

Фонд оценочных средств

**ПО МДК.06.01.Оперативное управление текущей
деятельностью подчинённого персонала**

профессионального модуля ПМ. 06. Организация и
контроль текущей деятельности подчиненного персонала
образовательной программы СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан на основе рабочей программы ПМ.06, ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15. (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828)

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик: Лавренова Татьяна Александровна, преподаватель
обще профессиональных дисциплин, высшая кв. кат

Содержание

- I. Паспорт комплекта фондов оценочных средств
 - 1.1. Область применения
 - 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины МДК.06.01
 - II. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК.06.01
 - 2.1. Задания текущего контроля
 - 2.2. Задания для экзамена
- Пакет экзаменатора

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан на основе рабочей программы ПМ.06, ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО Обучающийся, завершивший обучение по профессиональному модулю должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. Вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю ПМ.06 согласно ФГОС Организация и контроль текущей деятельности подчиненного.

Формой проведения оценочной процедуры является экзамен, который проводится по МДК 06.01. По профессиональному модулю, после завершения обучения - экзамен

В настоящем комплекте контрольно-оценочных средств используются следующие термины и определения, сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ГБПОУ ВЛАТТ - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ветлужский лесоагротехнический техникум

ОУ - образовательное учреждение;

ОП - образовательная программа по специальности;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль.

I. Паспорт комплекта фондов оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1.2. Система контроля и оценки освоения программы МДК.06.01.

В результате освоения МДК.06.01, обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 . Поварское и кондитерское дело следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции, а именно:

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий.
организовывать рабочие места различных зон кухни;
оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
организовывать документооборот

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
основные перспективы развития отрасли;
современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
классификацию организаций питания;
структуру организации питания;
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
виды, формы и методы мотивации персонала;
способы и формы инструктирования персонала;
методы контроля возможных хищений запасов;
основные производственные показатели подразделения организации питания;
правила первичного документооборота, учета и отчетности;
формы документов, порядок их заполнения;
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

У1-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
У2-определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий.
У3-организовывать рабочие места различных зон кухни;
У4-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
У5-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями
У6-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У7-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
У8-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У9-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
У 10-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У11-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У12-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
организовывать документооборот У2 -
У13-вести табель учета рабочего времени

Основные показатели оценки результатов

Уметь контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий. организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

Знать -нормативные правовые акты в области организации питания различных

работников;

31-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

32-основные перспективы развития отрасли;

33-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

34-классификацию организаций питания;

35-структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

36-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

37-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

38-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

39-виды, формы и методы мотивации персонала;

310-способы и формы инструктирования персонала;

311-методы контроля возможных хищений запасов;

312-основные производственные показатели подразделения организации питания;

313-правила первичного документооборота, учета и отчетности;

314-формы документов, порядок их заполнения;

315-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

316-правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и

категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов;

составления товарных отчетов;
 317-процедуры и правила инвентаризации
 запасов;



Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	Текущий контроль по темам практических занятий	
У2 - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий.	Устный и письменный контроль	
У3- организовывать рабочие места различных зон кухни;	Текущий контроль по темам	
У4- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов	Текущий контроль по темам практических занятий	
У5-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями	Текущий контроль по темам	
У6-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Текущий контроль по темам практических занятий	
У7-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;	Текущий контроль по темам практических занятий	
У8-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	Текущий контроль по темам практических занятий	

У9-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	фронтальный опрос	
У 10-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	фронтальный опрос	
У11-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	Текущий контроль по темам	
У12-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	Текущий контроль по темам практических занятий	
У13-вести табель учета рабочего времени работников;	Текущий контроль по темам практических занятий	
31-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	Текущий контроль по темам	
32-основные перспективы развития отрасли;	Текущий контроль по темам практических занятий	
33-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;	Текущий контроль по темам практических занятий	
34-классификацию организаций питания;	Текущий контроль по темам практических занятий	
35-структуру организации питания;	Текущий контроль по темам практических занятий	
36-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания	Текущий контроль по темам практических занятий	
37 - основные приемы организации работы исполнителей	Самоконтроль	

