнейшим условием выпуска блюд**

**высокого качества является соблюдение**

\*норм закладки сырья

санитарных норм и правил

технологических процессов

личной гигиены

**192. Бракеражная комиссия**

**руководствуется в своей деятельности**

санитарными нормами и правилами

\*технологическими картами

\*сборником рецептур блюд

калькуляционными картами

**193. Бракеражная комиссия при проверке**

**качества продукции определяет**

\*вкус

\*цвет

\*запах

плотность

**3.1.3. Задания для оценки освоения МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании**

**Тема 1.1 Материальная ответственность, договор материальной ответственности**

*Практическое занятие № 1* Оформление Договора о материальной ответственности

**Проверяемые результаты обучения:** У1, У6, 35, 38

**Формируемые компетенции:** ПК.6.2, ОК.4,

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.



ущерба должно быть издано не позднее  
1) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ со дня окончательного установления  
размера ущерба

**Вставьте пропущенные слова:**

Работодатель обязан возместить ущерб,  
причиненный имуществу работника, в  
1) \_\_\_\_\_ размере по  
2) \_\_\_\_\_ ценам,  
действующим в данной местности на день

3) \_\_\_\_\_  
ущерба.

**Заполните схему, списав в необходимой  
последовательности со ссылкой на нормы  
ТК РФ (статью, часть) действия  
работодателя по привлечению работника к  
материальной ответственности за  
причиненный ущерб, не превышающий  
среднемесячного заработка работника:**

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла  
За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 2.** Изучение порядка группировки  
хозяйственных средств

**Проверяемые результаты обучения:** У5, У6, З3, З4

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.6

**Текст задания.**

*Порядок выполнения задания*

1. На основании основной литературы, текста лекции, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы необходимо выполнить индивидуальные практические задания.
2. На основании исходных данных, представленных в таблице 7, нужно произвести их классификацию по экономическому содержанию: по составу имущества и источникам формирования имущества.
3. Распределить хозяйственные средства по составу и источникам формирования отразить в форме нижеприведенной таблицы.

Таблица. Состав имущества и источников его формирования

№ счета	Наименование счета	Сумма, руб
01	Основные средства	7157480
02	Амортизация основных средств	1 480 000
04	Нематериальные активы	150 000
05	Амортизация нематериальных активов	80 000
10	Материалы	600 000
20	Основное производство	86 200
43	Готовая продукция	348 500
50	Касса	1 200
51	Расчетные счета	746 120
60	Расчеты с поставщиками и подрядчиками.	502 500
62	Расчеты с покупателями и заказчиками	480 000
68	Расчеты по налогам и сборам	180 500
69	Расчеты по социальному страхованию и обеспечению	68 200
70	Расчеты по оплате труда	146 800
71	Расчеты с подотчетными лицами (дебиторы)	17 500
76	Расчеты с разными деб. и кред. (кредиторы)	1 200
99	Прибыли и убытки	375 000
80	Уставный капитал	6 500 000
83	Добавочный капитал	120 000
84	Нераспределенная прибыль	132 800
	Итого: 9 587 000 + 9 587 000	

4.Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 1.2 Бухгалтерский баланс.**

**Практическое занятие №3.** Получение навыков работы с нормативной документацией Изучение структуры бухгалтерского баланса

**Проверяемые результаты обучения:** У3, У7, 35, 37

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.4

**Текст задания.**

1.Составить бухгалтерский баланс за 2017 год на основании данных баланса на начало и конец финансового года.

Баланс на начало года

<i>АКТИВ</i>		<i>ПАССИВ</i>	
<i>Содержание статьи</i>	<i>Сумма, руб.</i>	<i>Содержание статьи</i>	<i>Сумма, руб.</i>
Основные средства	167200	Уставный капитал	289400
Нематериальные активы	18300	Добавочный капитал	15000
Материалы	22000	Расчеты с поставщиками и подрядчиками	11700
Основное производство	46000		
Расчетные счета	45000	Расчеты по налогам и сборам	7000
Валютные счета	30000	Расчеты с персоналом по оплате труда	5400
<i>БАЛАНС</i>		<i>БАЛАНС</i>	

Баланс на конец года

<i>АКТИВ</i>		<i>ПАССИВ</i>	
<i>Содержание статьи</i>	<i>Сумма, руб.</i>	<i>Содержание статьи</i>	<i>Сумма, руб.</i>
Основные средства	93200	Уставный капитал	189400
Нематериальные активы	18300	Добавочный капитал	15000
Материалы	2000	Расчеты с поставщиками и подрядчиками	11700
Основное производство	62000		
Расчетные счета	7000	Расчеты по налогам и сборам	0
Валютные счета	28000		
Готовая продукция	42000	Расчеты с персоналом по оплате труда	38000
Касса	1600		
<i>БАЛАНС</i>		<i>БАЛАНС</i>	

4.Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие №4.** Получение навыков по определению типов изменений баланса под влиянием хозяйственных операций

**Проверяемые результаты обучения:** У8, У9, 34, 36

**Формируемые компетенции:** ПК.6.4, ОК.7**Текст задания:**

Рассчитайте баланс за сентябрь текущего года на основании данных баланса и Журнала хозяйственных операций.

## 1. Баланс на начало сентября

<i>АКТИВ</i>		<i>ПАССИВ</i>	
<i>Содержание статьи</i>	<i>Сумма, руб.</i>	<i>Содержание статьи</i>	<i>Сумма, руб.</i>
Основные средства	67200	Уставный капитал	189400
Нематериальные активы	18300	Добавочный капитал	15000
Материалы	22000	Расчеты с поставщиками и подрядчиками	11700
Основное производство	46000		
Расчетные счѳта	44800	Расчеты по налогам и сборам	6800
Валютные счѳта	28000	Расчеты с персоналом по оплате труда	3400
<i>БАЛАНС</i>	<i>226300</i>	<i>БАЛАНС</i>	<i>22630</i>

## 1. Журнал хозяйственных операций за сентябрь текущего года

<i>Содержание операции</i>	<i>Сумма, руб.</i>	<i>Дебет</i>	<i>Кредит</i>
1. Сдана на склад готовая продукция	42000		
2. Получены основные средства от поставщика	26000		
3. Получены деньги в ассу с расчетного счѳта	5000		
4. Начислена з/пл работникам основного пр-ва	38000		
5. Выплачена задолженность по з/плате	3400		
6. Оплачен счѳт за основные средства	26000		
7. Списаны материалы в основное производство	20000		
8. Перечислены налоги в бюджет	6800		

## 1. Расчеты на бухгалтерских счѳтах

**Счѳт 01 «Основное производство» Счѳт 04 «Нематериальные активы»**

<i>Дебет</i>	<i>Кредит</i>	<i>Дебет</i>	<i>Кредит</i>

**Счѳт 10 «Материалы» Счѳт 20 «Основное производство»**

<i>Дебет</i>	<i>Кредит</i>	<i>Дебет</i>	<i>Кредит</i>

**Счѳт 43 «Готовая продукция» Счѳт 50 «Касса»**

<i>Дебет</i>	<i>Кредит</i>	<i>Дебет</i>	<i>Кредит</i>

## 4. Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие №5.** Определение издержек обращения товаров

**Проверяемые результаты обучения:** У4, У6, З3, З5

**Формируемые компетенции:** ПК.6.2, ОК.8,

**Текст задания:**

Издержки предприятий питания планируются и учитываются в абсолютных и относительных показателях. Абсолютным показателем издержек является их сумма, а относительным - уровень.

Уровнем издержек производства и обращения называется отношение суммы издержек к товарообороту, выраженное в процентах. Факторы, влияющие на уровень и структуру издержек: тип предприятия и условия его работы; объем и структура товарооборота;

уровень производительности труда; состояние материально-технической базы предприятия; организация снабжения сырьем и товарами; формы организации производства и обслуживания потребителей.

При анализе расходов на продажу по общему объему рассчитываются следующие показатели:

- Уровень расходов на продажу (УИО) отчет. УИО= Сумма ИО: Тоб.х 100

- Размер изменения уровня УИО = УИО отчет - УИО план.

- Сумма относительной = Тоб. отчет. х (+,-) УИО экономии (перерасхода) 100

или Расходы на продажу отч. – Расходы на продажу скоррект.

- Темп изменения УИО размер изменения уровня ИО х 100  
уровень ИО план.

Для определения влияния объема-товарооборота на расходы на продажу они подразделяются на зависимые (условно-переменные) и независимые (условно-постоянные) от объема товарооборота.

Вначале определяют скорректированную сумму расходов на продажу, для чего плановую сумму переменных статей умножают на процент выполнения плана товарооборота и к полученному результату прибавляют плановую сумму условно-постоянных статей.

Разница между плановой и скорректированной суммами расходов покажет влияние объема товарооборота на сумму расходов.

Пример 1. Определите сумму и уровень издержек обращения и производства на II квартал по предприятию питания на основании следующих данных: - в I квартале розничный товарооборот составил 463 тыс. руб., издержки обращения и производства - 126, 8 тыс. руб. ; - в II квартале предполагается рост товарооборота на 2, 5%, уровень издержек сохранится на уровне I квартала.

Решение: 1. Определим УИО1кв.= 126800: 463000= 27%

2. Определим ТО2кв= 463000х 102,5: 100= 474575

3. Определим сумму ИО2кв.: 27= х: 474575=128135.

Пример 2. Рассчитайте размер и темп изменения уровня затрат, абсолютную и относительную сумму экономии или перерасхода затрат, если фактическая сумма розничного товарооборота за отчетный год составила 696 тыс. руб. при плане 670 тыс. руб. Фактическая сумма издержек составила 201,8 тыс. руб., плановый уровень издержек - 26%.

Решение. 201800

1. Определим УИО факт.= 696000 = 29%

2. Определим сумму ИОпл: 26= X : 670000=174 200

3. 201800 – 174200 = 27600 – абсолютная сумма перерасхода.

4. Темп роста товарооборота: 696000: 670000= 103,9%

5. Относительная сумма:

ТОфх ( Уф- Упл): 100= 696000х(29-26):100=20880 – перерасход

ИОф – ( Тфх УИОпл:100)= 201800 – ( 696000х266100)= 20840- перерасход

Иоф- ( ИОплх ТР:100)= 201800- ( 174200х 103,9:100)= 20806- перерасход

6. Определим размер изменения УИО= Уф- Уп = 29-26=3

7. Определим темп изменения = 3: 26X 100 = 11,5

4. Выполненную работу записать в своей тетради

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 3.** Изучение ФЗ «О бухгалтерском учете» от 6 декабря 2011 г. N 402-ФЗ

**Проверяемые результаты обучения:** У1, У3, 32, 36

**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.2,

**Текст задания:**

1. Изучить структуру ФЗ «О бухгалтерском учете» от 6 декабря 2011 г. N 402-ФЗ

2. Определить объекты бухгалтерского учета
3. Определить основные задачи бухгалтерского учета
4. Ознакомиться со статьями ФЗ «О бухгалтерском учете»
5. Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 3 балла
- За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 2.1 Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализации готовой продукции**

*Практическое занятие №6.* Составление текстовой таблицы «Учетные цены предприятию питания». Краткая характеристика

**Проверяемые результаты обучения:** У7, У4, З4, З7

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.2

**Текст задания:**

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 3 балла
- За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 90 мин.

