

Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации**

Методические рекомендации по подготовке к экзамену  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», рабочей программы ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей и мастеров производственного обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель Н.П. Шпак

Приняты на заседании  
Методического Совета

Протокол от «19» августа 2016 г. № 1

Председатель С.Н. Болотина

Утверждены  
заместителем директора  
по учебной работе  
О.А. Сушко  
«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель спецдисциплин  
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	6
3.	Перечень вопросов к экзамену	8
4.	Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	13

## 1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

*Цель:* проверка соответствия уровня освоения МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации, т.е. знаний, умений и освоенные обучающимися общих компетенции в соответствии с требованиями ФГОС.

*Вид контроля:* итоговая аттестация.

*Форма контроля:* экзамен.

*Форма заданий:* экзаменационные билеты.

*Время на проведение:* 30 мин.

*Оборудование:* ручка, экзаменационные билеты, калькуляторы, сборник рецептур.

Материалы экзамена по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации составлены на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

*Содержательный аспект экзамена:* 30 билетов, включающих содержание следующих разделов:

1. *Участие в планировании основных показателей производства.*
2. *Планирование и выполнение работ исполнителями.*
3. *Управление персоналом.*
4. *Оформление первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.*

В каждом билете 2 теоретических вопроса и 1 вопрос практический - решение задач.

*Инструкция для студентов*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин

*Основным источником подготовки к экзамену являются:*

1. Конспект лекций.
2. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.

3. Галахов В.В. Делопроизводство: образцы, документы – М.: Проспект, 2013.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013.

5. *Интернет-ресурсы:*

[www.buh.ru/document-376](http://www.buh.ru/document-376) - Учет в общественном питании: вопросы и ответы.  
<http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, имеющие положительную текущую аттестацию по изучаемым разделам МДК 06.01, выполнившие все практические работы, задания по самостоятельной внеаудиторной работе.

Результаты экзамена фиксируются в зачетной ведомости, переносятся в журнал и выставляется в зачетную книжку обучающегося.

Результаты экзамена объявляются в день сдачи экзамена.

### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи**

На «отлично» оценивается задание, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выполнит последовательность решения задачи, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками выполнит последовательность решения задачи с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками решил ситуационную задачу. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами решения, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по решению задач. Допустил существенные ошибки, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

## **2. Требования к результатам освоения образовательной программы**

Целью овладения **профессионального модуля** является изучение и закрепление теоретических знаний, и приобретение умений в области управления

структурным подразделением, планирования его работы, экономики труда в организации, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- овладение основными понятиями;
- рассмотрение вопросов анализа и планирование основных показателей деятельности предприятия общественного питания;
- изучение вопросов управления структурным подразделением и приобретение умений использовать эти знания на практике;
- планирование работы исполнителей, выявление должностных обязанностей работников структурного подразделения;
- участие в контроле за ходом выполнения работ исполнителями.

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

*Освоить профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:*

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

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

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

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

### **3. Перечень вопросов и задач к экзамену по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации.**

1. Цель деятельности предприятий. Основные признаки организации предприятий и их характеристика.

2. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.

3. Классификация предприятий по правовому статусу и их характеристика.

4. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

5. Предприятия общественного питания и их характеристика. Основные функции предприятий общественного питания и их характеристика. Ассортимент выпускаемой продукции предприятий общественного питания. Особенности предприятий общественного питания.

6. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.

7. Классификация предприятий общественного питания и их характеристика.

8. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.

9. Характеристика предприятий общественного питания (фабрика-заготовочная, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цеха, столовая).

10. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

11. Характеристика предприятий общественного питания (ресторан, бар, кафе, закусочная, предприятия по отпуску готовой продукции на дом).

12. Организация работы птицебельного цеха. Характеристика цеха. Организация работы технологических линий. Организация труда в цехе.

13. Финансовый анализ как основной документ для планирования деятельности предприятий общественного питания. Цель финансового анализа. Основные виды финансового анализа и их характеристика. Эффективность общественного питания.

14. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе. Организация труда в цехе.