38-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	Текущий контроль по темам	
39-виды, формы и методы мотивации персонала;	Текущий контроль по темам	
310-способы и формы инструктирования персонала;	фронтальный опрос	
311-методы контроля возможных хищений запасов;	Текущий контроль по темам	
312-основные производственные показатели подразделения организации питания;	Текущий контроль по темам	
313-правила первичного документооборота, учета и отчетности;	Текущий контроль по темам практических занятий	
314-формы документов, порядок их заполнения;	Текущий контроль по темам практических занятий	
315-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	Текущий контроль по темам	
316-правила составления калькуляции стоимости;	Текущий контроль по темам практических занятий	
317-процедуры и правила инвентаризации запасов;	Текущий контроль по темам практических занятий	
		Экзамен по МДК.06.01

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
Код личностных результатов реализации	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и

	территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса</i>
ЛР 14	Личностные результаты реализации программы воспитания, Определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии) Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса</i> с учетом Специфики субъекта Российской Федерации
ЛР15	Личностные результаты реализации программы воспитания, Определенные ключевыми работодателями² (при наличии) Выполняющий трудовые функции в сфере <i>сервиса</i>
ЛР16	Личностные результаты реализации программы воспитания, Определенные субъектами образовательного процесса³ (при наличии) Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса</i>

Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Аттестация освоения умения и усвоенных знаний МДК.06.01 осуществляется на экзамене. Условием допуска к экзамену является положительная текущая аттестация по всем видам работ МДК.06.01.

II. Комплект материалов для оценки усвоенных умений и усвоенных знаний

Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.

2.1. Контрольные задания для текущего контроля

Тестовые экзаменационные задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Вариант 1

1.К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2.К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

3.К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;

В) холодный цех;

Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;

Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;

В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;

Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

А) моечная столовой посуды;

Б) сервизная;

В) хлеборезка;

Г) мастерские.

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

А) припускание;

Б) порционирование;

В) оформление;

Г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

А) заготовочными;

Б) доготовочными;

В) предприятиями с полным циклом производства;

Г) предприятиями с неполным циклом производства.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

А) 2,5 м;

Б) 2,4 м;

В) 2,55 м;

Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это;

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;

- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;

Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;

- В) шесть;
- Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А) 65-70°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

22. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б

Вариант 2

1. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

2. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

3. Субпродукты Е это;

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;

Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;

В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;

Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

4. Что представляет собой предприятия общественного питания?

А) это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков

Б) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия

В) это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов

Г) это предприятие предназначенное для производства и реализации продуктов

5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

А) для приема и хранения продуктов;

Б) административно-бытовые;

В) производственные;

Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

6. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А) холодный цех;

Б) овощной цех;

В) мясной цех;

Г) рыбный цех.

7. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А) кондитерский цех;

Б) моечная кухонной посуды;

В) холодный цех;

Г) мясной цех.

8. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;

Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;

В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;

Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

9. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

А) моечная столовой посуды;

Б) сервизная;

В) хлеборезка;

Г) мастерские.

10. Технологический процесс приготовления пищи - это:

А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

11. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

12. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

13. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

15. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

16. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

17. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

18. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных

шкафах:

- А) 10-14^oC;
- Б) 10-12^oC;
- В) 8 -12^oC;
- Г) 8 -14^oC.

19. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество

и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;

Г) три.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	Б	А	Б	В	А	Г	Б	А	А	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	А	Б

3 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:
 - а) численности работников на производстве и их квалификации;
 - б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;
 - в) типа предприятия, количества посадочных мест в зале, продолжительности работы зала;
 - г) качества сырья, поступающего на предприятие.
2. К прочей продукции собственного производства относят:
 - а) готовые блюда;
 - б) алкогольные и безалкогольные напитки;
 - в) полуфабрикаты;
 - г) хлеб и хлебобулочные изделия.
3. К условно-постоянным издержкам относят:
 - а) зарплату рабочих;
 - б) затраты на электроэнергию;
 - в) транспортные расходы;
 - г) затраты на охрану труда.
4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:
 - а) натуральным;
 - б) стоимостным;
 - в) условно-натуральным;
 - г) условно-стоимостным.
5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:
 - а) простой повременной оплаты труда;
 - б) сдельной оплаты труда;
 - в) повременно-премиальной оплаты труда;
 - г) сдельно-премиальной оплаты труда
6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания:
 - а) 1 категории;
 - б) 2 категории;
 - в) 3 категории;
 - г) высшей категории.
7. Наценка является составной частью:
 - а) розничной цены;
 - б) закупочной цены;
 - в) оптовой цены;
 - г) продажной цены.
8. Сумма всех торговых надбавок и наценок - это:
 - а) прибыль предприятия;
 - б) валовой доход предприятия;
 - в) издержки производства и обращения;
 - г) рентабельность предприятия.

