

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768ff1710bd179030c315a1b64e51f60185189



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая отделением СПО

С.А. Марковская  
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала  
образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки  
специалистов среднего звена**

**По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее  
общее образование**

**Форма обучения: очная**

**Краснодар, 2024**

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ.06 Организационный контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Разработчик:

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело  
Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК

 Н.С. Грушина  
Подпись                      Инициалы Фамилия

## 1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Комплект оценочных средств учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен квалификационный. Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Дифференцированный зачет
ПП (УП) ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Дифференцированный зачет
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен квалификационный

### 1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
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
ПО 1	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО 2	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПО 3	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПО 4	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПО 5	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей,
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	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
37	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
38	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
39	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
310	виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
311	основные производственные показатели подразделения организации питания;
312	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
313	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
314	правила составления калькуляции стоимости;
315	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
316	процедуры и правила инвентаризации запасов
У1	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
У2	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
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 организации питания;
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;
У10	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 утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

### 1.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>				
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>				
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Темы докладов	комплект разноуровневых задач  комплект практических заданий
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Темы докладов	
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Темы докладов	
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11	В1- 15 В2-10	Устный опрос Практические занятия Тестирование Темы докладов	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11	В1- 16 В2-19	Устный опрос Тестирование Практические работы Темы докладов	

<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11	16	Устный опрос Тестирование Практические работы Темы докладов	
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другимислужбами и подразделениями	ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические работы Темы докладов	
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4-6.5 ОК 1-7,9-11	49	Устный опрос Темы докладов Тестирование	комплект разноуровневых задач  комплект практических заданий
<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	ПК 6.4-6.5 ОК 1-7,9-11	10	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестирование	

**Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.**

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>				
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>				
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Устный опрос Практические занятия Темы докладов	ПК 6.1-6.3 У9, 31, 33, 34, ПО 1-5	<b>Дифференцированный зачет</b>	ПК 6.1-6.3 У1-13 31-16 ПО 1-5
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Устный опрос Практические занятия Темы докладов	ПК 6.1- 6.3 У2, У9, 31, 33, 34, ПО 1-5		
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного	Устный опрос Практические	ПК 6.1- 6.3 У2, У9,		

обеспечения деятельности подчиненного персонала	занятия Темы докладов	31, 33, 34, ПО 1-5		
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	Устный опрос Практические занятия Тестирование Темы докладов	ПК 6.1- 6.3 У2, У9, 31, 33, 34, ПО 1-5		
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Устный опрос Тестирование Практические работы Темы докладов	ПК 6.1- 6.3 У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,, ПО 1-5		
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Устный опрос Тестирование Практические работы Темы докладов	ПК 6.1- 6.3 У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, ПО 1-5		
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Устный опрос Практические работы Темы докладов	ПК 6.1- 6.3 У1, У2, У3, У4, У5, 32, 33, ПО 1-5		
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Устный опрос Темы докладов Тестирование	ПК 6.4, 6.5 У1, У2, У3, У4, У5, У9, 32, 33, ПО 1-5	<b>Дифференцированный</b>	ПК 6.4-6.5 У1-13 31-16 ПО 1-5
<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестирование	ПК 6.4, 6.5 У1, У2, У3, У4, У5, 32, 33, ПО 1-5		

## **2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

### **2.1. Вопросы для собеседования**

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  
(наименование учебной дисциплины/МДК)

## **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

### **Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №1)**

- 1 Особенности промышленного комплекса России.
- 2 Дать определение понятию «предприятие»
- 3 Назвать основные отличия терминов «предприятие», «организация» и «фирма».

### **Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №2)**

- 1 Отраслевые особенности предприятий индустрии питания.
- 2 Классификация и типы предприятий общественного питания.
- 3 Характерные особенности ресторанов и баров

### **Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №3)**

- 1 Основные функции предприятий общественного питания
- 2 Дать характеристику функции производства продукции питания.
- 3 Дать характеристику функции реализации продукции
- 4 Дать характеристику функции предоставления услуг потребления продукции на месте

### **Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №4)**

- 1 Особенности деятельности заготовочных предприятий
- 2 Особенности деятельности доготовочных предприятий питания
- 3 Особенности деятельности предприятий с полным циклом производства
- 4 Предприятия быстрого обслуживания
- 5 Характеристика узкоспециализированных предприятий

### **Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №5)**

- 1 Дать определение понятию «производственная инфраструктура»
- 2 Особенности производственной инфраструктуры предприятия питания
- 3 Виды структур
- 4 Принципы создания производственной инфраструктуры

### **Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания (Опрос №6)**

- 1 Виды производственных подразделений, их характеристика
- 2 Виды структурных производственных единиц. Дать определения
- 3 Характер взаимодействия производственных подразделений между собой и с другими видами помещений ПОП
- 4 Виды производственных цехов, их назначение

### **Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №7)**

- 1 Понятие, сущность и назначение оперативного планирования
- 2 Порядок расчетов оперативного планирования
- 3 Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях
- 4 Особенности оперативного планирования на доготовочных предприятиях
- 5 Особенности оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства

### **Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №8)**

- 1 Дать определение понятию «плановое меню»
- 2 Дать определение понятию «план-меню»
- 3 Порядок составления оформления плана-меню
- 4 Факторы, учитываемые при составлении плана-меню

### **Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №9)**



- 1 Дать определение понятию «меню»
- 2 Какую роль играет меню на предприятии общественного питания?
- 3 Порядок составления оформления меню

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №10)**

- 1 Дать определение понятию «производственная программа»
- 2 Порядок расчета сырья и блюд по производственной программе
- 3 Порядок составления требования накладной для получения продуктов из кладовой

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №11)**

- 1 Перечислить особенности банкетного меню, меню бизнес-ланча, меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов
- 2 Обозначить порядок составления разных видов меню

**Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню (Опрос №12)**

- 1 Перечислить особенности карты вин и коктейлей, чайной карты
- 2 Обозначить порядок составления разных видов карт

**Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (Опрос №13)**

- 1 Особенности ресурсного обеспечения организации питания с полным технологическим циклом, доготовочных
- 2 Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы)
- 3 Дать характеристику принципам безопасности, совместимости и взаимозаменяемости
- 4 Дать характеристику принципам сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции
- 5 Дать характеристику принципам сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, наилучшего использования энергии
- 6 Порядок обеспечения товарными, трудовыми ресурсами
- 7 Материально-техническое обеспечение организации питания: порядок и особенности
- 8 Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания
- 9 Программное обеспечение управления расходом продуктов
- 10 Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №14)**

- 1 Особенности организации технологического процесса на предприятии общественного питания
- 2 Основные принципы приготовления кулинарной продукции
- 3 Дать характеристику принципам безопасности, совместимости и взаимозаменяемости
- 4 Дать характеристику принципам сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции
- 5 Дать характеристику принципам сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, наилучшего использования энергии

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №15)**

- 1 Определение и назначение овощного заготовочного цеха
- 2 Определение и назначение рыбного заготовочного цеха
- 3 Основные технологические линии цехов
- 4 Техническое оснащение цехов

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №16)**

- 1 Определение и назначение мясного заготовочного цеха
- 2 Определение и назначение птицебельевого заготовочного цеха
- 3 Основные технологические линии цехов
- 4 Техническое оснащение цехов

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №17)**

- 1 Определение и назначение холодного доготовочного цеха
- 2 Основные технологические линии цеха
- 3 Техническое оснащение цеха

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №18)**

- 1 Определение и назначение супового отделения горячего цеха
- 2 Определение и назначение соусного отделения горячего цеха
- 3 Основные технологические линии цеха
- 4 Техническое оснащение цеха

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №19)**

- 1 Определение и назначение мучного специализированного цеха
- 2 Определение и назначение кондитерского цеха
- 3 Основные технологические линии цехов
- 4 Техническое оснащение цехов