*Практическое занятие №7.* Выполнение тестового задания по теме

**Проверяемые результаты**

**обучения:** У5, У8, З5, З6

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.9

**Текст задания. Выберите правильный вариант ответа**

**Учет готовой продукции группирует счета:**

- +: 40,41,42;
- : 43,44,46;
- : 40,44,46;
- : 42,44,43;
- : 40,41,42,43,44,46;

**Товары, приобретаемые для продажи, принимаются к бухгалтерскому учету по:**

- : стоимости приобретения;
- : рыночной стоимости;
- +: первоначальной стоимости;
- : себестоимости;

**Товары, приобретенные для продажи, при выбытии списываются по:**

- +: по методу средневзвешенной себестоимости;
- : по методу ЛИФО;
- : по методу ФИФО;
- : по рыночной стоимости

**Учет финансовых результатов группирует счета:**

- : 99 и 91;
- : 90,91;
- +: 90,99
- : 90,91,99

**В течение года по кредиту 99 счета нарастающим итогом показывается:**

- +: прибыль;
- : убыток;
- : нераспределенная прибыль;
- : налогооблагаемая прибыль;

**Учет продажи продукции группирует счета:**

- : 45; 44;
- : 90; 91;
- : 91; 44;
- +: 43,90;

**Сумма выручки от продажи отражается:**

- : ДТ 76 КТ 90;
- +: ДТ 62 КТ 90;
- : ДТ 60 КТ 90;
- : ДТ 99 КТ 90;

**Учет товаров, переданных на комиссию в учете у комитента учитываются на счете**

- +: 41;
- : 43;
- : 004;
- : 002.

**Учет товаров, принятых на ответственное хранение организуется на счете**

- : 41;
- : 43;

+: 002;

-: 004.

**В организациях, учетная политика которых предусматривает использование счета 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)», выпуск продукции из производства в течение месяца отражается в учете записью по дебету счета 43 «Готовая продукция» и кредиту счета**

-: 20 «Основное производство»

-: 90 «Продажи»

-: 21 «Полуфабрикаты собственного производства»

+: 40 «Выпуск продукции»

**Излишки готовой продукции, выявленные при инвентаризации, отражаются на счетах**

-: 90 «Продажи»

+: 91 «Прочие доходы и расходы», субсчет 2

+: 43 «Готовая продукция»

-: 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)»

**Одним из критериев признания выручки от продажи готовой продукции является:**

+: переход права собственности к покупателю

-: оплата счетов покупателем

-: отгрузка готовой продукции покупателю

**Товары принимаются к учету в момент перехода права собственности на них к покупателю по**

+: фактической себестоимости приобретения

+: продажной цене

-: покупной цене

-: покупной цене с учетом торговой наценки

**Для учета товаров, право собственности на которые к покупателю не перешло, хотя фактически они отгружены со склада организации-поставщика, ведется у поставщиков на счете**

-: 15 «Заготовление и приобретение материальных ценностей»

-: 41 «Товары»

-: 44 «Расходы на продажу»

+: 45 «Товары отгруженные»

**Суммы, учтенные на счете 42**

**«Торговая наценка», при продаже товаров**

-: включаются в расходы на продажу

-: списываются с дебета

-: списываются с кредита

+: только сторнируются

**Товары, отгруженные могут учитываться на счете 45 «Товары отгруженные» по**

+: фактической производственной себестоимости

+: фактической производственной себестоимости с учетом расходов по отгрузке товаров

+: продажным ценам

-: покупным ценам

**Принятие на учет прибывших на склад товаров и тары отражается по**

+: дебету 41 «Товары» в

корреспонденции со счетом 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками»

-: кредиту 41 «Товары» в

корреспонденции со счетом 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками»

-: дебету 41 «Товары» в

корреспонденции со счетом 90

«Продажи»

-: дебету 45 «Товары отгруженные» в

корреспонденции со счетом 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками»

**Вознаграждения, уплачиваемые посреднической организации, через которую приобретены товары в бухгалтерском учете,**

+: относятся к расходам,

увеличивающим фактическую себестоимость приобретения товаров

-: не включаются в фактическую

себестоимость товаров

-: относятся к прочим расходам

организации

**При учете продажи товаров на счете 90 «Продажи» товары могут быть отражены по**

-: ценам приобретения только по кредиту

-: продажным ценам только по дебету

+: ценам приобретения по дебету и

продажным ценам по кредиту

+: продажным ценам и по дебету, и по кредиту

**Финансовый результат от продажи товаров выявляется**

+: ежемесячно

-: ежеквартально

-: раз в год

-: каждый раз после признания выручки от продажи

**При списании фактической себестоимости приобретения**

проданных товаров делается

**проводка:**

-: дебет 99 «Прибыль и убытки» кредит 41 «Товары»

+: дебет 90 «Продажи» кредит 41 «Товары»

-: дебет 91 «Прочие доходы и расходы» кредит 41 «Товары»

-: дебет 41 «Товары» кредит 90 «Продажи»

**При каком методе учета товаров учитывается торговая наценка?**

-: при учете товаров по покупным ценам в организациях розничной торговли

-: при учете товаров по продажным ценам в организациях оптовой торговли

+: при учете товаров по продажным ценам в организациях розничной торговли

-: при учете товаров по покупным ценам в организациях оптовой торговли

**Товары, не принадлежащие организации, но находящиеся в ее пользовании или распоряжении, принимаются к учету в оценке,**

+: предусмотренной в договоре

-: по самостоятельному выбору

-: по продажной стоимости

-: исходя из цены, по которой в сравнимых обстоятельствах

приобретаются аналогичные товары

**На счете 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей» отражаются**

-: только нормируемые товарные потери

-: только ненормируемые товарные потери

-: только потери, возникающие при хранении товаров

+: нормируемые и ненормируемые товарные потери

**В случае, если выручка от розничной продажи сдается инкассатору, то она учитывается на счете**

-: 50 «Касса»

-: 51 «Расчетные счета»

+: 57 «Переводы в пути»

**При продаже товаров в кредит порядок отражения в учете зависит от**

+: момента, когда покупатель становится

собственником товара

-: момента передачи товара покупателю

-: момента оплаты товара покупателем

**Если право собственности на товары переходит к покупателю после полной оплаты товаров, то для отражения выручки до оплаты товаров используется счет**

-: 41 «Товары»

+: 45 «Товары отгруженные»

-: 90 «Продажи» и 91 «Прочие доходы и расходы»

**Сумма процентов при продаже**

**товаров в кредит отражается в составе**

-: кредиторской задолженности

-: дебиторской задолженности

+: прочих расходов

**В случае уценки товаров в пределах торговой наценки изменяется**

+: розничная цена

+: торговая наценка

-: учетная цена

**Недостачи и потери, принятые в качестве дебиторской задолженности, отражаются на счете**

-: 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»

+: 76 «Расчеты с разными дебиторами и кредиторами»

-: 62 «Расчеты с покупателями и заказчиками»

-: 99 «Прибыли и убытки»

Выполнение тестового задания по теме

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 4.** Изучение ассортимента и цен покупных товаров в предприятиях питания АГО

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У5, 32, 34

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.8

**Текст задания.**

1. Ознакомиться с перечнем общероссийских классификаторов

2. Изучить принципы и методы классификации товаров.

3. Изучить общие и частные признаки классификации товаров

4. Ознакомиться с ценами покупных товаров в предприятиях питания АГО



Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие №10.** Составление акта приемки товара

**Проверяемые результаты обучения:** У4, У9, 34, 37

**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.3,

**Текст задания:**

1. Изучить основные разделы инструкции № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технологического назначения и товаров народного потребления по количеству», № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технологического назначения и товаров народного потребления по качеству», правила приемки товаров, поступивших в таро-оборудовании

2. Заполнить акт-приемки

Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие №11.** Составление акта-недостачи на приемку товара

**Проверяемые результаты обучения:** ПК.6.3, ОК.4, У3, У5, 33, 310

**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.4

**Текст задания.** Составить акт приемки продукции

Наименование получателя

\_\_\_\_\_ УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ г.

Адрес \_\_\_\_\_

**АКТ  
ПРИЕМКИ ПРОДУКЦИИ (ТОВАРОВ) ПО КОЛИЧЕСТВУ И КАЧЕСТВУ**




Как определено количество продукции, которой недостает \_\_\_\_\_

Подробное описание выявленных дефектов и их характер \_\_\_\_\_

Номера ГОСТов, технические условия, чертежи, по которым осуществлялась проверка качества продукции \_\_\_\_\_

Заключение комиссии о причинах недостачи, излишков, боя и брака продукции: \_\_\_\_\_

Члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности.

Подписи членов комиссии:

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_  
3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_

Представитель поставщика  
(незаинтересованной организации, общественности): \_\_\_\_\_

Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла  
За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

*Практическое занятие №12.* Составление акта «О несоответствии качества товара сопроводительным документам

**Проверяемые результаты обучения:** ПК.6.3, У4, У6, 37, 38

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.2,

**Текст задания.**

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла  
За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

*Практическое занятие №13.* Оформление закупочного акта

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У8, 33, 36

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.5

**Текст задания.**

Составить документ заполнив готовую форму



Оборотная сторона формы № ОП-5	
Итого на сумму	(прописью) _____ руб. _____ коп.
Паспорт: серия _____ № _____ выдан _____	(наименование органа, выдавшего паспорт) « _____ » _____ г.
Домашний адрес по паспорту: _____	(место жительства)
Свидетельство государственной регистрации предпринимателя, осуществляющего свою деятельность без образования юридического лица ) _____	выдано _____ (наименование органа, выдавшего свидетельство) « _____ » _____ г.
на имя _____	ИНН _____ (фамилия, имя, отчество)
Код налоговой инспекции, присвоившей ИНН _____	
Справка о наличии личного подсобного хозяйства (для жителей РФ) выдана _____	(наименование органа, выдавшего свидетельство) « _____ » _____ г.
на имя _____	(фамилия, имя, отчество)
Удержан подоходный налог в сумме _____	(прописью) _____ руб.
Деньги в сумме _____	(прописью) _____ руб. _____ коп.
получил продавец _____	(подпись) _____ (расшифровка подписи)
Продукты получил _____	(подпись лица, закупившего продукты и сырье)

Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 5.** Изучение порядка документального оформления, получения и приемки товаров в зависимости от источников их поступления

**Проверяемые результаты обучения:** У1, У2, З3, З9

**Формируемые компетенции:** ПК.6.4, ОК.1

**Текст задания:**

1. Изучить порядок и сроки приема товаров по количеству, качеству и комплектности, и его документального оформления

2. Изучить инструкции, регламентирующие приемку товаров на предприятии, научиться применять нормативные документы при решении практических ситуаций

3. Составьте Односторонний акт приемки товаров.

Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 6** Оформление доверенностей.

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У7, 32, 34

**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.8,

**Текст задания.**

1. Оформить доверенность на получение товарно-материальных ценностей.

**ДОВЕРЕННОСТЬ НА ПОЛУЧЕНИЕ ТОВАРНО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ**

Типовая межотраслевая форма № М-2а  
Утверждена постановлением Госкомстата России  
от 30.10.97 №71а

Организация \_\_\_\_\_ ИНН/КПП \_\_\_\_\_

ДОВЕРЕННОСТЬ № \_\_\_\_\_

Дата выдачи " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Доверенность действительна по " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
наименование потребителя и его адрес

\_\_\_\_\_  
наименование плательщика и его адрес

Счет № \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_  
наименование банка

Выдана \_\_\_\_\_  
должность фамилия, имя, отчество

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_ выдан " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

Кем выдан \_\_\_\_\_

На получение от \_\_\_\_\_  
наименование поставщика

товарно-материальных ценностей по \_\_\_\_\_  
номер и дата документа

Перечень товарно-материальных ценностей, подлежащих получению  
Количество

(прописью)

Подпись лица, получившего доверенность \_\_\_\_\_ удостоверяем.