9. Выработка продукции это:

- а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
- б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
- в) количество произведённой и реализованной продукции;
- г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

10. К основным фондам относятся:

- а) тара;
- б) оборудование;
- в) готовая продукция;
- г) денежные средства в кассе предприятия.

11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

- а) на расширение и реконструкцию предприятия;
- б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;
- в) на финансирование капитальных вложений;
- г) на пополнение собственных оборотных средств.

12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубль оборотных средств (ОС) это:

- а) Фондоотдача;
- б) Фондоёмкость;
- в) Фондовооружённость;
- г) Рентабельность основных фондов.

13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельности предприятия это:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть:

- а) фонд накопления;
- б) амортизационный фонд;
- в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия;
- г) резервный фонд.

15. Линейный график работы производства предусматривает:

а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;

б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;

в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;

г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени это:

а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;

б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;

в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;

г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации это:

а) норма времени;

б) норма обслуживания;

в) норма численности;

г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;

в) времени производительной и непроизводительной работы;

г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Балансовая прибыль предприятия 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

а) 160 тыс. руб.;

б) 320 тыс. руб.;

в) 80 тыс. руб.

21. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней

оборота.

а) 500.

б) 600.

в) 700.

г) 550.

22. Расход продуктов на начало месяца по столовой 6840 руб. Остатки на начало месяца составляют 1300 руб, поступило в течение месяца продуктов на сумму- 8200 руб. Определить остаток на конец месяца.

а) 3840.

б) 2980.

в) 2660

г) 4980.

23. Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства и обращения E 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.

а) 40;

б) 50;

в) 100.

24. Фонд оплаты труда за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Чему равна средняя заработная плата

а) 10000;

б) 50000;

в) 37500

г) 25000.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
В	Б	Г	Г	А	Г	Г	А	А	Б	А	А	В	В	В	В	Г	Г	А	Б	Б	В	А	В

4 вариант

1. Производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит:
 - а) от количества единиц оборудования;
 - б) от удельного веса полуфабрикатов в составе сырья;
 - в) от ассортимента продукции;
 - г) от всего вышеперечисленного.
2. К обеденной продукции собственного производства относят:
 - а) полуфабрикаты;
 - б) кулинарные изделия;
 - в) кондитерские изделия;
 - г) готовые блюда.
3. К условно-переменным издержкам относят:
 - а) расходы на рекламу;
 - б) износ санитарной спецодежды, столового белья и малоценных быстроизнашивающихся предметов (МБП);
 - в) транспортные расходы;
 - г) расходы на содержание и хранение холодильных установок.
4. Показатель, характеризующий время, в течении которого реализуется товарный запас- это
 - а) обеспеченность предприятия товарными запасами (Х);
 - б) коэффициент комплектности (К);
 - в) средний товарный запас (Зср.);
 - г) товарооборотность (В).
5. Трудоёмкость продукции E_t это:
 - а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
 - б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
 - в) количество произведённой и реализованной продукции;
 - г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.
6. К предприятиям общественного питания 2-ой категории относятся:
 - а) рестораны, кафе, бары;
 - б) столовые при промышленных предприятиях и учебных заведениях;
 - в) буфеты при театрах, вагоны-рестораны;
 - г) закусочные и чайные.
7. Цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям, называются:
 - а) оптовые;
 - б) розничные;
 - в) закупочные;
 - г) продажные.
8. Торговая надбавка является составной частью:
 - а) розничной цены;
 - б) закупочной цены;
 - в) оптовой цены;
 - г) продажной цены.
9. К оборотным фондам НЕ относятся:
 - а) сырьё и материалы;
 - б) малоценные и быстроизнашивающиеся предметы (МБП);

в) транспортные средства;

г) топливо.