**Тема 1.4. Технологический процесс на предприятии питания (Опрос №20)**

- 1 Особенности организации работы вспомогательных помещений
- 2 Особенности взаимосвязи производственных помещений ПОП
- 3 Особенности работы раздачи и ее техническое оснащение
- 4 Особенности организации работы коллектива исполнителей на производстве ПОП

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №21)**

- 1 Дать определение структурному подразделению
- 2 Перечислить аспекты создания структурного подразделения
- 3 Состав функций, выполняемых структурным подразделением

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №22)**

- 1 Дать определение термину «организационная структура управления». Перечислить виды
- 2 Дать определение и назвать основные отличия линейной и линейно-штабной структур управления
- 3 Характеристика функциональной и линейно-функциональной структур
- 4 Охарактеризовать и привести пример линейных, функциональных и межфункциональных связей в управлении предприятием

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №23)**

- 1 Характеристика дивизиональной структуры управления. Уместность ее
- 2 Характеристика матричной структуры управления. Уместность ее
- 3 Проанализировать кратко все виды структур и назвать самые оптимальные с приведением типов. Позицию обосновать

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №24)**

- 1 Дать определение стилю управления
- 2 Характеристика авторитарного стиля управления
- 3 Характеристика демократического стиля
- 4 Характеристика либерального стиля управления
- 5 Характеристика динамичного стиля управления

## 6 Характеристика типов руководителей

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №25)**

- 1 Перечислить методы управления предприятием, дать краткую характеристику
- 2 Охарактеризовать систему методов управления, дать ей оценку
- 3 Перечислить этапы принятия управленческих решений с кратким описанием

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №26)**

- 1 Дать определение понятию «производственный персонал»
- 2 Перечислить и охарактеризовать категории персонала
- 3 Условия и правила формирования команды
- 4 Правила разработки должностных инструкций
- 5 Принципы разработки должностных инструкций

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №27)**

- 1 Особенности стимулирования и мотивации труда подчиненных
- 2 Особенности материального (денежного и неденежного) поощрения
- 3 Особенности нематериального поощрения
- 4 Дать определение дисциплинарному воздействию
- 5 Особенности деловой оценки подчиненных

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №28)**

- 1 Основные функции управления предприятием, схема взаимосвязи, порядок их реализации
- 2 Особенности функции координации
- 3 Особенности функции организации
- 4 Особенности функции контроля

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Опрос №29)**

- 1 Определение понятию «конфликт»
- 2 Дать определение понятию «стресс»
- 3 Перечислить виды стрессов и конфликтов
- 4 Особенности личностных конфликтов и стрессов
- 5 Особенности групповых конфликтов и стрессов
- 6 Пути решения конфликтов и стрессов на предприятии

### **Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала (Опрос №30)**

- 1 Что такое планирование? Основное его значение.
- 2 Необходимость планирования в предприятиях общественного питания.
- 3 Особенности краткосрочных, среднесрочных и долгосрочных планов.
- 4 Особенности оперативного и стратегического планирования на предприятиях общественного питания
- 5 Перечислить основные стадии планирования в условиях пищевых производств

### **Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала (Опрос №31)**

- 1 Дать определение понятию «бизнес-план».
- 2 Обосновать необходимость составления бизнес-плана как на начальном этапе, так и на действующем предприятии.
- 3 Перечислить виды бизнес-планов по количеству страниц и целевому использованию.
- 4 Перечислить акценты бизнес-плана для разных групп слушателей.
- 5 Какие основные компоненты входят в структуру бизнес-плана.

### **Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала (Опрос №32)**

- 1 Дать определение понятию «SWOT-анализ».
- 2 Особенности раздела «Сильные стороны».
- 3 Особенности раздела «Слабые стороны».

- 4 Особенности раздела «Возможности».
- 5 Особенности раздела «Угрозы».
- 6 Как зависит анализ от внешних и внутренних факторов организации?

**Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения (Опрос №33)**

- 1 Дать определение понятиям «производственная программа» и «производственная мощность».
- 2 Порядок разработки производственной программы предприятия.
  - 3 Издержки производства и обращения – определение, примеры, особенности.
  - 4 Предложить пути снижения издержек.
- 5 В чем заключается экономическое обоснование и прогнозирование издержек?

**Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения (Опрос №34)**

- 1 Дать определение понятиям «прибыль» и «рентабельность».
- 2 Перечислить факторы, оказывающие влияние на прибыль.
- 3 Особенности факторов влияющих на рентабельность.
- 4 Перечислить виды прибыли, их характеристику и основы расчета.

**Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями (Опрос №35)**

- 1 Значение координации деятельности подчиненного персонала
- 2 Особенности координации со службами и подразделениями организации питания
- 3 Особенности оптимизации производственных процессов организации питания
- 4 Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания
- 5 Особенности координации работы поваров

**Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №36)**

- 1 Дать определение персоналу предприятия общественного питания.
- 2 Характеристика административно-управленческого персонала ПОП.
- 3 Характеристика производственного персонала ПОП.
- 4 Характеристика обслуживающего персонала ПОП.
- 5 Характеристика вспомогательного персонала ПОП.

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №37)**

- 1 В чем заключается режим труда и отдыха работников производства?
- 2 Особенности и виды графиков выхода на работу.
- 3 Каковы особенности выбора графиков?

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №38)**

- 1 Что такое нормирование труда?
- 2 Какие существуют виды норм и в чем их особенности?
- 3 Что такое рабочее время и как классифицируются затраты рабочего места?
- 4 Перечислить виды норм выработки. Указать порядок их разработки.

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №39)**

- 1 Как организуются технологические процессы в заготовочных цехах?
- 2 Как организуются технологические процессы в доготовочных цехах?
- 3 Как организуются технологические процессы в специализированных цехах?

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №40)**

- 1 Что такое бригада?
- 2 Какие существуют виды планирования работы в бригадах?
- 3 Какие методы планирования являются наиболее эффективными?
- 4 Обосновать необходимость участия в планировании членов бригады.

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №41)**

- 1 Как организуется работа в бригаде на ПОП?
- 2 Какие методы организации работы наиболее эффективны?
- 3 Каким образом отслеживается работа бригад? Перечислите пути получения информации.
- 4 В чем заключается ответственность бригадира за работу бригады? Что входит в спектр его личных обязанностей?

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (Опрос №42)**

- 1 Какие документы регламентируют личную ответственность бригадира?
- 2 Перечислить основные правила работы с документацией.
- 3 Перечислить основные методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады.
- 4 Перечислить способы оценки качества выполняемых работ членами бригады.

**Тема 2.1. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха**  
**Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха (Опрос №43)**

- 1 В чем заключается необходимость постоянного обучения персонала на предприятии?
- 2 Какие формы и метода профессионального обучения применяются?
- 3 Дать характеристику формам обучения.
- 4 Охарактеризовать методы обучения персонала.
- 5 Какие существуют методики обучения в процессе трудовой деятельности?

**Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха (Опрос №44)**

- 1 В чем заключается роль наставничества на рабочем месте?
- 2 Каковы аспекты личной ответственности наставника за обучение на рабочем месте?

**Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха (Опрос №45)**

- 1 Перечислить аспекты типовых инструкций должностных обязанностей
- 2 Каковы аспекты личной ответственности наставника за обучение на рабочем месте?
- 3 Особенности решения конфликтных ситуаций на рабочем месте.
- 4 В чем заключаются особенности ведения табеля рабочего времени?