Руководитель \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

М.П.

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 2.3. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров**

**Практическое занятие №14.** Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У6, 37, 38

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.9,

**Текст задания:**

1. Изучить правила заполнения Формы ОП-3 – документ, который предназначен для сопровождения процедуры отпуска продуктов из кладового предприятия соответствующим лицам. Документ имеет специализированную форму, утвержденную законодательством России.
2. Заполнить Форму ОП-3

		Фирма по ОКУД		0330503		
		по ОКТО				
		Вид деятельности по ОКДИ				
		Вид операции				
		Штамп документа		Дата составления		
<b>ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ</b>						
Через кого _____ (фамилия, имя, отчество)						
Но- мер по по- рядку	Продукты и марки		Гарантия и мерки		Количество	Примечание
	квотируемые	код	паспорт- ные	код по ОКДИ		
1	2	3	4	5	6	7

Выполненную работу записать в своей тетради

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 3 балла
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 7.**

**Проверяемые результаты обучения:** У3, У5, 31, 34

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.3,

**Текст задания.** Работа с учебным материалом и конспектом

**Критерии оценки:**

- За правильное выполнение задания – 3 балла
  - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 8.** Изучение порядка документального оформления, получения и приемки товаров в зависимости от способов доставки в кладовую, кухню, буфет, цех

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У7, 34, 35

**Формируемые компетенции:** ПК.6.2, ОК.2,

**Текст задания:**

1. На основании приведенных ниже данных и методических рекомендаций составить:
  1. Дневной заборный лист № 80 от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в двух экземплярах
  2. Расчет стоимости реализованных готовых изделий.
  3. Акт о реализации и отпуске готовых изделий за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.
  4. Отчет о движении сырья и готовых изделий кухни за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.
  5. Журнал-ордер по счету 20 «Основное производство».

Данные для выполнения задания:

1. Требование - накладная № 27 за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.
2. Перечень блюд отпущенных из производства \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

( табл. 1, 2,3).

Таблица 1.

Перечень блюд, отпущенных в буфет

№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Количество порций, шт.

Таблица 2.

Перечень блюд, реализованных работникам предприятия ООО «Студент и Ко»

№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Количество порций, шт.
№62	Салат Весна	
№192	Щи суточные	
№571	Эскалоп с помидором	

Таблица 3. Перечень блюд, реализованных за наличный расчет

№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Количество порций, шт.
№62	Салат Весна	
№192	Щи суточные	
№571	Эскалоп с помидором	
№ 733	Гарнир	
№ 944	Чай	
-	Шампанское	
	Шоколад	
	Яблоки	

3. Реализовано за наличный расчет с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Выполненную работу записать в своей тетради

### Методические рекомендации

1. При составлении дневного заборного листа стоимость блюд следует взять из калькуляционных карточек (см. практические занятия №№ 4, 5) , наименование и количество отпущенных готовых изделий в буфет – из таблицы 1 данного практического занятия. Отпуск указывать с разбивкой по часам.
2. При определении суммы реализованных блюд работникам предприятия учесть скидку в размере 50%.
3. При составлении расчета стоимости реализованных изделий за наличный расчет необходимо стоимость одного блюда, указанного в калькуляционной карточке, умножить на количество реализованных блюд, указанных в таблице 3 данного практического занятия.
4. При составлении акта о реализации и отпуске готовых изделий следует учесть все данные по отпуску блюд из производства в буфет, работникам предприятия, а также реализованным за наличный расчет (см. таблицы 1, 2, 3).

5. При составлении отчета о движении сырья за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. следует учесть, что с 1 по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. операций по производству нет. Остаток сырья по счету 20 «Основное производство» из баланса на 1 \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. будет соответствовать остатку на \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В «приход» следует включить требование - накладную № 27, в «расход» - данные акта о реализации и отпуске готовых изделий за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. и сумму выручки за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., равную \_\_\_\_\_ рублей.



**Практическое занятие №16.** Изучение требований к составлению товарного отчета и товарной книги

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У5, 36, 38

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.5

**Текст задания.:**

1. Составьте товарный отчет, используя данные приходных и расходных документов за 5 календарных дней.
2. Выведите остаток денежных средств на последующий период

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 9.** Создание презентационного материала

**Проверяемые результаты обучения:** У6, У9, 34, 37

**Формируемые компетенции:** ПК.6.4, ОК.7

**Текст задания:**

1. Изучите дополнительную литературу, информационные ресурсы Интернет, отберите необходимый для презентации текстовый и графический материал.

2. Помещая информацию на слайдах, помните, что она должна быть емкой, эффектной и информативной. Помните, презентация – это лишь визуальное сопровождение вашего устного выступления!

3. Материал в презентации представлен четко и ясно, тема раскрыта полностью с отсутствием орфографических ошибок

4. Располагая визуальные объекты, помните, что они должны помогать восприятию материала, а не мешать.

5. Оформите в едином стиле заголовки слайдов, текст. Учитывайте цветовое и анимационное оформление. Оно должно способствовать раскрытию темы вашей презентации.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 2.6 Инвентаризация продуктов**

**Практическое занятие №17.** Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У5, 38, 39

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.1,

**Текст задания:**

Задание №1

Заполните лицевую сторону инвентаризационной описи- акта: основание для проведения, состав комиссии, материально - ответственные лица, фактическое количество денежных средств.

Задание №2

Отразите фактическое наличие товаро-материальных ценностей в основной части в основной части инвентаризационной описи-акта.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие №18.** Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости

**Проверяемые результаты обучения:** У3, У8, 34, 36

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.2,

**Текст задания:**

**Задание №3**

Заполните обратную сторону инвентаризационной описи- акта: основание для проведения, состав комиссии, материально - ответственные лица, фактическое количество денежных средств.

**Задание №4**

Завершите оформление инвентаризационной описи- акта, проверьте наличие подписей, количество натуральных единиц, общую сумму

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа 10.** Изучение особенностей проведения инвентаризации товаров и тары, собственной продукции, полуфабрикатов, продукции в предприятиях питания

**Проверяемые результаты обучения:** У4, У8, З8, З10

**Формируемые компетенции:** ПК.6.4, ОК.7

**Текст задания:**

1. Изучить нормативные документы, регулирующие порядок проведения инвентаризации. Понятие и цели инвентаризации
2. Изучить признаки классификации инвентаризации
3. Определить порядок организации и проведения инвентаризации в предприятиях питания
4. Составить приказ на комиссию для проведения инвентаризации в предприятии

**Унифицированная форма № ИНВ-22**

Утверждена постановлением

Госкомстата России от 18.08.1998 № 88

		Код	
		Форма по ОКУД	0317018
		по ОКПО	
Организация			
Торговая организация			
структурное подразделение			
		Номер документа	Дата составления
		<b>П Р И К А З</b>	

**(постановление, распоряжение)  
о проведении инвентаризации**

Для проведения инвентаризации **Товаров и тары на складе**

назначается рабочая инвентаризационная комиссия в составе:

Председатель комиссии	директор		
	должность		
Члены комиссии:	кладовщик		
	должность		
	администратор		
	Должность		
	кассир		
	должность		

Инвентаризации подлежит	Товар и тара
	наименование имущества, обязательства

К инвентаризации приступить «    »    г.

и окончить «    »    г.

Причина инвентаризации	

Материалы по инвентаризации сдать в бухгалтерию

не позднее «      »      г.

Руководитель	директор			
	должность		подпись	

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 2.7 Учет поступления сырья на производство**

*Практическое занятие №19.* Учёт товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи

**Проверяемые результаты обучения:** У5, У9, 35, 310

**Формируемые компетенции:** ПК.6.2, ОК.8,

**Текст задания:**

1. Изучить правила проведения инвентаризации основных средств.
2. Определить порядок отражения результатов инвентаризации основных средств в бухгалтерском учете.
  1. Правила проведения инвентаризации основных средств.  
До начала инвентаризации рекомендуется проверить:
    - а) наличие и состояние инвентарных карточек, инвентарных книг, описей и других регистров аналитического учета;
    - б) наличие и состояние технических паспортов или другой технической документации;
    - в) наличие документов на основные средства, сданные или принятые организацией в аренду и на хранение. При отсутствии документов необходимо обеспечить их получение или оформление

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 11.* Определение норм сырья различных кондиций, определение потребности в сырье для предприятий различного типа

**Проверяемые результаты обучения:** У1, У7, 33, 37

**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.3,

**Текст задания:**

1. На основании составленного плана-меню составить требование-накладную на
2. Основные реквизиты заполнить произвольно.  
Округлять количество требуемого сырья до десятых. Неиспользованные графы перечеркнуть, проставить подписи лиц, участвующих в составлении и утверждении документа.  
Заполненный бланк сдать на проверку преподавателю.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 2.8 Учет реализации и отпуска готовой продукции**

*Практическое занятие №20.* Формирование цен. Составление калькуляционного расчёта на изделия

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У5, 32, 36

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.4,

**Текст задания:**

**Инструкция по выполнению:**

Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

– определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

– устанавливаются нормы вложений сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборников рецептов);

– определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;

– исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берется из Сборника рецептов, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых готовится блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода – масса отдельной порции (блюда) в целом;

– устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд на 100.

Следует отметить, что цены на гарниры и соусы также исчисляются на отдельной карточке, а цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости по розничным ценам.

В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей указывается в первой графе по соответствующим строкам.

**Самостоятельно рассчитать калькуляцию на блюда и изделия.**

Основные недостающие реквизиты заполнить самостоятельно. Неиспользованные графы перечеркнуть, проставить подписи лиц, участвующих в составлении и утверждении документа.

Заполненный бланк сдать на проверку преподавателю.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

#### **Практическое занятие №21.**

**Проверяемые результаты обучения:** У1, У8, 36, 37

**Формируемые компетенции:** ПК.6.4, ОК.2

**Текст задания.** Составление дневного заборного листа, акта о реализации изделий кухни за безналичный расчет.

#### **Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие №22.** Составление дневного заборного листа, акта о реализации изделий кухни за наличный расчет.

**Проверяемые результаты обучения:** У3, У9, 34, 38

**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.6

#### **Текст задания:**

1. Составить дневной заборный лист.

2. Оформить акт о реализации изделий кухни за наличный расчет.





Организация \_\_\_\_\_  
 Предприятие \_\_\_\_\_  
 Секция (отдел) \_\_\_\_\_  
 Материально-ответственное лицо \_\_\_\_\_

Типовая ф. № 37

Лимит остатка товаров \_\_\_\_\_ руб.

Шифр	
организации предприятия	материально-ответств. лица

ТОВАРНЫЙ ОТЧЕТ № \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ 201 г.