10. К фондам обращения относятся:

а) здания, сооружения;

б) денежные средства на расчётном счёте предприятия;

в) предметы материально-технического оснащения;

г) МБП.

11. Из фонда накопления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

а) на выплату премий работникам предприятия;

б) на оплату проезда работникам;

в) на установление трудовых и социальных льгот;

г) на финансирование новых разработок

12. Показатель, характеризующий величину оборотных средств (ОС), приходящуюся на 1 рубль товарооборота:

а) фондоотдача;

б) фондоёмкость;

в) оборачиваемость оборотных средств;

г) коэффициент оборачиваемости.

13. Часть прибыли, которая в соответствии с налоговым законодательством, подлежит налогообложению, называется:

а) торговая;

б) чистая;

в) балансовая;

г) налогооблагаемая.

14. Финансовые ресурсы формируются за счёт:

а) прибыли от хозяйственной деятельности;

б) вкладов или взносов членов трудового коллектива, физических или юридических лиц в уставной капитал предприятия;

в) амортизационных отчислений;

г) всего вышеперечисленного;

д) верного ответа нет.

15. Комбинированный график работы производства предусматривает:

а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;

б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;

в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;

г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства

а) линейным;

б) комбинированным;

в) ленточным (скользящим);

г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма обслуживания Е это:

а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;

б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;

в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;

г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Выручка от реализованной продукции 150 тыс. руб.; затраты на производство и реализацию продукции 140 тыс. руб.; прибыль от внереализационных операций 20 тыс. руб.; прибыль от реализации иных материальных ценностей 15 тыс. руб. Следовательно, рентабельность продукции составит:

- а) 7,1%;
- б) 93,3%;
- в) 21,4%;
- г) 32,1%.

21. Балансовая прибыль 240 тыс. руб. Прибыль от внереализационных операций (-70 тыс. руб.). Прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 300 тыс. руб.;
- в) 180 тыс. руб.;

22. Товарооборот ресторана 200 тыс. руб., Сумма издержек производства и обращения 100 тыс. руб. Определить рентабельность ресторана.

- а) 40;
- б) 50;
- в) 100.

23. Всего продано товаров 400 шт. Закупочная цена товара 48 руб., а его продажная цена 60 руб. Определить прибыль

- а) 1000;
- б) 4800;
- в) 2000.

25. Фондовооруженность-это

- а) Количество продукции за единицу времени
- б) Стоимость основных фондов на одного работника
- в) Время, затраченное на единицу продукции

24. Фондоёмкость-это

- а) Время, затраченное на единицу продукции
- б) Стоимость основных фондов на один рубль реализованной продукции
- в) Количество продукции за единицу времени

25. Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

26. Балансовая прибыль предприятия 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 320 тыс. руб.;
- в) 80 тыс. руб.

27. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней

оборота.

- а) 500.
- б) 600.
- в) 700.
- г) 550.

28. Основные фонды ресторана составили 500 тыс. руб. Численность работников ресторана 9 человек. Определить фондовооруженность.

- а) 73;
- б) 60;
- в) 55;
- г) 38.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
А	Г	В	Г	А	А	Б	А	В	Б	Г	В	В	Г	Б	А	В	В	А	Г	А	Б	Б	Б	Б	Г	Б	В

Критерии оценки

Свыше 90% – оценка «5»

Свыше 70-90 % – оценка «4»

Свыше 50-70% – оценка «3»

Менее 50% – оценка «2»

2.2. Задания для экзамена

Билет №1

- 1. Современное состояние общественного питания и перспективы развития.
 - 2. Цена: понятие, виды. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.
3. Задача:

На основе данных таблицы исчислите запасы товаров на конец года

№ п/п	Показатели	Предшествующий год, тыс.руб.	Отчетный год, тыс.руб.
1	Запасы товаров на начало года	4700,0	41230

2	Поступление товаров		
3	Реализация	81040,0	68400,0
4	Прочее выбытие	120,0	
5	Запасы товаров на конец года		

Билет №2

- 1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, способам организации производства продукции общественного питания.
- 2. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.