15. Производственная программа и ее назначение. Основные показатели производственной деятельности предприятий общественного питания.
16. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Характеристика цехов. Организация труда в цехах.
17. Основная деятельность предприятий общественного питания. Валовой и оптовый товарооборот и их характеристика.
18. Организация работы горячего цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе. Организация труда в цехе.
19. Производственная мощность и ее характеристика. Анализ производственной мощности.
20. Организация работы холодного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в цехе.
21. Пропускная способность обеденного зала и ее расчет. Зависимость производственной мощности от ряда факторов.
22. Организация работы кулинарного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в кулинарном цехе. Организация труда в цехе.
23. Основные три группы показателей и их характеристика. Расчет коэффициента экстенсивной нагрузки и коэффициента интенсивной нагрузки оборудования.
24. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Характеристика цеха. Организация рабочих мест для выпуска кондитерских изделий.
25. Планирование снабжения сырья и товаров. Определение потребности в сырье на отдельные виды кулинарной продукции. План снабжения и его характеристика.
26. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Характеристика цеха. Организация рабочих мест кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация труда в цехе.
27. Понятие издержек обращения и их характеристика. Экономическая сущность издержек обращения. Классификация издержек производства и обращения.
28. Организация работы цеха мучных изделий. Характеристика цеха. Организация рабочих мест цеха мучных изделий.
29. Характеристика материальных расходов. Расходов на оплату труда. Прочих расходов. Прямые и косвенные издержки обращения и их характеристика.
30. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Характеристика вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки.
31. Определение уровня издержек обращения в зависимости от товарооборота. Пути снижения издержек обращения.
32. Характеристика и классификация линий раздачи (немеханизированные, механизированные, автоматизированные, специализированные линии раздачи, универсальные и комбинированные раздаточные).
33. Прибыль предприятия и ее назначение. Порядок формирования прибыли в общественном питании. Основные факторы оказывающие влияние на прибыль ПОП. Роль прибыли в финансово хозяйственной деятельности предприятий.
34. Организация работы механизированных раздаточных линий. Характеристика раздаточных линий непрерывного и периодического действий («Поток», «Ритм-2», «Темп», «Эффект»). Организация труда поваров-раздатчиков.
35. Общая экономическая рентабельность и ее характеристика, рентабельность капитала, рентабельность расчета основных средств.

36. Организация производства продукции. Сущность организации производства. Цеховая структура производства и ее характеристика. Бесцеховая структура и ее характеристика. Организация рабочего места.

37. Сущность и задачи рациональной организации труда. Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда. Функциональное и технологическое разделение труда.

38. Характеристика вспомогательных служб. Техническое обслуживание оборудования вспомогательных служб. Санитарное обслуживание производства и его характеристика.

39. Улучшение организации и обслуживание рабочих мест. Поточные технологические линии и их характеристика. Комбинированные рабочие места, назначение и спецификация.

40. Задачи и содержание рациональной организации труда работников на производстве. Организация контроля производства и качества блюд напитков и изделий.

41. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Обязательное направление условий труда и его характеристика. Важнейший фактор микроклимата и его назначение. Воздействие теплового излучения на организм человека.

42. Виды меню, их характеристика. Основные принципы разработки меню и плана-меню

43. Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы. Понятие о ПДК.

44. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Основные элементы и их характеристика.

45. Характеристика вредных производственных факторов: шум, вибрация. Требования и нормы к отоплению, освещению и вентиляции.

46. Требования к производственному персоналу предприятий всех типов и классов, их характеристика.

47. Рационализация режимов труда и отдыха Научно обоснованный режим труда и отдыха и его характеристика. Классификация графиков выхода на работы и их характеристика.

48. Критерии, используемые руководителями для оценки результатов работы. Оценка деятельности работника (начальник, коллеги, самооценка, подчиненные).

49. Нормирование труда и его характеристика. Основное и вспомогательное время и их характеристика. Классификация затрат рабочего времени.

50. Методы оценки результатов работы (письменные характеристики, критические происшествия, поведенческие рейтинги, межличностные сравнения). Поощрение работников.