	Документ	Сумма, руб. коп.		Отметки бухгалтерии	
		№	дата		товара
Остаток на 201 г.	X	X			
Приход					
Итого в приходе	X	X			
Расход					
Итого в расходе	X	X			
Остаток на 201 г.	X	X			

Приложение \_\_\_\_\_ документов

Подпись материально-ответственного лица \_\_\_\_\_

Отчет с документами принял \_\_\_\_\_ 201 г. Бухгалтер

Отчет проверил \_\_\_\_\_ 201 г. Бухгалтер

С исправлениями согласен, остаток товаров в сумме \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

тары в сумме \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп. подтверждаю: \_\_\_\_\_

Подпись материально-ответственного лица \_\_\_\_\_

### Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

### Тема 2.9. Ответность материально-ответственных лиц

**Практическое занятие №23.** Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, акта о продаже и отпуске изделий кухни

**Проверяемые результаты обучения:** У5, У6, З2, З6

**Формируемые компетенции:** ПК.6.2, ОК.5

**Текст задания:**

1. Заполнить акта о реализации и отпуске изделий кухни



**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.**Практическое занятие №24.** Составление ведомости учета движения продуктов на кухне (товарный отчет), контрольного расчета расхода соли и специй.**Проверяемые результаты обучения:** У2, У7, 31, 33**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.2,**Текст задания:**

1. Составить товарный отчет

Организация _____	Типовая ф. № 37
Предприятие _____	Лимит остатка товаров _____ руб.
Секция (отдел) _____	
Материально-ответственное лицо _____	

Шифр	
организации предприятия	материально-ответств. лица

ТОВАРНЫЙ ОТЧЕТ № \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ 201 г.

	Документ		Сумма, руб. коп.		Отметки бухгалтерии
	№	дата	товара	тары	
Остаток на 201 г.	X	X			
Приход					
Итого в приходе	X	X			
Расход					
Итого в расходе	X	X			
Остаток на 201 г.	X	X			

Приложение \_\_\_\_\_ документов

Подпись материально-ответственного лица \_\_\_\_\_

Отчет с документами принял \_\_\_\_\_ 201 г. Бухгалтер

Отчет проверил \_\_\_\_\_ 201 г. Бухгалтер

С исправлениями согласен, остаток товаров в сумме \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп. \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп. подтверждаю: \_\_\_\_\_

Подпись материально-ответственного лица \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.**Практическое занятие №25.** Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху**Проверяемые результаты обучения:** У5, У9, 34, 39**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.9,**Текст задания:**

Составить Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий по унифицированной форме N ОП-25, утвержденной Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".

Код	
Форма по ОКУД	0330525
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

\_\_\_\_\_  
 (организация)

\_\_\_\_\_  
 (структурное подразделение)

Номер документа	Дата составления

**НАРЯД-ЗАКАЗ  
 НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ**

на «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

\_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ г.

I. План-заказ													Наряд-заказ составил													
Наименование изделий, код																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	(подпись)	(подпись)	(расшифровка подписи)											
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18											
Номер по сборнику рецептов													Контроль выпуска (по документам)													
Масса 1 штуки изделия													Главный (старший) бухгалтер													
Заказ													_____ (подпись) (расшифровка подписи)													
Количество																										
Цена продажи, руб. коп.																										
Сумма, руб. коп.																										
Фактический выпуск (сдано в складскую)																										
Но- мер по по- рад- ку	Сырье		Единица измерения		II. Расчет потребности сырья																III. К отпуску					
	наименование	код	наименование	код по ОКЕН	нор-ма	всего	нор-ма	всего	нор-ма	всего	нор-ма	всего	нор-ма	всего	нор-ма	всего	нор-ма	всего	по расчету	с округлением	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.				
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Расчет составил бухгалтер													Заведующий цехом (мастер)													
_____ (подпись) (расшифровка подписи)													_____ (подпись) (расшифровка подписи)													

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Практическое занятие №26.** Составление ведомости учета движения тары на кухне (товарный отчет)

**Проверяемые результаты обучения:** У7, У8, 35, 38

**Формируемые компетенции:** ПК.6.2, ОК.1

**Текст задания:**

Составить товарный отчет учета движения тары на кухне основаниями для заполнения товарного отчета могут быть:

- накладные на отпуск товаров (форма ОП-4)
- акты о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП-10)
- дневные заборные листы (форма ОП-6)
- накладные на внутреннее перемещение (форма ТОРГ-13)
- акты о списании товаров (форма ТОРГ-16)
- другие первичные документы.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.





**Проверяемые результаты обучения:** У4, У7, 34, 310

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.8

**Текст задания:**

1. Изучить состав и структуру основных и малоценных средств предприятий общественного питания
2. Проанализировать признаки классификации основных и малоценных средства предприятий питания
3. Составить текстовую таблицу

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

### **Тема 3.1. Учетная политика организации**

*Практическое занятие №29.* Изучение номенклатуры статей затрат на производство и продажу продукции организаций общественного питания. Краткая характеристика

**Проверяемые результаты обучения:** ПК.6.5, ОК.2, У3, У5, 33, 39

**Формируемые компетенции:** ПК.6.5, ОК.2

**Текст задания:**

1. Изучить методику учета затрат и их классификация в организациях общественного питания
2. Заполнить таблицу

Таблица - Номенклатура статей затрат на производство и продажу продукции организаций общественного питания

Номер статьи	Наименование статьи
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

3. Дать краткую характеристику статей затрат

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

### **Тема 3.2. Организационно-технические вопросы учетной политики**

*Практическое занятие №30.* Выполнение тестового задания

**Проверяемые результаты обучения:** У2, У4, 32, 38

**Формируемые компетенции:** ПК.6.1, ОК.7,

**Текст задания:** Выберите правильный ответ

1. **Что подразумевает понятие «учетная политика организации»?**
  - а) жесткая конструкция правил (положений), регулирующих порядок бухгалтерского учета экономического

- субъекта, не подлежащих изменению и дополнению в отчетном году;
- б) набор определенных правил постановки отдельных объектов учета, носящих рекомендательный характер для менеджеров;
- в) разработанный организацией перечень правил ведения учета на различных участках финансово-хозяйственной деятельности в пределах действующего законодательства;
- г) определенный перечень правил, установленный организацией исходя из ее финансовой устойчивости на дату составления приказа по учетной политике.
2. **Кем формируется учетная политика организации?**
- а) главным бухгалтером (бухгалтером) организации на основе бизнес-плана и утверждается ее руководителем;
- б) главным бухгалтером (бухгалтером) организации на основе требований и рекомендаций ПБУ 1/98 «Учетная политика организации» и утверждается ее руководителем;
- в) главным экономистом организации и утверждается ее руководителем;
- г) управляющим организации и утверждается ее руководителем.
3. **На какие организации распространяется действия ПБУ 1/98 «Учетная политика организации» в части формирования учетной политики?**
- а) только на открытые акционерные общества (ОАО);
- б) только на коммерческие организации;
- в) на коммерческие организации, кроме организаций малого бизнеса, перешедших на упрощенную систему учета и налогообложения
- г) на все организации независимо от их организационно-правовой формы.
4. **На какие организации распространяется действие ПБУ 1/98 «Учетная политика организации» в части раскрытия учетной политики?**
- а) на коммерческие организации;
- б) на коммерческие и некоммерческие организации;
- в) на организации, публикующие бухгалтерскую (финансовую) отчетность полностью или частично согласно требованиям действующего законодательства Российской Федерации, учредительным документам либо по собственной инициативе;
- г) на организации, публикующие бухгалтерскую (финансовую) отчетность полностью или частично согласно требованиям действующего законодательства РФ.
5. **Применяются ли филиалами, представительствами и иными подразделениями способы ведения бухгалтерского учета, избранные головной организацией?**
- а) нет;
- б) да;
- в) в зависимости от финансовой устойчивости структурных подразделений;
- г) да, если в учетной политике прямо указывается на это.
6. **С какого периода применяется учетная политика, разработанная вновь созданной организацией?**
- а) с даты представления первой бухгалтерской отчетности;
- б) с даты постановки на учет в налоговой инспекции;
- в) с даты приобретения прав юридического лица (государственной регистрации);
- г) с 1 января первого года, следующего за годом получения статуса юридического лица.
7. **Должен ли быть утвержденным в приказе по учетной политике рабочий план счетов организации?**
- а) да;
- б) да, если организация не пользуется типовым планом счетов бухгалтерского учета;
- в) нет, если иное не предусмотрено действующим законодательством Российской Федерации или иными нормативными актами;
- г) нет.
8. **Считается ли изменением учетной политики организации разработка новых способов ведения бухгалтерского учета?**
- а) да;
- б) да, если применение нового способа ведения бухгалтерского учета предполагает более достоверное представление фактов экономических

событий в учете и отчетности или наименьшие издержки по подготовки такой информации;

в) нет, изменение учетной политики организации допускается, только если такой вариант обусловлен изменением законодательства РФ;

г) нет

**9. С какого периода должны вводиться в действие изменения в учетной политике организации?**

а) с 1 января года (начала финансового года), следующего за годом его утверждения в соответствии с организационно-распорядительными документами;

б) с даты ввода в действие новых законодательных актов, определивших необходимость изменения учетной политики организации;

в) с даты утверждения руководителем новых способов ведения бухгалтерского учета, разработанных организацией;

г) с даты осуществления реорганизационных процедур организации.

**10. В каком документе объявляются изменения учетной политики на год, следующий за отчетным?**

а) в пояснительной записке к бухгалтерской отчетности организации;

б) в учредительных документах организации;

в) в приложении к бухгалтерской отчетности организации;

г) в аудиторском заключении

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**Тема 3.3 Финансовая отчетность предприятия**

*Практическое занятие № 31.* Изучение основных показателей финансово-экономической деятельности предприятия. Анализ финансовых показателей

**Проверяемые результаты обучения:** У4, У6, 31, 35

**Формируемые компетенции:** ПК.6.2, ОК.4

**Текст задания:**

1. Для определения объема производства по годам необходимо определить процентное отношение к базисному году, к предыдущему году. Тем самым проанализировать тенденцию объема реализации продукции.

2. Определить темп роста объема реализации рассчитывают абсолютное и относительное отклонение:

Основой анализа финансового положения предприятия» использовать следующие формы бухгалтерской (финансовой) отчетности:

- Бухгалтерский баланс (форма № 1) на 31.12.2017 г. и Отчет о финансовых результатах (форма №2) за 12 месяцев 2018 г.;

- Бухгалтерский баланс (форма № 1) на 31.12.2017г. и Отчет о прибылях и убытках (форма №2) за 2018 год;

- Бухгалтерский баланс (форма № 1) на 31.12.2017 г. и Отчет о прибылях и убытках (форма №2) за 2018 год.

3 Сделать вывод.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

*Практическое занятие №32.* Определение финансового результата от реализации товаров

**Проверяемые результаты обучения:** У5, У8, 34, 37

**Формируемые компетенции:** ПК.6.4, ОК.9

**Текст задания:**

- определить теоретические основы учета и анализа финансовых результатов предприятий общественного питания;

- показать особенности их применения в рыночных условиях;

- выявить основные факторы обеспечения эффективного учета и анализа финансовых результатов предприятий общественного питания в РФ;

- показать на примере конкретного предприятия питания (по заданию преподавателя) проблемы и перспективы повышения эффективности учета и анализа финансовых результатов;

- наметить пути их совершенствования в процессе рыночных преобразований.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 16.* Изучение видов издержек на предприятиях питания

**Проверяемые результаты обучения:** У5, У7, 36, 39

**Формируемые компетенции:** ПК.6.4, ОК.1

**Текст задания:**

1. Изучить факторы, влияющие на величину и структуру издержек
2. На основе представленных данных исследовать структуру затрат по статьям и ее изменение. Сделать выводы (таблица).