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные	Может ответить лишь на некоторые вопросы	Обучающийся не усвоил тему

	темы	ошибки	темы	
--	------	--------	------	--

## 2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

### Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания.
2. Особенности промышленного комплекса России.
3. Особенности деятельности заготовочных предприятий.
4. Современные предприятия быстрого обслуживания.
5. Производственная инфраструктура предприятия питания.
6. Виды меню и его назначение.
7. Особенности ресурсного обеспечения организации питания в современных условиях.
8. Основные правила организации технологического процесса на предприятии общественного питания
9. Инновационные методы технического оснащения цехов
10. Характеристика матричной структуры управления.
11. Управление персоналом в организациях питания.
12. Особенности координации со службами и подразделениями организации питания.
13. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания
14. Особенности координации работы рабочего персонала в предприятиях общественного питания.

### Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
2. Методы планирования членов бригады.
3. Документы регламентируют личную ответственность бригады.
4. Инструктирование обучения различных видов персонала.
5. Особенности решения конфликтных ситуаций на рабочем месте

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

## 2.3 Комплект тестов

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  
(наименование учебной дисциплины/МДК)

### Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

#### Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

##### (Тестирование №1) Вариант 1.

**1. Совокупность способов, посредством которых процесс труда сначала разделяется на отдельные рабочие задачи – это**

- а) Организационные методы
  - б) Организационная структура
- Линейная

структура

г) Упрощённая матричная

**2. В виде чего изображается графически организационная структура**

а)

Органигра

ммыб)

Графика

в)

Параб

олы г)

Диаго

нали

**3. Документ, устанавливающий количественный и качественный состав подразделений предприятия и схематически отражающий порядок их взаимодействия между собой – это ...**

а) организационная

структураб) структура

предприятия

в) структура

подразделенийг)

структура

управления

**4. Что не относится к типологии организационных структур?**

а)

иерархиче

скаяб)

линейная

в) нелинейная

г) Функциональная

**5. В какой из перечисленных структур имеются только вертикальные оси?**

а) матричная

б) линейно-

функциональнаяв)

линейно-штабная

г) линейная

**6. По каким признакам могут выделяться дивизионы в дивизиональной организационной структуре?**

а) продуктовая

структура б)

региональная

структура

в) организационная

структураг) все верны

**7. К видам организационных структур не относится:**

а) процессная

б)

дивизионал

ьная в)

функционал

ьная г)

проекторная

**8. Найдите соответствия**

а) Линейная

1. аналогична линейной, но управление сосредоточено в штабах.

б) Линейно-штабная	2. в действующих структурах создаются временные рабочие группы, руководителю группы в двойное подчинение передаются ресурсы и работники других подразделений.
в) Функциональная	3. характерна вертикаль: высший руководитель – линейный руководитель (подразделения) – исполнители.
г) Матричная	4. характерна вертикаль: руководитель – функциональные руководители (производство, маркетинг, финансы) – исполнители.

**9. К видам организационных структур не относится:**

- а) линейно-штабная
- б) линейно-процессная
- в) линейная
- г) проектная

**10. Соединение иерархических уровней в организации – это:**

- а) вертикальные связи
- б) горизонтальные связи
- в) линейные связи
- г) функциональные связи

**11. Как называется предмет или явление, на которое направлена деятельность?**

- а) субъект
- б) экземпляр
- в) объект
- г) образец

**12. Совокупность самостоятельных подразделений, входящих в организацию, пространственно-отделенных друг от друга, имеющих собственную сферу деятельности, самостоятельно решающих текущие производственные и хозяйственные вопросы, называется:**

- а) смешанная структура управления
- б) линейная структура управления
- в) дивизиональная структура управления
- г) функциональная структура управления

**13. Принципами управления в теории менеджмента являются:**

- а) оптимизация времени выполнения работ
- б) правила, предписания к действию, нормы
- в) дробления основных функций управления
- г) получения дополнительных преимуществ на рынке

**14. Английское слово "Менеджмент" происходит от латинского слова "Манус", которое на русском языке означает:**

- а) управление
- б) действие
- в) регулирование



аниег)  
рука

**15. Какие функции управления являются основными?**

- а) планирование, контроль, мотивация, организация
- б) организация, мотивация
- в) контроль, организация, планирование
- г) планирование, мотивация

Эталон ответов

<b>1.б</b>	<b>4.в</b>	<b>7.г</b>	<b>10.а</b>	<b>13.б</b>
<b>2.а</b>	<b>5.г</b>	<b>8. а-3, б-1, в-4, г-2.</b>	<b>11.в</b>	<b>14.г</b>
<b>3.а</b>	<b>6.г</b>	<b>9.б</b>	<b>12.в</b>	<b>15.а</b>

**Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (Тестирование №2)**

**Вариант 1.**

**1. Что устанавливаются для работников в соответствии с достигнутым уровнем техники, технологии, организации производства и труда?**

- а) время работы
- б) нормы труда
- в) время перерывов

**2. Сколько часов в неделю не должна превышать продолжительность рабочего времени?**

- а) 16 часов
- б) 24 часов
- в) 40 часов

**3. Что входит в нормы охраны труда?**

- а) нормы параметров рабочего места
- б) нормы темпа работ
- в) нормы психологических функций организма

**4. Время, включающее в себя регламентируемые и не регламентируемые перерывы – это?**

- а) время работы
- б) нормы труда
- в) время перерывов

**5. В каком законе Типовые нормы труда разрабатываются и утверждаются в порядке, установленном Правительством Российской Федерации?**

- а) Трудовой кодекс РФ, статьи 60, 61
- б) Трудовой кодекс РФ, статьи 150, 151
- в) Трудовой кодекс РФ, статьи 160, 161

**6. Рабочее время делится на:**

- а) время труда и время ненормированного труда
- б) время работы и время перерывов
- в) нет верного ответа

**7. Часть рабочего времени, в течение которого выполняется определенная работа – это?**

- а) время

работыб)

нормы

труда

в) время перерывов

**8. Если вас начальник попросил поработать в ваши выходные, то какой документ должен составляться, если вы согласились?**

а) приказ о выходе на работу в выходные дни

б) положение о проведении трудовых

мероприятий в) нет верного ответа

**9. Если ваш график работы сутки через трое то, сколько по времени должна длиться рабочая смена?**

а) 24 часа

б) 12 часов

в) 8 часов

**10. Имеет ли право ваш работодатель не выплатить вам переработку или не выставить отгулы, если ваша норма рабочего времени превышает 40 часов в неделю?**

а) да

б) нет

в) по настроению, может

#### Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного

1.б	персонала(Тестирование №3)	7.а	9.а		
2.в	Вариант 1.	4.в	6.б	8.а	10.б

**1. Оперативный план содержит:**

А) Перспективные направления развития предприятия

Б) Точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению

В) Примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 2 лет

**2. Основные функции планирования на предприятии**

следующие: А) Руководство, прогнозирование,

регулирование, контроль

Б) Обеспечение, регулирование, контроль

В) Руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и контроль

**3. Методы планирования на предприятии:**

А) Расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический

Б) Аналитический, синтетический, балансовый

В) Базисных индексов, экономико-математический, балансовый

**4. Виды планирования на предприятии:**

А) Оперативное, стратегическое

Б) Производственное, структурное, оперативное

В) Текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое

**5. Методы планирования прибыли предприятия:**

А) Дедуктивный, индуктивный

Б) Аналитический, прямого счета, совмещенного

расчета В) Балансовый, аналитический,

программно-целевой

**6. Принципы планирования на предприятии:**

А) Точность, организованность, целенаправленность

Б) Непрерывность, очередность, единство, участие,

доказательность В) Непрерывность, гибкость, участие,

точность, единство

**7. Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности:**

А) Определение целей и задач; оценка ресурсов; определение временных рамок и

методов оценки; образование команды; управление рисками

Б) Оценка ресурсов; определение целей и задач; определение приоритетов целей и задач; образование команды; определение временных рамок и методов оценки; создание конкурентных преимуществ; управление рисками и разработка альтернативного плана действий