3.Задача:

Розничное торговое предприятие реализует кондитерскую продукцию. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Розничный товароборот	1296,6
2.Затраты на приобретение товаров	1040,9
3.Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4.Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6.Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет т №3

1.Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

2.Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой

3.Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Оклад работника, руб.	38000
2.Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3.Фактически отработано часов	150
4.Работнику положена премия в размере, %	30
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

Примечание: Работнику положена льгота на иждивенцев.

Билет №4

1.Классификация предприятий по различным признакам ,их характеристика

2.Критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013

3.Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов :

- а) фондоотдачу основных средств;
- б) фондоемкость основных средств;
- в) фондовооруженность;

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	860
2. Объем товарооборота в среднем за месяц: (т.р.)	420
3. Среднесписочная численность персонала(чел)	23

Билет №5

1. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.

3. Задача:

На основании данных таблицы рассчитать среднюю продажную цену одного блюда, % выполнения плана, отклонения от плана и процентное отношение показателей к прошлому году.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	Отклонение		В % к прошл. году
		План	Факт.		от плана	от прошл. года	
1. Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.	2325,2	2989,5	2839,7				
2. Выпуск блюд, ед.	71215	72070	72201				
3. Средняя продажная цена одного блюда, руб.							

Билет № 6

1. Принципы и виды планирования
 2. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала
3. Задача:

На основании данных таблицы выполнить следующие расчеты

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	В % к прошлому году
		План	Факт		
Количество вторых блюд на одно первое	1,56	1,612	1,615		
Количество первых блюд на	0,286	0,282	0,287		

Билет №7

1. Показатели эффективности использования основных производственных фондов
2. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.
3. Задача:

Определите производственную мощность кухни при условии:

- емкость котлов - 380 л;
- коэффициент заполнения котлов - 0,85;
- продолжительность варки пищи – 40 мин.;
- организационно-технические простои оборудования в среднем – 20 мин;
- емкость одного первого блюда – 0,5 л;
- время работы – 7 часов;
- фактическая реализации первых блюд за год – 480 тыс. штук.

Билет №8

1. НОТ: понятие, задачи и направления
2. Сущность, состав и структура ОПФ
3. Задача:

Расчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных:

1) Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.	157,2
по покупным ценам	
2) Средний размер торговых надбавок в месяц, %	31
3) Расходы на продажу, тыс.руб.	28,5
4) Доходы от прочей реализации, тыс.руб.	4,3
5) Внереализационные доходы, тыс.руб.	1,2
6) Внереализационные расходы, тыс.руб.	1,7
7) Налог на прибыль, %	20

Билет №9

1. Нормирование труда: сущность задачи, виды норм труда
2. Производительность труда: понятие, показатели, пути роста
3. Задача

Данные для расчета:

Себестоимость изготовления товара, руб.	14200
• Планируемая прибыль предприятия-изготовителя, руб.	7500
• Планируемая прибыль от реализации розничного предприятия, руб.	7200

Расчитать величину отпускной и розничной цены на товар.

Билет №10

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Табель учета рабочего времени .
2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей
3. Задача:

Проведите расчет производительности труда работников розничного торгового предприятия, рассчитайте фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность на основании следующих данных.

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Оборот розничной торговли, тыс. руб.	29800,0	35160,0
2	Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2420,0	2640,0
3	Среднесписочная численность торговых работников, чел.	22	23

Билет №11

1. Бизнес-план : понятие ,разделы ,их характеристика.
2. Производственная программа ,товарооборот –понятие и состав.
3. Задача:

Розничное торговое предприятие имеет 10 рабочих мест, работает без выходных. Продолжительность работы 12 часов без перерыва на обед. В планируемом году число календарных дней 365, в том числе праздничных, воскресных и субботних дней 112. продолжительность рабочей смены продавцов 8 часов при пятидневной рабочей недели. Продолжительность отпуска 24 дня. По данным анализа невыходы на работу по болезни и другим причинам составляют 5 дней году в среднем на одного работника. Определить плановую численность работников.