Таблица

Анализ затрат по статьям

Статьи затрат	Фактически выпущенная продукция		Отклонение от плана		
	По плановой себестоимости	По фактической себестоимости	Тыс.руб	В %	
				К плановой статье	Ко всей плановой себестоимости
Сырье и материалы	4054	7040			
Возвратные отходы (вычитаются)					
<i>Сырье и материалы за вычетом отходов</i>					
Покупные изделия, полуфабрикаты и услуги производственного характера сторонних предприятий и организаций	974	1975			
Топливо и энергия на технологические цели	710	1280			
<b>ИТОГО</b> прямых материальных затрат					
заработная плата основная производственных рабочих	3128	4166			
Заработная плата дополнительная производственных рабочих	253	354			
Отчисления на социальное страхование	1114	1483			
<b>ИТОГО</b> заработной платы прямой с отчислениями					

Расходы на подготовку и освоение производства	178	342			
Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования	192	314,8			
Цеховые расходы	2189	2543			
Общезаводские расходы	1452	1542			
ИТОГО расходов на обслуживание производства и управление					
Потери от брака	3	2,2			
Прочие производственные расходы	172	211			
Производственная себестоимость товарной продукции					
Полная себестоимость товарной продукции					

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа 15.* Изучение порядка определения результата от обычных видов деятельности организаций общественного питания

**Проверяемые результаты обучения:** У6, У9, 35, 310

**Формируемые компетенции:** ПК.6.3, ОК.8

**Текст задания:**

1.Изучить производственные расходы

2.Проанализировать признаки классификации производственных расходов предприятий питания

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

**Время на выполнение:** 90 мин.

**3.1.4. Тестовое задание к промежуточной аттестации (экзамен)  
по МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании**

**Проверяемые результаты обучения: ПК6.1, ПК6.2, ПК6.3, ПК6.4, ПК6.5, ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.8, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 310, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8**

<p>1. Хозяйственный учет необходим для правильной организации деятельности предприятия успешного управления деятельностью предприятия непрерывного контроля деятельности предприятия планирования деятельности предприятия</p> <p>2. Для повседневного текущего руководства деятельностью предприятия используется учет материальный статистический бухгалтерский оперативный</p> <p>3. К задачам бухгалтерского учета относится контроль за сохранностью товаров товарными запасами состоянием и движением денежных средств все вышеперечисленное</p> <p>Непрерывное взаимосвязанное отражение деятельности предприятия осуществляется при <b>бухгалтерском</b> учете</p> <p>5. Вид учетного измерителя, где единицей измерения служат минуты, месяцы, часы называется 1) натуральным 2) денежным 3)* трудовым 4) временным</p> <p>6. Универсальным учетным измерителем служит измеритель 1) натуральным 2)* денежным 3) трудовой 4) временным</p> <p>7. Материальная ответственность за ценности, возникшая на основании договора, называется полной ограниченной частичной абсолютной</p> <p>8. Договор о материальной ответственности заключается с 1) практикантами 2) работниками экономических служб 3) техническими работниками 4)* кладовщиками</p> <p>9. Договор о бригадной материальной ответственности заключают с 1) бригадиром 2) руководством и бригадиром 3)* каждым членом бригады</p>	<p>75. Составление калькуляционного расчета начинается с 1) определения продажной цены на сырье 2) установления нормы вложения сырья 3)* определения ассортимента блюд 4) установления продажной цены одного блюда</p> <p>76. Рецептуры многих сладких блюд и напитков рассчитаны на 1) 0,5 л 2) 0,5 кг 3) 1 л 4)* 1 кг</p> <p>77. Цена - это 1) себестоимость + налоги 2) стоимость + торговая наценка 3)* себестоимость + прибыль 4) стоимость + торговая надбавка</p> <p>78. Главным критерием установления цены является 1) объем рынка 2) численность населения 3) уровень издержек 4)* уровень спроса</p> <p>79. Прибыль рассчитывается как разница между <b>доходом</b> и затратами</p> <p>80. При составлении калькуляционного расчета первым этапом является 1) исчисление стоимости сырьевого набора блюда 2) определение продажной цены на сырье 3) установление нормы вложения сырья на отдельное блюдо 4)* определение ассортимента блюда</p> <p>81. Уровень торговой наценки на продукцию определяется 1) потребителями 2) посредниками 3)* руководителями предприятия 4) поставщиками</p> <p>82. Сумма товарных потерь начисляется с 1) торговой наценки 2)* продажной цены 3) себестоимости 4) затрат на обращение</p> <p>83. В бланке «Требование» на получение продуктов со склада необходимо указать их 1) цены 2) выход блюда 3)* количество 4) номер рецептуры</p> <p>84. Меню-требование удобно использовать в <b>школьных</b> столовых</p>
--	---

<p>4)бригадиром и кассиром</p> <p>10. Размер возмещаемого ущерба по вине нескольких работников определяется с учетом</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*степени вины</li> <li>2)стажа работы</li> <li>3возраста работника</li> <li>4)квалификации</li> </ol> <p>11. Материальная <b>ответственность</b>, при которой каждый работник несет личную ответственность, называется индивидуальной</p> <p>12. По назначению бухгалтерские документы подразделяют на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)первичные и вторичные</li> <li>2)внешние и внутренние</li> <li>3)*распорядительные и рекомендательные</li> <li>4)разовые и накопительные</li> </ol> <p>13. Документы, поступившие от других предприятий, называются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)внутренними</li> <li>2)*внешними</li> <li>3)разовыми</li> <li>4)накопительными</li> </ol> <p>14. Принцип полноты экономической информации означает</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)соответствие собранной информации намеченной цели</li> <li>2)подача информации в определенные сроки</li> <li>3)анализ информации с разных точек зрения</li> <li>4)*отражение максимального объема информации</li> </ol> <p>15. Сведения о выполнении договоров, приеме и отгрузки товаров относятся к информации материальной</p> <p>статистической</p> <p>бухгалтерской</p> <p>оперативной</p> <p>Выборочный метод наблюдения и регистрации применяют при учете материальном</p> <p>статистическом</p> <p>бухгалтерском</p> <p>оперативном</p> <p>17. хозяйственные операции регистрируются все без исключения в учете материальном</p> <p>статистическом</p> <p>бухгалтерском</p> <p>оперативном</p> <p>18. Нарушения в организации учета приводят к запутанности учета</p> <p>улучшению условий для хранения материальных ценностей</p> <p>снижению расходов на содержание учетного персонала</p>	<p>85. Под продажной ценой понимается цена</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*розничная</li> <li>2)закупочная</li> <li>3)оптовая</li> <li>4)рыночная</li> </ol> <p>86. Цена на блюдо не меняется, если изменились</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)компоненты</li> <li>2)*покупатели</li> <li>3)цены на сырье</li> <li>4)кондиции сырья</li> </ol> <p>87. Покупные товары в буфетах, барах реализуются по ценам</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)оптовым</li> <li>2)закупочным</li> <li>3)*розничным</li> <li>4)рыночным</li> </ol> <p>88. Калькуляцию гарнира составляют из расчета стоимости сырья на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)100 блюд</li> <li>2)одно блюдо</li> <li>3)1 кг</li> <li>4)*одну порцию</li> </ol> <p>89. Следует увеличить расход сырья по массе <b>брутто</b>, если морковь используется после января</p> <p>90. Товар от поставщика поступает на основе</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)акта</li> <li>2)договора</li> <li>3)накладной</li> <li>4)*счета-фактуры</li> </ol> <p>91. Покупатель при получении товаров на складе поставщика обязан предъявить</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)накладную</li> <li>2)*доверенность</li> <li>3)квитанцию</li> <li>4)ведомость</li> </ol> <p>92. Товар принимают на основании</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*накладной</li> <li>2)заявки</li> <li>3)отчета</li> <li>4)заборного листа</li> </ol> <p>93. Коммерческий акт составляется в случае</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)нарушения договорных условий поставки товара</li> <li>2)неправильно оформленного документа</li> <li>3)обнаружения недостачи в пределах норм естественной убыли</li> <li>4)*обнаружения недостачи груза</li> </ol> <p>94. Товарно-транспортная накладная оформляется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)кладовщиком</li> <li>2)водителем, везущим груз</li> <li>3)*поставщиком</li> <li>4)получателем</li> </ol>
---	--

<p>4)повышению эффективности деятельности предприятия</p> <p>19. Правильная организация учета вызывает апаздывание представления отчетности худшение условий для хранения материальных ценностей</p> <p>величение расходов на содержание учетного персонала</p> <p>4)*повышение эффективности деятельности предприятия</p> <p>На главного бухгалтера не могут быть возложены полномочия, связанные с <b>материальной</b> ответственностью за ценности</p> <p>21. Контроль по весу, количеству, объему производится с помощью измерителей</p> <p>1)*натуральных</p> <p>2)денежных</p> <p>3)трудовых</p> <p>4)временных</p> <p>22. Затраченное на производство и реализацию время позволяют определить измерители</p> <p>1)натуральные</p> <p>2)денежные</p> <p>3)*трудовые</p> <p>4)временные</p> <p>23. Для анализа финансово-хозяйственной деятельности необходимо использование измерителей</p> <p>1)натуральных</p> <p>2)*денежных</p> <p>3)трудовых</p> <p>4)временных</p> <p>24. В результате нанесения ущерба имуществу организации работником, не являющимся материально ответственным лицом, возникает ответственность</p> <p>полная</p> <p>индивидуальная</p> <p>бригадная</p> <p>4)*ограниченная</p> <p>25. Договор о полной материальной ответственности не заключается с работниками, связанными с приемом ценностей</p> <p>хранением ценностей</p> <p>покупкой ценностей</p> <p>продажей ценностей</p> <p>26. При заключении договора о материальной ответственности, администрация обязана обеспечить</p> <p>1)исправное состояние весов</p> <p>2)надлежащие условия хранения товаров</p> <p>3)нет правильного ответа</p> <p>4)*все вышеперечисленное верно</p>	<p>95. При приемке товаров их качество подтверждается</p> <p>1)стандартом</p> <p>2)*сертификатом</p> <p>3)лицензией</p> <p>4)свидетельством</p> <p>96. Запрещается принимать на ПОП куриное яйцо без наличия <b>ветеринарного</b> свидетельства</p> <p>97. При составлении акта в состав комиссии обязательно входит</p> <p>1)главный бухгалтер</p> <p>2)*материально-ответственное лицо</p> <p>3)руководитель предприятия</p> <p>4)кладовщик</p> <p>98. При обнаружении недостачи, уведомление о вызове представителя поставщика направляется не позднее</p> <p>1)*1 суток</p> <p>2)2 суток</p> <p>3)3 суток</p> <p>4)4 суток</p> <p>99. Представитель организации отправителя должен иметь при себе</p> <p>1)свидетельство о регистрации</p> <p>2)сертификат качества</p> <p>3)доверенность на право участия в приемке продукции</p> <p>4)*удостоверение на право участия в приемке продукции</p> <p>100. Акты приемки продукции хранятся</p> <p>1)в Управлении потребительским рынком</p> <p>2)в Госсанэпидемслужбе</p> <p>3)*у предприятия-получателя</p> <p>4)у предприятия-отправителя</p> <p>101. При сортовом способе хранения</p> <p>1)*учет товаров становится более оперативным</p> <p>2)требуется больше складских площадей</p> <p>3)трудно выделить товары одного сорта</p> <p>4)замедляется управление остатками товаров</p> <p>102. Товарные <b>потери</b> делятся на нормируемые и ненормируемые</p> <p>103. Потери от стихийных бедствий относятся к</p> <p>1)нормируемым</p> <p>2)*ненормируемым</p> <p>3)естественной убыли</p> <p>4)товарным потерям</p> <p>104. Нормы естественной убыли исчисляются в</p> <p>1)штуках</p> <p>2)килограммах</p> <p>3)*процентах</p> <p>4)денежных единицах</p> <p>105. В нормы естественной убыли включаются</p>
---	---