В) Оценка ресурсов; оценка рисков; образование команды; определение целей и задач; определение временных рамок и методов оценки; внедрение плана

**8. Методы финансового планирования на предприятии:**

А) Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование

Б) Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-индексный

В) Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический

**9. Роль планирования в деятельности предприятия связывают с:**

А) Трудовыми ресурсами

Б) Трудовыми и финансовыми ресурсами

В) Финансовыми ресурсами и, в первую очередь, с деньгами

**10. Целью планирования деятельности организации является:**

А) Обоснование расхода всех видов

ресурсов

Б) Определение целей, средств и сил

В) Определение будущей прибыли

**11. Характерные черты стратегического планирования - это:**

А) Направленность на средне- и долгосрочную перспективу; ориентация на достижение ключевых целей; увязка целей с имеющимися ресурсами и возможностями; учет воздействия внешних факторов на объекты планирования; адаптивность к изменяющимся условиям;

Б) Направленность на долгосрочную перспективу; ориентированность на целую группу результатов; адаптивность к изменяющимся условиям; увязка ресурсов во времени и друг с другом

В) Целенаправленное решение нескольких проблем, наиболее важных для предприятия; всесторонний учет рисков и изменений экономической и политической ситуации; длительный срок выполнения плана (минимум 5 лет)

**12. Процесс стратегического планирования включает следующие этапы:**

А) Формулирование целей и задач; рассмотрение благоприятных и неблагоприятных перспектив для предприятия, связанных с условиями внешней среды; определение имеющихся ресурсов; разработка и внедрение стратегии

Б) Формулирование целей и задач; анализ внешнего окружения и имеющихся в распоряжении ресурсов; определение стратегически благоприятных обстоятельств; определение стратегически неблагоприятных угроз и обстоятельств; установление масштабов стратегии; принятие стратегии и ее внедрение; контроль

В) Формулирование целей и задач; анализ имеющихся ресурсов и определение их количества на перспективу; определение угроз и благоприятных обстоятельств для внедрения стратегии; разработка стратегии; внедрение стратегии

**13. Какие функции выполняет оперативно-производственное планирование?**

А) Установление производственных заданий различным структурным подразделениям; разработка планов запуска-выпуска продукции;

Б) Оперативный контроль, учет и регулирование выполнения плана

В) Подготовка цехов и структурных подразделений к выполнению плановых заданий; разработка нормативов запуска-выпуска продукции; расчет минимально допустимой прибыли

**14 В чем заключается задача балансового метода планирования?**

А) Оптимальное распределение издержек и прибыли

Б) Поиск альтернативных вариантов вложения инвестиций

В) Обеспечение соответствия между распределяемыми потребностями и

возможными ресурсами

**15. Каким образом лучше оценивать эффективность разработанных планов?**

- А) Через систему натуральных и финансовых показателей
- Б) Через систему натуральных и стоимостных показателей
- В) Через систему базисных и индексных коэффициентов

**16. Методика планирования позволяет:**

- А) Разработать такой план, выполнение которого принесет предприятию наибольшую прибыль
- Б) Изменять весь объем работ при изменении условий их выполнения
- В) Выполнить анализ всего объема работ, учитывая условия их

выполнения

**Вариант 2.**

**1. Сумма материально-денежных ценностей, полученная работником за определенный период времени за выполненную работу в соответствии с качеством и количеством затраченного им труда, называется ...**

- А) тарифной ставкой
- Б) номинальной заработной платой
- В) реальной заработной платой
- Г) сдельной расценкой

**2. Сдельная расценка – это...**

- А) оплата труда за единицу рабочего времени
- Б) месячная тарифная ставка
- В) показатель, отражающий затраты времени работника
- Г) оплата труда за единицу продукции

**3. Система косвенно-сдельной оплаты труда используется для...**

- А) основных производственных рабочих
- Б) вспомогательных рабочих, занятых обслуживанием оборудования
- В) специалистов
- Г) административно-управленческого персонала

**4. За высокую квалификацию и профессиональное мастерство работникам предприятия могут быть выплачены...**

- А) компенсационные выплаты
- Б) стимулирующие выплаты
- В) направляющие выплаты
- Г) репродукционные выплаты

**5. В основе бестарифной системы оплаты труда**

- А) лежит ... устная договоренность между работодателем и работником
- Б) оплата труда «в конверте»
- В) доленое распределение заработанных коллективом средств
- Г) объем выполненных работ/услуг

**6. Основными элементами тарифной системы оплаты труда являются ...**

- А) тарифные сетки; тарифные ставки; должностные инструкции
- Б) ЕТКС; тарифные сетки, тарифные ставки; тарифные коэффициенты
- В) тарифный фонд заработной платы, должностные инструкции
- Г) ЕТКС; должностные инструкции; тарифные сетки; коэффициенты доплат

**7. Тарифные сетки, устанавливающие дифференциацию в оплате труда с учетом разряда работы и отраслевой принадлежности предприятия, включают в себя ...**

- А) тарифно-квалификационный справочник и тарифную систему
- Б) тарифные разряды и тарифные коэффициенты
- В) тарифно-квалификационный справочник и тарифные разряды
- Г) тарифные ставки и районные коэффициенты

**8. При сдельной системе оплаты труда заработная плата определяется...**

- А) сдельной расценкой и объемом выполненных работ
- Б) тарифной ставкой, отработанным работниками временем
- В) сдельной расценкой и отработанным работниками временем
- Г) сдельной расценкой и тарифной ставкой

**9. Условием применения сдельной оплаты труда является...**

- А) невозможность количественного измерения объемов производства продукции
- Б) необходимость стимулировать рабочих в увеличении выработки продукции
- В) строго установленная регламентация производственного процесса
- Г) функционирование поточных линий

**10. Условием применения повременной оплаты труда является ...**

- А) наличие ограниченной номенклатуры работ
- Б) необходимость стимулировать рабочих в увеличении выработки продукции
- В) невозможность точного учета выполняемых работ
- Г) наличие количественных показателей работы, непосредственно зависящих от конкретного работника

**11. Сдельная заработная плата не зависит от...**

- А) сдельной расценки
- Б) объема отработанного времени
- В) объема выполненных работ
- Г) разряда рабочего

**12. Объем заработной платы вспомогательных рабочих при косвенно-сдельной системе оплаты труда зависит от объема выпуска продукции в \_\_\_ производстве.**

- А) основном
- Б) вспомогательном
- В) обслуживающем
- Г) инструментальном

**13. Значение тарифной ставки для промышленного предприятия устанавливается ...**

- А) государством
- Б) рабочим
- В) предприятием
- Г) профсоюзом

**14. Тарифная ставка это...**

- А) совокупность тарифных коэффициентов
- Б) абсолютный размер оплаты труда рабочих за единицу времени
- В) совокупность тарифных разрядов и тарифных коэффициентов
- Г) должность оклад

**15. К методу материального стимулирования инновационной деятельности работников предприятия относится ...**

- А) премирование за внеурочную работу
- Б) увеличение заработной

платы

В) премирование изобретений

Г) премирование за работу без брака

**16. Вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также выплаты компенсационного и стимулирующего характера называется ...**

А) заработная плата

Б) минимальная заработная

плата В) прожиточная

минимум тарифная Г) оплата

труда

**17. Повременная оплата труда стимулирует...**

А) объем товарооборота

Б) присутствие на рабочем месте

В) качество обслуживания покупателей

**18. Сдельная оплата труда стимулирует...**

А) объем товарооборота

Б) присутствие на рабочем месте

В) качество обслуживания покупателей

**Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения (Тестирование №4)**

**1. Что включает понятие «валовая прибыль предприятия»:**

а) выручку от реализации продукции

б) денежное выражение стоимости товаров

в) разность между выручкой от продаж продукции и полной производственной себестоимостью товарной продукции