Билет №12

1. Инвентаризация товарных запасов.
2. Материально-техническое обеспечение организации питания.
3. Задача:

Рассчитать все показатели в таблице.
Исходные данные для расчета

Месяцы Периоды	Т/оборот прошлого периода (т.р)	Т/оборот текущего периода			Изменения			
		План (т.р.)	Факт (т.р.)	% выполнения	К прошлomu периоду		К плану	
					В Σ (т.р.)	В %	В Σ (т.р.)	В %
Январь	2450	2500	2200					
Февраль	3000	3050	2980					
Март	3120	3250	3340					
Апрель	3400	3480	3440					
Май	3600	3650	3700					
Июнь	3600	3700	3820					
Итого за I полугодие								

Билет №13

1. Товарные запасы. Понятие и необходимость.
2. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.
3. Задача:

Предприятие общественного питания приобрело товары в количестве 5000шт. по цене 200руб. за 1 шт. и полностью реализовала их в буфете за отчетный период. Торговая надбавка составила 20,5%.

Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет оптовой фирмой за отчетный месяц.

Билет №14

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
2. Стили управления.
3. Задача

Розничное торговое предприятие реализует хлебобулочные изделия. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Розничный товароборот	1296,6
2. Затраты на приобретение товаров	1040,9
3. Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4. Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6. Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет № 15

1. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции.
2. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.
3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Оклад работника, руб.	18000
2. Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3. Фактически отработано часов	150
4. работнику положена премия в размере, %	50
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

Примечание: Работнику положена льгота на иждивенцев.

Билет № 16

1. Принципы и виды планирования работы
2. Стоимостные показатели ОПФ.
3. Задача

Проанализировать ассортимент продуктов, поступивших в столовую за отчетный год в сравнении с годом предшествующим.

Исходные данные для расчета

№ п/п	Наименование продуктов	Предшествующий год		Отчётный год		Отчётный год к предшествующему	
		Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс. руб.)	(%)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Мясо	30,2		30,6			
2.	Рыба	16,3		18,4			
3.	Молоко	11,9		12,8			
4.	Консервы	4,9		5,3			
5.	Мука	3,9		4,0			
6.	Крупа	6,0		5,9			
7.	Картофель	4,3		4,4			
8.	Овощи	6,6		7,1			
9.	Остальные продукты	23,0		23,5			
	Итого		100		100		

Билет № 17

1. Понятие, виды прибыли, рентабельности, порядок расчета.
2. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда.
3. Задача:

Организация общественного питания принимает у населения грибы по цене 1200 руб. за 1 кг, которые затем реализует. Реализуются грибы по 4500 руб. (с учетом НДС). Всего было приобретено у населения и реализовано юридическим лицам 2000 кг грибов.
Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет.

Билет №18

1. Назначение прибыли, источники формирования, пути повышения прибыли на ПОП
2. Основные отличия ОПФ от оборотных средств.
3. Задача:

Организация реализовала за месяц: мяса- на 50 000руб., хлеба- на 100 000руб., ликероводочных изделий- на 70 000руб., сока- на 20 000руб., конфет- на 15 000руб.
Какую сумму НДС с реализованных товаров организация должна уплатить в бюджет?

Билет № 19

1. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями
2. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания
3. Задача:

Определить НДФЛ и зарплату к выдаче работника общественного питания Сидорова И.П. за ноябрь 2018 года, если известно, что заработная плата за месяц начислена в сумме 20000 руб.; иждивенцев -1 чел.

Билет № 20

1. Учет рабочего времени, порядок оформления табеля учета рабочего времени.
2. Порядок отчислений на социальные нужды и удержаний из заработной платы.
3. Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов за текущий и прошлый период:

- а) фондоотдачу основных средств;
- б) фондоемкость основных средств;
- в) фондовооруженность;
- г) рентабельность основных средств

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	1112
2. Объем товарооборота в среднем за месяц:	1420
3. Среднесписочная численность персонала:	23
4. Прибыль	32,0

Билет № 21

1. Производительность труда: понятие, пути повышения ПТ.
2. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала
3. Задача:

Планом предприятия предусматривалась численность работающих 400 человек. Фактическая численность 430 человек. Объем валовой продукции по плану 120000 тыс. руб., фактически - 125000 руб. Определить выполнение плана по производительности труда.