<p>27. Договор о материальной ответственности составляется в</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*двух экземплярах</li> <li>2)трех экземплярах</li> <li>3)одном экземпляре</li> <li>4)четырёх экземплярах</li> </ol> <p>28. Инвентаризацию ценностей работников с индивидуальной материальной <b>ответственностью</b> не проводят при краткосрочном отпуске</p> <p>За недостачу, порчу, хищения материально ответственное лицо возмещает в размере</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)надбавки</li> <li>2)себестоимости</li> <li>3)*денежной стоимости</li> <li>4)зарплаты</li> </ol> <p>30. Носитель фиксированной информации, письменно дающий право на совершение хозяйственной операции - это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)устав</li> <li>2)инструкция</li> <li>3)реквизит</li> <li>4)*документ</li> </ol> <p>31. Документы, составляемые в момент совершения хозяйственной операции, называются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*первичные</li> <li>2)внешние</li> <li>3)распорядительные</li> <li>4)разовые</li> </ol> <p>32. Документы, подтверждающие факт совершения операции, называются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)односторонние</li> <li>2)*оправдательные</li> <li>3)распорядительные</li> <li>4)нестандартные</li> </ol> <p>33. Требования, соблюдая которые документы должны содержать исчерпывающую информацию о хозяйственной операции</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)достоверность</li> <li>2)точность</li> <li>3)*полнота</li> <li>4)своевременность</li> </ol> <p>34. Требования, соблюдая которые документы должны содержать правдивую информацию о хозяйственной операции</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*достоверность</li> <li>2)точность</li> <li>3)полнота</li> <li>4)своевременность</li> </ol> <p>35. В документах помимо основных реквизитов содержатся дополнительные, к которым относится</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)наименование документа</li> <li>2)дата составления</li> <li>3)наименование организации</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1)крошки карамели, сахара-рафинада</li> <li>2)зачистки сливочного масла</li> <li>3)*потери, образуемые при хранении</li> <li>4)отходы, образуемые при подготовке к продаже колбас</li> </ol> <p>106. Нормы естественной убыли рыбных товаров не зависят от</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*времени года</li> <li>2)сроков хранения</li> <li>3)условий хранения</li> <li>4)времени реализации</li> </ol> <p>107. Нормы естественной убыли рассчитаны на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)40 дней</li> <li>2)10 дней</li> <li>3)20 дней</li> <li>4)*30 дней</li> </ol> <p>108. К ненормируемым потерям относятся</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)потеря качества и количества</li> <li>2)дефекты, брак</li> <li>3)*бой, лом, порча</li> <li>4)естественная убыль</li> </ol> <p>109. После уведомления о вызове, при приемке скоропортящейся продукции, поставщик обязан прибыть в течение</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)14 часов</li> <li>2)10 часов</li> <li>3)*4 часа</li> <li>4)24 часов</li> </ol> <p>110. Поставщик, отгружая товары, выписывает сопроводительные документы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)квитанцию</li> <li>2)приходный кассовый ордер</li> <li>3)договор</li> <li>4)*накладную</li> </ol> <p>111. После получения сопроводительных <b>документов</b> обычно не принимают товар по качеству</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2)проверяют исправность вагона</li> <li>3)принимают товар по количеству мест</li> <li>4)принимают товар по массе</li> </ol> <p>112. Приемка товаров не приостанавливается, если обнаруживается</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)несоответствие количества товара сопроводительным документам</li> <li>2)*отсутствие стандартов</li> <li>3)повреждение тары</li> <li>4)наличие признаков порчи товара</li> </ol> <p>113. Птица на ПОП принимается только в</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)пере</li> <li>2)полупотрошенном виде</li> <li>3)*потрошенном виде</li> <li>4)непотрошенном виде</li> </ol> <p>114. К малоценным и быстроизнашивающимся предметам не относятся</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)торговый инвентарь</li> </ol>
---	--

<p>4)*условие труда</p> <p>36. Первый вариант закладки сырья в Сборнике рецептур предназначен для предприятий <b>люкс</b> категории</p> <p>37. Рецептуры в Сборнике не различаются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*технологией приготовления блюд</li> <li>2)выходом блюд</li> <li>3)нормами вложения</li> <li>4)ассортиментом сырья</li> </ol> <p>38. При наборе сырья на блюдо допускается</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)пользоваться одновременно двумя вариантами</li> <li>2)заменять компоненты аналогичными продуктами</li> <li>3)*заменять компоненты взаимозаменяемыми вариантами</li> <li>4)пользоваться одновременно тремя вариантами</li> </ol> <p>39. Новые рецепты блюд перед утверждением рассматриваются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)заведующим производством</li> <li>2)заведующим испытательной лабораторией</li> <li>3)бракеражной комиссией</li> <li>4)*кулинарным советом</li> </ol> <p>40. В Сборнике рецептур нормы вложения рассчитаны на рыбу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)охлажденную</li> <li>2)*мороженую</li> <li>3)живую</li> <li>4)остывшую</li> </ol> <p>41. При приготовлении блюд для картофеля приняты нормы отходов, действующие по</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)31 декабря</li> <li>2)30 ноября</li> <li>3)*31 октября</li> <li>4)30 сентября</li> </ol> <p>42. Для жаренья во фритюре рекомендованы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)растительные масла</li> <li>2)животные топленые жиры</li> <li>3)смеси маргарина и сливочного масла</li> <li>4)*специальные жировые смеси</li> </ol> <p>43. Нормы вложения сыра в рецептурах приведены на <b>Голландский</b> сыр</p> <p>44. Контрольные проработки нового вида сырья в блюда оформляются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)договорами</li> <li>2)*специальными актами</li> <li>3)контрактами</li> <li>4)технологическими картами</li> </ol> <p>45. В Сборнике рецептур приводится деление субпродуктов на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)5 категорий</li> <li>2)4 категории</li> <li>3)*2 категории</li> <li>4)3 категории</li> </ol>	<p>2)столовое белье и посуда</p> <p>3)тара-оборудование</p> <p>4)*торговый зал</p> <p>115. К многооборотной <b>таре</b> относятся деревянные ящики</p> <p>116. Гарантией возврата тары является</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)платеж</li> <li>2)аванс</li> <li>3)кредит</li> <li>4)*залог</li> </ol> <p>117. К основным средствам относятся</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)посуда, сырье</li> <li>2)инструменты, инвентарь</li> <li>3)столовое белье и приборы</li> <li>4)*земельные участки, здания</li> </ol> <p>118. За сохранность белья в торговом зале несет ответственность</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)бухгалтер</li> <li>2)официанты</li> <li>3)*заведующий залом</li> <li>4)заведующий производством</li> </ol> <p>119. Основным документом, регулирующим отношения между работодателем и работником, является</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)Гражданский кодекс</li> <li>2)*Трудовой кодекс</li> <li>3)Административный кодекс</li> <li>4)Уголовный кодекс</li> </ol> <p>120. Повременная зарплата работникам ПОП начисляется на основании</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*табеля посещаемости</li> <li>2)акта о выполненных работах</li> <li>3)авансовой ведомости</li> <li>4)графика работы</li> </ol> <p>121. Основным документом для расчета сдельной <b>зарплаты</b> является ведомость выпуска блюд</p> <p>122. При коллективной организации труда премии распределяются между членами коллектива на основании</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)показателя трудоемкости</li> <li>2)коэффициента паевого участия</li> <li>3)*коэффициента трудового участия</li> <li>4)показателя трудоспособности</li> </ol> <p>123. Работа в ночное время охватывает период времени</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)с 24.00 до 6.00</li> <li>2)*с 22.00 до 6.00</li> <li>3)с 24.00 до 8.00</li> <li>4)с 23.00 до 7.00</li> </ol> <p>124. К оборотным средствам относятся</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*посуда, сырье</li> <li>2)транспортные средства</li> <li>3)оборудование, станки</li> <li>4)земельные участки, здания</li> </ol>
---	--

<p>46. Все рецептуры в Сборнике рассчитаны на субпродукты</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*мороженые</li> <li>2)охлажденные</li> <li>3)остывшие</li> <li>4)свежие</li> </ol> <p>47. Масса 20 порций тушеной печени составляет 2000 г, отсюда выход порции равен</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)200 г</li> <li>2)*100 г</li> <li>3)10 г</li> <li>4)50 г</li> </ol> <p>48. В рецептурах изделий из <b>морепродуктов</b> дается увеличение массы при набухании</p> <p>49. Отходы при холодной обработке картофеля увеличиваются после каждого двух месяцев хранения на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)15%</li> <li>2)20%</li> <li>3)10%</li> <li>4)*5%</li> </ol> <p>50. Если потери при тепловой обработке картофеля составляют 60%, то из 10 кг жареного картофеля получится</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*4 кг</li> <li>2)5 кг</li> <li>3)6 кг</li> <li>4)7 кг</li> </ol> <p>51. Масса картофеля 1000 г, отходы составляют 25%, что в количественном выражении равно</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)350 г</li> <li>2)*250 г</li> <li>3)150 г</li> <li>4)450 г</li> </ol> <p>52. В любое время года при учете овощей не меняется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)потеря при холодной обработке</li> <li>2)масса брутто</li> <li>3)*масса нетто</li> <li>4)потеря при тепловой обработке</li> </ol> <p>53. Согласно таблице взаимозаменяемости продуктов, животные топленые жиры нельзя заменить <b>растительным</b> маслом</p> <p>54. Согласно таблицы взаимозаменяемости продуктов, молоко коровье цельное нельзя заменить</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*сметаной стерилизованной</li> <li>2)молоком сгущенным с сахаром</li> <li>3)молоком стерилизованным в банках</li> <li>4)сливками сгущенными с сахаром</li> </ol> <p>55. На одну порцию мясного блюда необходимо соли</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)10 г</li> <li>2)*4 г</li> </ol>	<p>125. Списание <b>малоценных</b> и быстроизнашивающихся предметов оформляют актом</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3)накладной</li> <li>4)ведомостью</li> </ol> <p>126. Государство влияет на размер оплаты труда посредством установления</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)минимальной оплаты труда</li> <li>2)размера надбавки</li> <li>3)*максимальной оплаты труда</li> <li>4)размера пенсии</li> </ol> <p>127. К неотработанному оплаченному времени относятся (ится)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)прогулы</li> <li>2)опоздания</li> <li>3)преждевременный уход с работы</li> <li>4)*ежегодные отпуска</li> </ol> <p>128. К неотработанному неоплаченному времени относятся (ится)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)*прогулы</li> <li>2)простои</li> <li>3)временная нетрудоспособность</li> <li>4)ежегодные отпуска</li> </ol> <p>129. Предприятие выдает наличные средства на хозяйственные операции</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)счет-фактуре</li> <li>2)квитанции</li> <li>3)товарному отчету</li> <li>4)*расходному кассовому ордеру</li> </ol> <p>130. Предел лимита наличных денег в кассе предприятия регулируется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)органом исполнительной власти</li> <li>2)аудиторской компанией по запросу руководства предприятия</li> <li>3)*банком по заявлению руководителя предприятия</li> <li>4)руководством предприятия</li> </ol> <p>131. С кассиром заключается договор о</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)бригадной материальной ответственности</li> <li>2)*полной материальной ответственности</li> <li>3)частичной материальной ответственности</li> <li>4)бригадной материальной ответственности</li> </ol> <p>132. Для регистрации контрольно-кассовых машин в налоговом органе, необходимо иметь</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)заявление</li> <li>2)*лицензию</li> <li>3)договор</li> <li>4)сертификат</li> </ol> <p>133. Ревизию кассы начинают с того, что</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)сверяют остаток денежных средств с данными по кассовой книге</li> <li>2)проверяют материальные ценности в кассе</li> <li>3)проверяют денежные средства в кассе</li> <li>4)*назначают ревизионную комиссию</li> </ol> <p>134. Рабочая комиссия перед началом инвентаризации должна</p>
---	---