г) прибыль от реализации продукции, результат от прочей реализации доходы от внереализационных операций, расходы и убытки от внереализационных операций

д) выручку от реализации продукции за вычетом акцизов

**2. Прибыль от продаж определяют:**

а) вычитанием из валовой прибыли коммерческих и управленческих расходов

б) вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции и НДСв) вычитанием из выручки от продаж полной производственной себестоимости

**3. Прибыль до налогообложения определяется:**

а) как разница между выручкой от продаж и полной себестоимостью проданной продукции

б) как разница между прибылью от продаж и сальдо операционных и внереализационных доходов и расходов

в) как разница между валовой прибылью и коммерческими и управленческими расходами

**4. Прибыль от обычной деятельности определяют:**

а) путем вычитания из прибыли до налогообложения налога на прибыль и иных аналогичных платежей

б) вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции в) вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль

**5. Показатель чистой прибыли определяют:**

а) вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль

б) к прибыли от продаж прибавляют операционные и внереализационные доходы и вычитают операционные и внереализационные расходы

в) к чистой прибыли от обычной деятельности прибавляют чрезвычайные доходы и из полученной суммы вычитают чрезвычайные расходы

**6. Рентабельность предприятия – это:**

а) получаемая предприятием прибыль

б) относительная доходность или прибыльность (измеряемая в процентах) как отношение прибыли к затратам капитала

в) отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств

г) балансовая прибыль на 1 руб. реализованной \_\_\_\_\_ продукции

д) отношение прибыли к цене изделия

**7. Рентабельность продукции можно определить как отношение:**

а) выручки от реализации к материальным затратам

б) абсолютной величины прибыли к себестоимости

продукции

в) прибыли к материальным затратам

г) прибыли к фонду оплаты труда

**8. Источником уплаты налога на прибыль в открытом акционерном обществе может являться:**

а) валовая

выручка

б) себестоимость

в) валовая

прибыль

г) чистая

прибыль

д) резервный

фонд

е) заемные средства

1 – г	3 – б	5 – в	7 – б
2 – б	4 – а	6 – б	8 – в

**Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**1. Как осуществляется текущий контроль в организации?**

**1. Как осуществляется текущий контроль в организации?**

3. + С помощью системы обратной связи между руководящей и руководимой системами;

**2. Тест. Кто должен осуществлять контроль за выполнением поставленных задач перед коллективом?**

3. + Руководители;

**3. Контроль - это:**

1. + Вид управленческой деятельности по обеспечению выполнения определенных задач и достижения целей организации;

**4. Для сокращения потребности в контроле целесообразно:**

1. + Создавать организационные и социально-психологические условия для персонала;

**5. Контроль должен быть:**

3. + Объективным, деловым, эффективным, систематическим и гласным.

**6. Что есть основой мотивации труда в японских корпорациях**

2. + Гармонизация между трудом и капиталом;

**7. Какие основные группы потребностей выделил украинский ученый Туган-Барановский?**

3. + Физиологические, половые, симптоматические инстинкты и потребности, альтруистические;

**8. Когда исторически возник вопрос мотивации труда?**

4. + Со времен зарождения организованного производства;

**Тест - 9. Как следует понимать мотивы престижа?**

2. + Попытки работника реализовать свою социальную роль, взять участие в общественно важной работе;

**10. Какие основные группы мотивов к труду выделил украинский**

**ученый В.Подмарков?**

3. + Обеспечение, признание, престиж;

**11. Оперативные планы разрабатываются сроком на:**

1. + Полгода, месяц, декаду, неделю;

**12. Под планированием понимают:**

2. + Отделённый вид управленческой деятельности, который определяет перспективу и будущее состояние организации;

**13. Организационное планирование осуществляется:**

4. + На всех уровнях управления;

**14. Если Вам придется объяснить, что представляет собой функция планирования, то Вы скажете что это:**

1. + Установление целей и задач развития объектов управления, определение путей и средств их достижения;

**14. К средствам мотивации труда не относятся:**

4. + Обеспечение условий для самовыражения

**15. На уверенности в том, что за определенную выполненную работу человек получит вознаграждение основывается следующая теория мотивации:**

4. + Ожиданий;

**16. В соответствии с концепцией Мескона основные (общие) функции управления реализуются в следующем порядке:**

1. + Планирование, организация, мотивация, контроль;

**17. Когда осуществляется заключительный контроль в организации?**

+ После, выполнения запланированных работ;

**18. Когда осуществляется текущий контроль в организации?**

3. + В ходе проведения определенных работ;

**19. Что обеспечивает управленческая функция «мотивация»?**

2. + Побуждение работников к эффективному выполнению поставленных задач;

**20. Если вам придется объяснить, что представляет собой функция мотивации, то Вы скажете, что это:**

3. + Процесс побуждения себя и других к эффективной деятельности достижения поставленных перед организацией целей;

**21. Одна из форм монополии, объединение многих промышленных, финансовых и торговых предприятий, которые формально сохраняют самостоятельность, а фактически подчинены финансовому контролю и руководству главенствующей в объединении группы предприятий:**

1. + Концерн

**22. Вид хозяйственной деятельности, при которой часть участников отвечает по долгам всем своим имуществом, а часть только в пределах своих взносов в уставной фонд**

4. + Коммандитное товарищество;

**23. Вид хозяйственной деятельности, при которой ее участники отвечают по долгам предприятия своими взносами в уставной фонд, а при недостатке этих сумм - дополнительное имущество, которое им принадлежит:**

4. + Товарищество с дополнительной ответственностью;

**24. Вид хозяйственной деятельности, когда все ее участники занимаются совместной предпринимательской деятельностью и несут солидарную ответственность по обязательствам общества всем своим имуществом это -:**

3. + Полное товарищество;

**25. Оперативные планы разрабатываются сроком на:**

1. + Полгода, месяц, декаду, неделю;

**26. Что есть основой мотивации труда в японских корпорациях**

2. + Гармонизация между трудом и капиталом;

**27. Определяются следующие фазы жизненного цикла организации:**

3. + Рождение, детство, юность, зрелость, старение, возрождение;



**28. К основным составляющим элементам внутренней среды организации неотносятся:**

2. + Цели, задачи;

**29. Что следует понимать под миссией организации?**

4. + Четко выраженные причины существования;

**30. Если Вам придется объяснять что следует понимать под организацией, Вы скажете, что это:**

2. + Сознательное объединение людей, которое действует на основании определенных процедур и правил и совместно реализует определенную программу или цели;

**31. К внутренней среде относятся:**

3. + Цели, кадры, задачи, структура, технология, организационная культура;

**32. Тест по менеджменту. К внешней среде организации непрямого действия относятся:**

2. + Состояние экономики, изменения в политике, социальная культура, НТП, технологии, групповые интересы, международная среда;

**33. Какие принципы менеджмента обосновал в своей книге «Никомахова этика» древнегреческий философ Аристотель?**

1. + Этические и эстетические принципы;

**34. Как можно объяснить сущность принципа «подчиненность личного интереса общему»?**

4. + В организации интересы одного работника или группы не должны преобладать над интересами организации в целом;

**35. Что предусматривает дисциплина как принцип менеджмента?**

2. + Четкое придерживание администрацией предприятия и его персоналом заключенного коллективного договора и контракта;

**36. Что должны отражать современные принципы менеджмента?**

4. + Основные свойства, связи и отношения управления, которые складываются в системе;

**37. Что является основой управления какой либо системы?**

1. + Принципы, которые отражают рыночные условия хозяйствования;

**38. Где по мнению отечественных и зарубежных специалистов менеджмента формировалась практика управления организацией?**

3. + В Риме и Шумерии;