Билет № 22

1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.
2. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров, как издержки обращения.
3. Задача

- Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных:

1) Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.	157,2
по покупным ценам	
2) Средний размер торговых надбавок в месяц, %	31
3) Расходы на продажу, тыс.руб.	28,5
4) Доходы от прочей реализации, тыс.руб.	4,3
5) Внереализационные доходы, тыс.руб.	1,2
6) Внереализационные расходы, тыс.руб.	1,7
7) Налог на прибыль, %	20

Условия проведения экзамена:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 45 минут

Объект (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
<p>У1-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>У2 - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий.</p> <p>У3-организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У4- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов</p> <p>У5-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями</p> <p>У6-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У7-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>У8-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>У9-обучать,</p>	<p>Уметь контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>Уметь определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий.</p> <p>Уметь организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>Уметь оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>Уметь взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями</p> <p>Уметь разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Уметь изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p>	<p>Умеет контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>Умеет определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий.</p> <p>Умеет организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>Умеет оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>Умеет взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями</p> <p>Умеет разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Умеет изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p>

<p>инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; У 10-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; У11-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; У12-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; У13-вести табель учета рабочего времени работников; 31-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; 32-основные перспективы развития отрасли; 33-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; 34-классификацию организаций питания; 35-структуру организации питания; 36-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания 37 - основные приемы</p>	<p>Уметь составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>Уметь обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>Уметь управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>Уметь предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>Уметь рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>Уметь вести утвержденную учетно-отчетную документацию;организовывать документооборот</p> <p>Знать -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей. Знать основные приемы организации работы исполнителей Знать основные перспективы развития отрасли;</p> <p>Знать современные тенденции в области организации питания для различных</p>	<p>Умеет составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>Умеет обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>Умеет управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>Умеет предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>Умеет рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>Умеет вести утвержденную учетно-отчетную документацию;организовывать документооборот</p> <p>Знает-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>Знает-основные перспективы развития отрасли;</p> <p>Знает-современные тенденции в области организации</p>
---	--	---

<p>организации работы исполнителей 38-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; 39-виды, формы и методы мотивации персонала; 310-способы и формы инструктирования персонала; 311-методы контроля возможных хищений запасов; 312-основные производственные показатели подразделения организации питания; 313-правила первичного документооборота, учета и отчетности; 314-формы документов, порядок их заполнения; 315-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; 316-правила составления калькуляции стоимости; 317-процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	<p>категорий потребителей;</p> <p>Знать классификацию организаций питания;</p> <p>Знать структуру организации питания;</p> <p>Знать правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>Знать приемы организации работы,</p> <p>Знать методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>Знать виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>Знать способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>Знать методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>Знать основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>Знать формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>Знать программное обеспечение управления</p>	<p>питания для различных категорий потребителей;</p> <p>Знает-классификацию организаций питания;</p> <p>Знает-структуру организации питания;</p> <p>Знает-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>Знает-приемы организации работы,</p> <p>Знает-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>Знает-виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>Знает-способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>Знает-методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>Знает-основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>Знает-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>Знает-формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>Знает-программное</p>
--	---	--

	расходом продуктов и движением готовой продукции; Знать правила составления калькуляции стоимости; Знать процедуры и правила инвентаризации запасов;	обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; Знает-правила составления калькуляции стоимости; Знает-процедуры и правила инвентаризации запасов;
--	--	---

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: на рабочем месте (за учебной партой),
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
3. Для выполнения задания требуются учебные парты, шариковая ручка, калькулятор

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

А. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится по ключевым теоретическим вопросам дисциплины с обязательным решением задачи. Проверка выполняется текущим контролем.

Количество вариантов задания для обучающихся – 22

Б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания

Действия	Выполнил (пятибальная оценка)
При правильном (полном и точном) ответе на все вопросы	«5» отлично
При ответе на 80% задания	«4» хорошо
При ответе на 50% задания	«3» удовлет.
При ответе менее 50% задания	«2» неудовл.

Количество вариантов (пакетов) заданий для сдающих:

22 вариантов

Время выполнения: 45 мин.

Условия выполнения заданий шариковая ручка, калькулятор, лист бумаги со штампом

Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки.