<p>3)1 г 4)15 г 56. Наибольшее количество соли закладывается в 1)блюдо из мяса 2)блюдо из рыбы 3)*вязкие каши 4)супы 57. При норме закладки лаврового листа 0,9 г на 1 порцию мясного блюда, на 5 порций потребуется 1)2,5 г 2)5,5 г 3)3,5 г 4)*4,5 г 58. В качестве стандартного сырья в Сборнике рецептур рассматривается говядина категории 1)*первой 2)четвертой 3)второй 4)третьей 59. В качестве стандартного сырья в Сборнике рецептур рассматривается рыба <b>мороженая</b>, неразделанная 60. Масса свиной туши 50 кг, толстый край составляет 10%, что равно 1)10% 2)1% 3)*5 кг 4)15% 61. Норма закладки в штуках предусмотрена для 1)кролика 2)рыбы 3)птицы 4)*дичи 62. Из 250 г кальмара брутто получится 100 г кальмара отварного, а из 2500 г можно приготовить кальмара отварного 1)*1000 г 2)2000 г 3)500 г 4)250 г 63. При расчете выхода гастрономических товаров учитывают отходы, связанные с 1)холодной обработкой 2)*разделкой 3)горячей обработкой 4)порционированием 64. При изготовлении блюда из рыбы, первоначально рассчитывают отходы, связанные с <b>холодной</b> обработкой 65. 1 кг томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% можно заменить 2,5 кг аналогичного сырья с содержанием сухих веществ</p>	<p>1)*опломбировать место хранения товаров 2)проверить остатки товаров 3)подготовить документацию по движению товаров 4)изучить данные о товарообороте 135. В инвентаризационной <b>комиссии</b> обязательно участвует материально-ответственное лицо 136. Инвентаризация начинается 1)с подсчета остатков товаров 2)*с проверки денежных средств в кассе 3)с органолептической оценки качества товаров 4)с подготовки документов 137. Проведение инвентаризации считается не обязательным, если 1)ликвидируют предприятие 2)устанавливают факт хищения 3)*списывают залежалые товары 4)сменилось материально-ответственное лицо 138. Внеплановые <b>инвентаризации</b> проводят по требованию одного члена бригады 139. Расчеты между юридическими лицами наличными деньгами производятся в сумме не превышающей 1)10000 руб 2)1000000 руб 3)*100000 руб 4)50000 руб 140. Предприятия, осуществляющие денежные расчеты с населением, не обязаны 1)*препятствовать работникам налоговых органов при доступе к кассовым машинам 2)регистрировать кассовые машины в налоговых машинах 3)выдавать покупателю кассовый чек 4)использовать исправные кассовые машины 141. Основная цель предпринимательской деятельности состоит в 1)производстве товаров и услуг 2)повышении цен 3)*получении прибыли 4)получении выручки 142. Существует три способа установления правил ведения бухгалтерского учета 1)хозяйственный, статистический, бухгалтерский 2)смешанный, децентрализованный, бухгалтерский 3)*централизованный, децентрализованный смешанный 4)хозяйственный, централизованный, смешанный 143. Учетная политика обеспечивает 1)анализ статистической информации</p>
---	---

<p>1)15%  2)20%  3)*5%  4)25%</p> <p>66. Согласно нормам взаимозаменяемости продуктов, огурцы соленые нельзя заменить консервированными</p> <p>1)кабачками  2)помидорами  3)патиссонами  4)*баклажанами</p> <p>67. Минимальное количество соли расходуется при приготовлении</p> <p>1)*блюда из яиц (на 1 шт.)  2)холодного блюда (на 1 порцию)  3)блюда из овощей (варка)  4)блюда из круп (на 1 кг крупы)</p> <p>68. План-меню – это документ, который содержит</p> <p>1)*наименования блюд  2)себестоимость блюд  3)розничную цену блюд  4)перечень сырьевых продуктов</p> <p>69. План-меню составляется</p> <p>1)в день реализации блюд  2)*за день до даты приготовления  3)в день приготовления блюд  4)за 2 дня до даты приготовления</p> <p>70. План-меню составляется согласно наименованию блюд, указанным в <b>Сборнике</b> рецептур</p> <p>4)стандартах на пищевую продукцию</p> <p>71. Согласно группировке блюд в начале плана-меню указываются</p> <p>1)первые блюда  2)вторые блюда  3)горячие закуски  4)*холодные закуски</p> <p>72. Документом, служащим основанием для получения сырья из кладовой является</p> <p>1)*требование  2)накладная  3)счет-фактура  4)доверенность</p> <p>73. Розничные цены на блюда указываются в</p> <p>1)технологической карте  2)*калькуляционной карточке  3)плане-меню  4)технико-технологической карте</p> <p>74. План-меню составляется в</p> <p>1)4 экземплярах  2)3 экземплярах  3)*2 экземплярах  4)1 экземпляре</p>	<p>2)*своевременное формирование финансовой и управленческой информации</p> <p>3)организацию хозяйственного учета</p> <p>4)проведение оперативного учета</p> <p>144. Принцип учетной политики означающий, что бухгалтерский учет должен вестись эффективно, называется</p> <p>1)*рациональность  2)осмотрительность  3)полнота  4)непротиворечивость</p> <p>145. Бухгалтерский учет в организации не может осуществляться</p> <p>1)бухгалтерией, как структурным подразделением  2)специалистом на основе договора  3)руководителем предприятия  4)*налоговым инспектором</p> <p>146. Инвентаризация продовольственных товаров на ПОП должна проводиться не менее</p> <p>1)4 раз в год  2)*2 раз в год  3)1 раз в год  4)3 раз в год</p> <p>147. Результаты инвентаризации оформляют</p> <p>1)*описью  2)актом  3)ведомостью  4)отчетом</p> <p>148. Основной целью бухгалтерского учета не является</p> <p>1)своевременное предоставление руководству информации  2)учет за хозяйственными средствами  3)контроль за сохранностью товаров  4)*проведение инвентаризации</p> <p>149. Налогом облагаются доходы физических лиц, полученные от</p> <p>1)реализации лекарственных растений  2)продажи выращенных овощей  3)разведения диких животных  4)*предпринимательской деятельности</p> <p>150. В случаях, когда виновники потерь не установлены, убытки списываются</p> <p>1)*на издержки производства  2)на прибыль  3)за счет покупателя  4)за счет посредников</p>
---	--

**Время выполнения задания: 30 минут**

#### 4. Оценка по производственной практике (по профилю специальности)

##### 4.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка профессиональных и общих компетенций; практического опыта и умений.

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

##### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

###### 4.2.1. Производственная практика (по профилю специальности):

Таблица 3

Виды работ <sup>4</sup>	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<b>Тема 1. Планирование работы структурного подразделения</b> Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в организации работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятий питания	ПК 6.3., ОК 2., ОК 3., ПО 1, У5, У6
<b>Тема 2. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)</b> Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения; Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат;	ПК 6.5., ОК 2., ПО 2, У7, У8
<b>Тема 3. Принятие управленческих решений</b> Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира	ПК 6.4., ПК 6.5., ОК 7., ОК 8., ПО 3, У4, У7
<b>Тема 4. Организация работы коллектива исполнителей</b> Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников; рассчитывать заработную плату	ПК 6.3., ПК 6.4., ОК 2., ОК 6, ПО 1, У 2
<b>Тема 5.</b> <b>Расчет экономических показателей структурного подразделения организации</b> Участие в расчётах основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ: себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность; ценообразование на продукцию) (работ, услуг). Цели и задачи ценообразования.	ПК 6.1., ПК 6.2., ОК 7., ОК 9., ПО 1, ПО 2, У1, У4, У7
<b>Тема 6. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</b> Самостоятельное участие в	ПК 6.2., ПК 6.5., ОК 5., ПО 1, У7, У8,

<sup>4</sup> Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля

расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
--	--

### 4.3. Форма аттестационного листа

#### Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики

ФИО \_\_\_\_\_,  
 обучающийся (-аяся) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 успешно прошел (-ла) производственную практику по профессиональному модулю  
 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
 в объеме 36 часов с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 в организации \_\_\_\_\_  
 наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Организация рабочих мест персонала службы приема и размещения (рецепции), их организация и оснащение	
Оформление рабочей документации с помощью компьютерных средств обеспечения, изучение жалоб и замечаний по качеству предоставляемых услуг	
Изучение условий организации охраны труда, профилактики производственного травматизма, производственная санитария и гигиена, электробезопасность в гостинице	
Изучение и выполнение основных профессиональных обязанностей персонала службы приема и размещения по обслуживанию туристов	

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

Подпись руководителя организации

### 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Задания к Э(к). формируются 3 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

## 5.1. Паспорт

### Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **19.02.10 Технология продукции общественного питания** по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

## 5.2. Задание для экзаменуемого

### Вариант 1

**Коды проверяемых** профессиональных и общих компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите СММ (средства малой механизации)

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания** –120 мин.

### **Текст задания:**

1. Составьте схему взаимосвязи функциональных подразделений кафе, работающего на полуфабрикатах. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов.

2. Рассчитайте выход полуфабрикатов из мяса говядины.

### Вариант 2

**Коды проверяемых** профессиональных и общих компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

---

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

3. Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри профессионального модуля.

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

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации)

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

### **Текст задания:**

1. Составить два варианта меню бизнес-ланча. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуски одного из вариантов.
2. Составьте схему организационной структуры управления кафе.

### **Вариант 3**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

### **Текст задания:**

1. Составьте список оборудования для предприятий питания в соответствии с типом и классом предприятия (ресторан). Дайте краткую характеристику.
2. Рассчитайте выход полуфабрикатов из мяса баранины.

### **Вариант 4**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  
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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

#### **Текст задания:**

1. Составьте схему взаимосвязи функциональных подразделений столовой с полным производственным циклом. Организуйте работу в одном из производственных подразделений.
2. Подберите 5 вторых горячих блюд для кафе и расположите их в определенной последовательности. Рассчитайте количество сырья массой нетто для приготовления одного блюда на 60 порций.

#### **Вариант 5**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  
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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

#### **Текст задания:**

1. Определите цену на блюдо (Яйца фаршированные). Оформите калькуляционную карточку.
2. Разработайте структуру производства ресторана, определите взаимосвязь производственных помещений на предприятии

### **Вариант 6**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:**

1. Определите цену на блюдо (Мясо отварное). Оформите калькуляционную карточку.
2. Разработайте структуру производства закуской, определите взаимосвязь производственных помещений на предприятии

### **Вариант 7**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания** –120 мин.

**Текст задания:**

1. Определите цену на блюдо (Картофель, тушеный с грибами и шпиком). Оформите калькуляционную карточку.
2. Составьте школьное меню.