**Тест. 39. Подход, который требует принятия оптимального решения, которое зависит от соотношения взаимодействующих факторов - это:**

1. + Ситуационный подход;

**40. Если управление рассматривает все процессы и явления в виде целостной системы, которая имеет новые качества и функции, которые отсутствуют у элементов, которые их составляют, то мы имеем дело с:**

4. + Системным подходом;

**41. Что является составляющим элементом управления?**

1. + Маркетинг;

**42. Каким методам управления, организациями принадлежит ведущая роль в современных условиях?**

1. + Экономическим;

**43. К первичным потребностям относятся:**

2. + Физиологические;

**44. Потребности бывают:**

3. + Первичные, вторичные, внутренние и внешние;

**45. Мотивация базируется на:**

2. + Потребностях и вознаграждениях;

**46. Основной формой материального стимулирования персонала организации является:**

4. + Зарплата;

**47. Что создает структуру управления организацией?**

4. + Совокупность органов управления;

**48. Анализ конкурентов организации проводится с целью:**

3. + Определения их целей, стратегий, сильных и слабых сторон;

**49. Цели организации должны удовлетворить такие основные требования:**

1. + Достижимость, конкретность, ориентация во времени;

## Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

### 1. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из перечисленных мероприятий при несчастном случае на производстве обязан обеспечить работодатель в первую очередь

а) Организовать комиссию по расследованию несчастного случая.

б) Сообщить о произошедшем несчастном случае в государственную инспекцию труда и другие органы.

в) Немедленно организовать оказание пострадавшему первую помощь и, при необходимости, доставить его в медицинское учреждение

г) Сообщить родным.

### 2. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов правильный, составление акта по форме Н-1 с пострадавшим работником другой организации составляется:

а) в одном экземпляре

б) в двух экземплярах;

**в) в трех экземплярах;**

г) в четырех экземплярах.

### 3. Тип задания - установление соответствия

Установите соответствие между производственными факторами и последствиями их воздействия:

1	Повышенная температура (свыше 30°)	а	Утомление слухового аппарата, снижение слуха, раздражительность, ослабление памяти, подавленность настроения
2	Шум и вибрация	б	Нарастающая слабость, головная боль, головокружение, шум в ушах, мелькание в глазах, в последствие тепловой удар
3	Механические воздействия	в	Ушиб, порез, растяжение связок, вывих, перелом.
4	Воздействие электрического тока	г	Электрический удар, электрические травмы: ожоги, электрические знаки, металлизация кожи, в результате расстройство нормальной деятельности нервной системы, потеря сознания, паралич дыхательных центров.

### 4. Тип задания - установление соответствия

Действие тока на организм и их последствия:

1	Биологическое действие	а	Судороги скелета мускулатуры, которые могут привести к остановке дыхания, переломам, вывихам и отрывам конечностей
2	Электрохимическое действие	б	Наступает свёртывание белка, происходит гибель ткани;
3	Тепловое действие	в	Ожоги и гибель тканей вплоть до обугливания;

4	Механическое	г	Ток большой силы в виде расслоения тканей.
---	--------------	---	--

**5. Тип задания – множественный выбор**

Виды термического воздействия, которые возникают от тепловой обработки в производственных цехах.

- а) термическая травма;
- б) металлизация кожи;
- в) ожог;
- г) электрические знаки.

**6. Тип задания - одиночный выбор**

Виды травм, которые могут возникнуть при воздействии электрического тока.

- а) электрический ожог;
- б) химические ожоги;
- в) электрический удар;
- г) лучевые ожоги.

**7. Тип задания - одиночный выбор**

По истечении, какого срока пересматриваются инструкции?

- а) не реже 1 раза в 1 год;
- б) не реже 1 раза в 3 года;
- в) не реже 1 раза в 2 года;
- г) не реже 1 раза в 5 лет;

**8. Тип задания - одиночный выбор**

По истечении, какого срока пересматриваются инструкции для работ повышенной опасности:

- а) не реже 1 раза в 1 год;
- б) не реже 1 раза в 3 года;
- в) не реже 1 раза в 2 года;
- г) не реже 1 раза в 5 лет;

**9. Тип задания - одиночный выбор**

Кем обеспечиваются приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты?

- а) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работниками организации, использующими их при работе;
- б) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работодателем;
- в) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются профсоюзным комитетом организации
- г) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работником;

**10. Тип задания - одиночный выбор**

Могут ли быть работники допущены к работе без средств индивидуальной защиты, в неисправной, неотремонтированной, загрязненной специальной одежде и обуви?

- а) Да;
- б) Нет;
- в) Возможно;
- г) Может быть.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

## 2.4 Комплект практических заданий

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  
(наименование учебной дисциплины/МДК)

### Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

#### Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

**Практическое занятие №1 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных**

**Вариант 1.** За основу взять структуру нескольких предприятий и сравнить их по критериям расположения подразделений, наличий цехов, рабочих мест и участков, производственных взаимосвязей.

#### Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

**Практическое занятие №2,3 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).**

**Вариант 1.** Для разных типов предприятия питания (согласовать с преподавателем) составить меню, опираясь на правила составления меню. Использовать форму:

Наименование блюд (краткое описание)	Выход порции

#### Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения

**Практическое занятие №4 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).**

**Вариант 1.** На каждое блюдо из составленного меню рассчитать количество сырья, затем на основании сделанных расчетов сделать сводную продуктовую ведомость.

#### Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

**Практическое занятие №5 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений (1 ч)**

**Вариант 1.** Исходя из выданной по заданию производственной программы, необходимо распределить между поварами кухни производственные задания с определением сроков и порядка исполнения.

**Практическое занятие №6 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения (1 ч)**

**Вариант 1.** Проанализировав ситуацию производственного плана, необходимо разработать систему мотивации сотрудников поп, используя такие показатели, как депремирование и штрафы, денежные и неденежные формы мотивации, материальные и нематериальные формы.

**Практическое занятие №7 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»**

**Вариант 1.** Разработать перечень показателей эффективности и критериев оценки по ним относительно сотрудников поп.

**Практическое занятие №8 Анализ управленческих решений, принимаемых**

**руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений**

**Вариант 1.** Разработать алгоритм разработки и принятия управленческих решений на предприятии общественного этапа. Для каждого этапа дать обоснование.

**Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными**

**Вариант 1.** Студентам раздаются роли. Задается несколько конфликтных ситуаций, из которых, студенты, играя свои роли, должны найти выход, используя объективные и мирные приемы. В конце игры провести анализ, сделать выводы, оформить в виде тезисов.

**Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник**

**Вариант 1.** Изучить правила формирования команды и подбора сотрудников. Выбрать наиболее оптимальные способы для предприятия общественного питания. Выбор обосновать и представить на устной защите.

**Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**

**Практическое занятие №11 Планирование производственного задания (программы)**

**Вариант 1.** Разработать план-меню на день работы предприятия, согласно которому вывести производственное задание. План-меню оформить по форме ОП-2.

**Практическое занятие №12 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда**

**Вариант 1.** На основе плана-меню рассчитать явочную численность сотрудников производства для предприятия общественного питания.

**Практическое занятие №13 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени**

**Вариант 1.** Исходя из списочности персонала производства составить график рабочего времени, опираясь на 2х-бригадность, нормальную продолжительность рабочей недели и исполнение трудового законодательства относительно рабочего времени.

**Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

**Практическое занятие №14 Расчет производственной мощности**

**Вариант 1.** Рассчитать произведенную мощность для проектируемого предприятия питания

**Практическое занятие №15 Расчет товарооборота**

**Вариант 1.** Провести анализ издержек производства и обращения, в зависимости от объема товарооборота.

Показатель	Отчётный год		Отклонение от плана	% выполнения плана
	План	Отклонение от плана		
Валовой товарооборот, т.р.	4504,1	6008,8	+1504,7	133,4
Издержки производства и обращения	2345,0	3059,0	+714,0	130,4
Уровень издержек	52,1	50,9	- 1,2	97,6



**Вариант 2.** Заполнить накладную на отпуск товара по форме ОП-4.

Унифицированная форма № ОП-4  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД **0330504**  
по ОКПО

\_\_\_\_\_ (организация)  
\_\_\_\_\_ (структурное подразделение)  
\_\_\_\_\_ (структурное подразделение (получатель))

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

Номер документа \_\_\_\_\_ Дата составления \_\_\_\_\_

**НАКЛАДНАЯ  
НА ОТПУСК ТОВАРА**

Отпущено на основании \_\_\_\_\_ (наименование, номер, дата документа) Время отпуска \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин.

Через \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество материально ответственного лица)

Но- мер по по- рядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб. коп.		По ценам продажи, руб. коп.		Примечание	
			наименование, сорт	код	запотре- вано	отпущено		цена	сумма	цена	сумма		
	наименование	код по ОКЕИ				мест, штук	в одном месте						всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Итого</b>							<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>		

Оборотная сторона формы № ОП-4

Но- мер по по- рядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб. коп.		По ценам продажи, руб. коп.		Примечание	
			наименование, сорт	код	запотре- вано	отпущено		цена	сумма	цена	сумма		
	наименование	код по ОКЕИ				мест, штук	в одном месте						всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Итого</b>							<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>		
<b>Всего по накладной</b>							<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>		

Всего на сумму \_\_\_\_\_ (пропись) \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп. Отпустил \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Отпуск разрешил: \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи) Принял \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Руководитель \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи) Заведующий производством \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

**Вариант 3.** Заполнить ведомость учета движения посуды и приборов по форме ОП-9.

Унифицированная форма № ОП-9  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД **0330509**  
по ОКПО

\_\_\_\_\_ (организация)  
\_\_\_\_\_ (структурное подразделение)

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

Номер документа \_\_\_\_\_ Дата составления \_\_\_\_\_

Отчетный период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**ВЕДОМОСТЬ  
УЧЕТА ДВИЖЕНИЯ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ**

Номер по порядку	Посуда, приборы		Цена, руб. коп.	Остаток на начало отчетного периода		Поступление за отчетный период из кладовой, шт.	Сдано в кладовую и возможно по-лучателем, шт.	Бой, лом		Утрачено, пропало		Остаток на конец отчетного периода		Примечание
	наименование	код		количество, шт.	сумма, руб. коп.			количество, шт.	сумма, руб. коп.	количество, шт.	сумма, руб. коп.	количество, шт.	сумма, руб. коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Итого</b>														

Оборотная сторона формы № ОП-9

Номер по порядку	Посуда, приборы		Цена, руб. коп.	Остаток на начало отчетного периода		Поступление за отчетный период из кладовой, шт.	Сдано в кладовую и возможно по-лучателем, шт.	Бой, лом		Утрачено, пропало		Остаток на конец отчетного периода		Примечание
	наименование	код		количество, шт.	сумма, руб. коп.			количество, шт.	сумма, руб. коп.	количество, шт.	сумма, руб. коп.	количество, шт.	сумма, руб. коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Итого</b>														
<b>Всего</b>														

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Проверил бухгалтер \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)













## Вариант 2. Оформить технико-технологическую карту по форме, утвержденной ГОСТ 31987-2012.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор предприятия  
« \_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

#### ТЯПАННОЕ ТЕЛЬНОЕ С ОВОЩАМИ

##### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Тяпанное тельное с овощами, вырабатываемое и реализуемое на предприятии.

##### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Тельного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

##### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 изделие, г	
	брутто	нетто
Филе трески п/ф	136	125
Морковь	65	48
Горошек зеленый консервированный	10	10
Яйцо	¼ шт.	10
Лук репчатый	36	30
Мука	15	15
Вода	400	400
Зелень укропа	6	5
Зелень петрушки	6	5
Соль	3	3
Перец черный молотый	1	1
Масло растительное	5	5
Рассол	100	100
ВЫХОД:	-	175

##### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенную морковь нарезать небольшими кусочками и припустить в небольшом количестве воды до полной готовности. Присолить, сбрызнуть растительным маслом и измельчить блендером. Полученную массу размазать на пергаменте, смазанном маслом, в виде чипсов и сушить в пароконвектомате на режиме конвекция при 120°C 20-30 минут. У готовых чипсов обрезать края, сформовав круг или квадрат, остудить.

Рыбное филе измельчить ножом в однородную рубленную массу, которую выложить в миску и соединить с небольшим количеством муки, яйцом, мелко рубленой зеленью и луком, посолить, поперчить. Все перемешать в однородную массу.

Из массы сформовать колбаску, запанировать в муке, туго завернуть в марлевую салфетку, концы завязать шпагатом и обмакнуть в огуречном рассоле. Уложить в вакуумный пакет, запаковать и готовить в аппарате су-вид 25 минут при 63°C.

Перед подачей тельное освободить от салфетки, разрезать наискосок ножом и установить на тарелку на морковные чипсы. Украсить зеленью.

##### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Тельное реализуют сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Тельного до реализации – не более 5 минут при температуре +60°C согласно фирменным стандартам предприятия.

Срок годности Тельного согласно нормативным документам, действующим на территории Российской Федерации – не более 12 часов.

##### 6. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие форму колбаски, разрезанной наискосок, выложено на морковные чипсы, украшено зеленью

Цвет – колбаски белого цвета, на срезе кусочки зелени и зеленого горошка, чипсы – ярко-оранжевого цвета.

Вкус и запах – отварной рыбы, моркови, огуречного рассола, в меру пряный и соленый.

Консистенция – масса нежная, сочная, мягкая, в меру рыхлая.

6.2 Микробиологические показатели Тельного должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

##### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Хлеба «Сайка» на выход – 175 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,47	5,63	14,18	147,68

Ответственный за составление ТТК \_\_\_\_\_

**Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями**

**Практическое занятие №21 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя составить алгоритм действий при взаимодействии бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции. Все действия обосновать.

**Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха**

**Практическое занятие №22 Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Каждый аспект обосновать.

**Практическое занятие №23 Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя разработать план обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Каждый аспект обосновать.

**Практическое занятие №24 Разработка инструкций, регламентов**

**Вариант 1.** По заданию преподавателя разработать инструкции и регламенты по работе на производстве. Каждый аспект обосновать.

**Практическое занятие №25 Разработка инструкции обучение персонала на рабочем месте**

**Вариант 1.** Исходя из задания необходимо разработать инструкции обучения персонала с целью повышения квалификации с отрывом и без отрыва от производства. Выбранный алгоритм обосновать.

**Практическое занятие №26 Разработка плана по обучению персонала**

**Вариант 1.** Исходя из задания необходимо разработать алгоритм обучения персонала с целью повышения квалификации с отрывом и без отрыва от производства. Выбранный алгоритм обосновать.

**Практическое занятие №27 Разработка плана по обучению персонала**

**Вариант 1.** Исходя из задания необходимо разработать лан мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья с целью повышения квалификации с отрывом и без отрыва от производства. Выбранный алгоритм обосновать.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Практическая и лабораторная работа	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

## **2.5 Комплект разноуровневых задач (заданий)**

### **по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

#### **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

##### **Ситуационные задачи:**

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

#### **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

##### **Ситуационные задачи:**

1. Зарплата этого сотрудника за 10 месяцев года составила 856 000 руб. Определить размер начисленных за это время взносов
2. Годовой доход практикующего врача в 2017 году составил 278 000 руб. Определите размер страховых взносов, если МРОТ на данный период был равен 8 700 руб.
3. Годовой доход практикующего врача в 2017 году составил 278 000 руб.