### **Вариант 8**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания** –120 мин.

**Текст задания:**

1. Определите цену на блюдо (Шашлык). Оформите калькуляционную карточку.
2. Составьте общедоступное меню для ресторана.

### **Вариант 9**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

#### 4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:**

1. Определите цену на блюдо (Кисель овсяный). Оформите калькуляционную карточку.
2. Подберите пять холодных закусок для кафе, и расположите их в определенной последовательности. Рассчитайте количество сырья нетто для одного блюда на 70 порций.

#### **Вариант 10**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:**

1. Определите цену на блюдо (Суп молочный). Оформите калькуляционную карточку.
2. Составьте схему управления персоналом на предприятии питания. Дайте краткую характеристику.

#### **Вариант 11**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

#### **Текст задания:**

1. Определите цену на блюдо (Икра грибная). Оформите калькуляционную карточку.
2. Составьте меню-требования на выдачу продуктов питания

### **Вариант 12**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

#### **Текст задания:**

1. Составьте меню обеда для столового колледжа. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 50 порций горячего блюда.
2. Составьте меню-требования на выдачу продуктов питания со склада.

### **Вариант 13**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

#### **Текст задания:**

1. Подберите 3 первых и 3 вторых горячих блюда для столовой. Расположите их в определенной последовательности. Рассчитайте количество сырья для приготовления 50 порций первого горячего блюда.

2. Определите цену на блюдо (Рулет из говядины). Оформите калькуляционную карточку.

### **Вариант 14**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

#### **Текст задания:**

1 Оформите схему приготовления блюда (Борщ «Украинский»)

2. Определите цену на блюдо (Рулет из говядины). Оформите калькуляционную карточку.

### **Вариант 15**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  
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.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

### **Текст задания:**

1. Оформите схему приготовления блюда (Винегрет по-домашнему)
2. Оформите накладную на получение товара со склада предприятия

### **Вариант 16**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  
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.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите СММ (средства малой механизации);

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

### **Текст задания:**

1. Составьте схему взаимосвязи производственных цехов ресторана с полным производственным циклом. Подберите оборудование и инвентарь для работы холодного цеха предприятия

## 2. Оформите счет-фактуру на получение товара от поставщика

### 5.3. Пакет экзаменатора

#### 5.3.1. Условия

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 10.

**Время выполнения каждого задания:** 90 мин.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля.
- мультимедийное оборудование;
- интерактивная доска;
- документационное обеспечение, информация о гостиничных услугах, журналы отчетов; сборник нормативных актов, сборник правил приема, регистрации и размещения гостей.

### Информационное обеспечение

#### 1 Нормативно-правовые документы:

9. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

10. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

11. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

12. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

13. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

14. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

15. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

16. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

#### Учебная литература:

##### Основная:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020: <https://book.ru/book/932123>.

2. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности: учебник / Миляева Л.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 282 с. <https://book.ru/book/935933>

3. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") Приложение: учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. – Москва <https://book.ru/book/935930>

##### Дополнительная:

1. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с. <https://book.ru/book/936168>

2. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации  
 Приложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 277 с.  
<https://book.ru/book/936251>

**Учебная литература:**

**Основная:**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020:  
<https://book.ru/book/932123>.

2. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности: учебник / Миляева Л.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 282 с. <https://book.ru/book/935933>

3. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер")  
 Приложение: учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. – Москва <https://book.ru/book/935930>

**Дополнительная:**

1. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с. <https://book.ru/book/936168>

2. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации  
 Приложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 277 с.  
<https://book.ru/book/936251>

**Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

**5.3.2. Ход выполнения задания**

Таблица 5

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений	да / нет
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	-демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя	да / нет
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- демонстрация умений организации работы трудового коллектива	да / нет
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	демонстрация умений организации контроля и оценка результаты выполнения работ исполнителями	да / нет
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	демонстрация умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	да / нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	да / нет

проявлять к ней устойчивый интерес.	активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; систематическое ознакомление с профессиональными периодическими изданиями, профессиональной литературы	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами; обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; личная оценка результативности	да / нет
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	полнота представления ответственности за результаты своей работы; правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, оборудования, инструментов; принимать нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля при работе предприятий питания	да / нет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	уровень владения различными способами поиска информации; выбор полезной информации адекватность полезности выбранной информации; оперативность поиска необходимой информации; степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации	да / нет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	применение информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; применение на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, презентаций, заданий, учебной, производственной практике	да / нет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами; степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; степень владения безконфликтного общения;	да / нет

	соблюдение принципов профессиональной этики; полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач	да / нет
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышения квалификации.	поиск путей повышения профессионального и личностного развития; побуждение к деятельности по самообразованию; планирование повышения квалификации	да / нет
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; умение работать с учебной, научной литературой и нормативными материалами; умение анализировать новые технологии в области гостиничного сервиса.	да / нет

## 2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.	умение организации рабочего места службы приема и размещения; точность и аккуратность в заполнение необходимой документации при регистрации гостя; правильность регистрации туристических групп, vip-гостей	да / нет
ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.	готовность информировать потребителя о видах услуг; обоснованность выбора технологии организации досуга и отдыха	да / нет
ПК 2.3 Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.	правильность подготовки проекта договора; правильность заключения договоров с турагенствами, туроператорами и иными сторонними организациями.	да / нет
ПК 2.4 Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.	умение организовывать контроль качества выполнения договоров об оказании гостиничных услуг	да / нет
ПК 2.5 Производить расчеты с гостями,	точность оформления документации при взимании платы за питание и предоставленные дополнительные услуги;	да / нет

организовывать отъезд и проводы гостей.	умение использовать нормативную документацию, регулиующую качество оформления документации;	
ПК 2.6 Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	правильность организации работы ночного аудита; оперативность взаимодействия со всеми службами гостиницы; точность сбора необходимой информации о состоянии номерного фонда гостиницы; правильность составления документации по загрузке номеров, ожидаемому выезду гостей	да / нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; систематическое ознакомление с профессиональными периодическими изданиями, профессиональной литературы	да / нет
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами; обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; личная оценка результативности	да / нет
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	полнота представления ответственности за результаты своей работы; правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, оборудования, инструментов; принимать нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля при работе гостиницы или туристического комплекса	да / нет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	уровень владения различными способами поиска информации; выбор полезной информации адекватность полезности выбранной информации; оперативность поиска необходимой информации; степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации	да / нет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	применение информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов	да / нет

технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельной работы профессиональной деятельности; применение на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, презентаций, заданий, учебной, производственной практике	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами; степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; степень владения безконфликтного общения; соблюдение принципов профессиональной этики; полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды	да / нет
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач	да / нет
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	поиск путей повышения профессионального и личностного развития; побуждение к деятельности по самообразованию; планирование повышения квалификации	да / нет
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; умение работать с учебной, научной литературой и нормативными материалами; умение анализировать новые технологии в области гостиничного сервиса.	да / нет

### 3) Устное обоснование результатов работы<sup>6</sup>

Устное обоснование должно быть лаконичным, кратким, основано на нормативных документах в гостиничной индустрии.

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.	умение организации рабочего места службы приема и размещения; точность и аккуратность в заполнение необходимой документации при регистрации гостя; правильность регистрации туристических групп, vip-гостей	да / нет

<sup>6</sup> если предусмотрено

ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.	готовность информировать потребителя о видах услуг; обоснованность выбора технологии организации досуга и отдыха	да / нет
ПК 2.3 Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.	правильность подготовки проекта договора; правильность заключения договоров с турагенствами, туроператорами и иными сторонними организациями.	да / нет
ПК 2.4 Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.	умение организовывать контроль качества выполнения договоров об оказании гостиничных услуг	да / нет
ПК 2.5 Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.	точность оформления документации при взимании платы за проживание и предоставленные дополнительные услуги; умение использовать нормативную документацию, регулиующую качество оформления документации; умение правильно организовать отъезд гостя.	да / нет
ПК 2.6 Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	правильность организации работы ночного аудита; оперативность взаимодействия со всеми службами гостиницы; точность сбора необходимой информации о состоянии номерного фонда гостиницы; правильность составления документации по загрузке номеров, ожидаемому выезду гостей	да / нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; систематическое ознакомление с профессиональными периодическими изданиями, профессиональной литературы	да / нет
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	точность соблюдения последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами; обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; личная оценка результативности	да / нет
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	полнота представления ответственности за результаты своей работы; правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, оборудования, инструментов; принимать нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля при работе гостиницы или туристического комплекса	да / нет

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	уровень владения различными способами поиска информации; выбор полезной информации адекватность полезности выбранной информации; оперативность поиска необходимой информации; степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации	да / нет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	применение информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; применение на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, презентаций, заданий, учебной, производственной практике	да / нет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами; степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; степень владения безконфликтного общения; соблюдение принципов профессиональной этики; полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды	да / нет
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач	да / нет
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	поиск путей повышения профессионального и личностного развития; побуждение к деятельности по самообразованию; планирование повышения квалификации	да / нет
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; умение работать с учебной, научной литературой и нормативными материалами; умение анализировать новые технологии в области гостиничного сервиса.	да / нет

**6. Оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**



**Министерство образования и науки Российской Федерации**

**Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**

**«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме**

**Кафедра \_\_\_\_\_**

**Оценочная ведомость по профессиональному модулю**

Ф.И.О. \_\_\_\_\_,

обучающийся (-аяся) на **4** курсе по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания,**

освоил (-а) программу профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

в объеме **522** часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация <sup>7</sup>	Текущий контроль <sup>8</sup>
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	ДФК экзамен	(практическое занятие)
МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	экзамен	- результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования;
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	дифференцированный зачет	- выполнение пробной практической работы по индивидуальному заданию
ПМ.06	экзамен (квалификационный)	- выполнение индивидуального практического задания

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений	да / нет

<sup>7</sup> Соответствует учебному плану (экзамен, дифференцированный зачет)

<sup>8</sup> Соответствует рабочей программе в части 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	-демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя	да / нет
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- демонстрация умений организации работы трудового коллектива	да / нет
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	демонстрация умений организации контроля и оценка результаты выполнения работ исполнителями	да / нет
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	демонстрация умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	да / нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; систематическое ознакомление с профессиональными периодическими изданиями, профессиональной литературы	да / нет
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами; обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; личная оценка результативности	да / нет
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	полнота представления ответственности за результаты своей работы; правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, оборудования, инструментов; принимать нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля при работе гостиницы или туристического комплекса	да / нет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	уровень владения различными способами поиска информации; выбор полезной информации адекватность полезности выбранной информации; оперативность поиска необходимой информации; степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;	да / нет

профессионального и личностного развития.	оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	применение информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; применение на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, презентаций, заданий, учебной, производственной практике	да / нет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами; степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; степень владения безконфликтного общения; соблюдение принципов профессиональной этики; полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды	да / нет
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач	да / нет
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышения квалификации.	поиск путей повышения профессионального и личностного развития; побуждение к деятельности по самообразованию; планирование повышения квалификации	да / нет
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; умение работать с учебной, научной литературой и нормативными материалами; умение анализировать новые технологии в области гостиничного сервиса.	да / нет

Дата «\_\_\_» \_\_\_ 20\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