Определите размер страховых взносов, если МРОТ на данный период был равен 8 700 руб.

4. Доход работающего на себя повара за 3 месяца 2019 года составил 141 000 руб. Определите размер страховых взносов.
5. Квартальный доход ИП в 2019 году составил 1 570 000 руб. Рассчитайте сумму страховых отчислений
6. На предприятии введен суммированный учет времени. Учетный период — один месяц. По графику сменности в январе работник отработал 8 смен по 24 часа. Смена в 24 часа выпала на нерабочие праздничные дни 2 и 3 января и 8 часов одной смены на 7 января (с 12 часов ночи до 8 часов утра). Норма рабочих часов за январь – 120 часов. Рассчитайте зарплату работника за январь.
7. Работнице установлен суммированный учет рабочего времени, учетный период – один месяц. В феврале она отработала 161 час при норме 151 час. Одна смена выпала на праздничный день 23 февраля. По графику установлено, что ее продолжительность должна составить 10,8 часа. Фактически отработано 11,5 часа. Часовая ставка равна 27,79 руб. Рассчитайте зарплату сотрудницы за февраль.
8. Месячный оклад начальника отдела кадров фирмы составляет 1800 ден. ед. Рассчитать сумму его заработной платы за текущий месяц, если из 23 рабочих дней по графику отработал 20 дней: 3 дня исполнял государственные обязанности с сохранением средней заработной платы. Размер премии из фонда материального поощрения в текущем месяце – 30% оклада, в прошлом месяце было 22 рабочих дня по графику.
9. Определить сумму прибыли, оставшейся в распоряжении предприятия. Сумма выручки от реализации составила – 10 млн. руб.; налог на добавленную стоимость – 1,8 млн. руб.; налог на прибыль – 0,9 млн. руб.; себестоимость – 2,8 млн. руб.; расходы на рекламу – 0,8 млн. руб.
10. В соответствии с трудовым договором для сотрудника установлена повременно-премиальная форма оплаты труда. Размер ежемесячной премии составляет 20 % от фактически начисленной заработной платы. Сотрудник, согласно табелю отработанного времени, в марте отработал 176 час. Тарифная ставка составляет 110 руб. за 1 час. Определите сумму зарплаты за месяц.
11. В соответствии со штатным расписанием заведующему производством Соколову А.И. установлен должностной оклад 32 000 руб. Число рабочих дней в марте составляет 26 рабочих дней. Фактически Соколовым А.И. отработано 22 рабочих дня. Рассчитайте сумму зарплаты сотрудника за месяц.
12. Разработать производственную схему кондитерского цеха. Дать характеристику элементам.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Разноуровневые задачи	ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала, изложен	ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала;	ответ обучающегося полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ	выявлены недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к



	<p>в определенной логической последовательности, научным языком; Задача решена верно, приведено полное правильное решение, включающее правильный ответ и полное верное объяснение с указанием применяемых формул, законов, правил. ответ самостоятельный;</p>	<p>материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя; решение задачи вызвало небольшие затруднения; ответ получен, решение в целом верное, но либо недостаточно обоснованное, либо содержит вычислительные погрешности, в результате которых ответ может быть неверным. потребовалась помощь преподавателя;</p>	<p>неполный, несвязный; задача решена, но допущены ошибки в вычислениях, единицах измерений, обучающийся выполняет практическое задание с небольшой помощью преподавателя;</p>	<p>успешному овладению последующим материалом, решение не соответствует ни одному из критериев, перечисленных выше.</p>
--	---	--	--	---

## 2.6 Примерные тематика курсовых работ

Курсовая работа является одним из видов учебной деятельности и одной из основных форм промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена структурных подразделений СПО.

Курсовая работа выполняется на заключительном этапе изучения профессионального модуля, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов в сфере общественного питания

Выполнение курсовой работы проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний по профессиональному модулю;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности

### Примерные темы курсовых работ

1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех).
2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех).

3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале.
9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч».
10. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак-шведская линия.
11. Организация работы структурного подразделения кафе.
12. Организация работы структурного подразделения детского кафе.
13. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе.
14. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни.
15. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской.
16. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое.
17. Организация работы структурного подразделения гриль-бара.
18. Организация работы структурного подразделения фито-бара.
19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной.
20. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной.
21. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа.
22. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой.
23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой.
24. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе.
25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
27. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам).
28. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал.
29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
30. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.

### **Примерная структура курсовой работы**

Введение

Глава 1. Описание деятельности предприятия

1.1. Характеристика типа предприятия и его концептуальных особенностей.

Организационная структура управления

1.2. Характеристика производственной инфраструктуры

1.3. Организация работы структурного подразделения

Глава 2. Оперативное планирование на ПОП

2.2. Разработка производственной программы цеха

2.3. Составление нормативно-технологической документации на блюда

2.4. Техническое оснащение и численность производственных рабочих цеха

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Курсовая работа	<p>работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, легко отвечает на поставленные вопросы.</p>	<p>работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся показывает знание вопросов темы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p>	<p>работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы</p>	<p>работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;</p> <p>При защите курсовой работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>

# **3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ**

## **3.1 МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Порядок проведения: рекомендуется экзамен проводить письменно, в виде теста и задачи.

### **Перечень вопросов, для проведения дифференцированного зачета**

1. Производственный процесс: понятия, составляющие.
2. Производственная мощность и структура предприятия.
3. Рациональные формы организации производства.
4. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
5. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
6. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
7. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
8. организация работы птицебельного цеха.
9. Организация работы мясо-рыбного цеха.
10. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.
11. Организация работы горячего цеха.
12. Организация работы холодного цеха.
13. Организация работы кулинарного цеха.
14. Организация работы кондитерского цеха.
15. Организация работы цеха мучных изделий.
16. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
17. Организация работы раздаточных.
18. Организация труда персонала на предприятиях общественного питания.
19. Технологическая документация на предприятиях общественного питания.
20. Правила компоновки производственных помещений при проектировании предприятий общественного питания

## Форма примерного билета для проведения дифференцированного зачета

<p>Рассмотрено ПЦК Предметно-цикловой комиссией дисциплин поварское и кондитерское дело</p> <p>Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.</p> <p>Председатель Грушина Н.С</p>	<p><b>Дифференцированный зачет № 1</b></p> <p>МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <p><u>Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Начальник ОСПО</p> <p>_____ /Марковская С.А./</p>
---	---	--

### Вариант 1

#### 1. Пропускная способность торгового зала зависит от:

- а) численности работников на производстве и их квалификации;
- б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;
- в) производительности оборудования;
- 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.

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по междисциплинарному курсу			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Зачет (дифференцированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

		заданий	заданий	
--	--	---------	---------	--

Билеты к экзамену по профессиональному модулю  
**БИЛЕТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ № 1**

Рассмотрено на заседании ПЦК

«Утверждаю» Начальник ОСПО

От «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол №\_\_

**ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Форма обучения **Очная**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

К 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.

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении N 2 к настоящему ФГОС СПО.

3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК, установленных настоящим ФГОС СПО.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание. Задайте вопросы (при необходимости).

Осмотрите предоставленные материалы.

Уясните и мысленно смоделируйте последовательность и условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться предоставленной технической литературой.

Максимальное время для выполнения задания **45 мин**

**Задания:**

1. Разработайте производственную инфраструктуру кафе, работающего на полуфабрикатах.
2. Для данного предприятия разработайте организационную структуру управления. Выбор обоснуйте.
3. Составьте меню обеда для посетителя данного предприятия.
4. Рассчитайте продуктовую себестоимость одного из блюд обеда.

Председатель: Грушина Н.С.