51. Определение команды (бригады) и ее назначение. Организационные признаки формирования бригады. Техничко-технологические признаки, формирования бригады.

52. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления.

53. Общие понятия, определения и их характеристика: показатель качества продукции, единичный, комплексный показатели, энергетическая ценность, определяющий показатель, аминокислотный и интегральный скор, качество, параметры качества, признаки качества.

54. Ответственность за нарушение требований охраны труда и их характеристика.

55. Характеристика показателей качества. Методы определения показателей качества: измерительные, биологические, регистрационные, расчетные, социологический, экспертный, органолептический.

56. Понятие о должностной инструкции. Порядок разработки должностных инструкций.

57. Технологическая документация: журналы контроля технологических операций, удостоверение качества.

58. Учет использования рабочего времени. Условные обозначения отработанного и неотработанного времени.

59. Контроль за качеством приготовления продукции производства. Показатели качества и их характеристика. Номенклатура показателей качества.

60. Приемы повышения эффективности общения в команде и их характеристика («имя собственное», «зеркало отношений», «золотые слова», «терпеливый слушатель», «личная жизнь»). Меры предотвращения конфликтов.

### **Ситуационные задачи.**

1. Составить калькуляционную карточку для приготовления борща с капустой и картофелем, если выход 1 порции 250 грамм.

2. Составить калькуляционную карточку на блюдо рагу из овощей, если блюдо готовится в декабре.

3. Составить калькуляционную карточку для приготовления гарнира рис припущенный, если выход 1 порции 150 грамм.

4. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо компот из свежих плодов, если выход 1 порции 150 грамм.

5. Составить калькуляционную карточку для приготовления щей из свежей капусты, если выход 1 порции 500 грамм.

6. Составить калькуляционную карточку на блюдо капуста тушеная.

7. Составить калькуляционную карточку для приготовления гарнира макароны отварные с овощами, если выход 1 порции 100 грамм.

8. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо компот из смеси свежих плодов и бахчевых, если выход 1 порции 200 грамм.

9. Составить калькуляционную карточку для приготовления рассольника домашнего, если выход 1 порции 250 грамм.

10. Составить калькуляционную карточку на блюдо рыба жареная с луком по-ленинградски.

11. Составить калькуляционную карточку для приготовления гарнира картофель в молоке, если выход 1 порции 150 грамм.

12. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо желе из лимонов, если выход 1 порции 100 грамм.

13. Составить калькуляционную карточку для приготовления супа крестьянского с крупой, если выход 1 порции 500 грамм.

14. Составить калькуляционную карточку на блюдо омлет с луком.

15. Составить калькуляционную карточку для приготовления гарнира овощи, припущенные с жиром, если выход 1 порции 100 грамм.

16. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо мусс морковный, если выход 1 порции 100 грамм.

17. Составить калькуляционную карточку для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями, если выход 1 порции 250 грамм.

18. Составить калькуляционную карточку на блюдо поджарка с гарниром.

19. Составить калькуляционную карточку для приготовления гарнира свекла тушеная, если выход 1 порции 150 грамм.

20. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо самбук яблочный, если выход 1 порции 150 грамм.
21. Составить калькуляционную карточку для приготовления супа картофельного с мясными фрикадельками, если выход 1 порции 500 грамм.
22. Составить калькуляционную карточку на блюдо картофельная запеканка с рыбными консервами.
23. Составить калькуляционную карточку для приготовления гарнира лук маринованный, если выход 1 порции 100 грамм.
24. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо самбук абрикосовый, если выход 1 порции 100 грамм.
25. Составить калькуляционную карточку для приготовления солянки сборной мясной, если выход 1 порции 250 грамм.
26. Составить калькуляционную карточку на блюдо запеканка рисовая с творогом.
27. Составить калькуляционную карточку для приготовления гарнира свекла, тушенная в сметанном соусе, если выход 1 порции 150 грамм.
28. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо крем из цитрусовых, если выход 1 порции 75 грамм.
29. Составить калькуляционную карточку на сладкое блюдо крем ванильный, если выход 1 порции 100 грамм.
30. Составить калькуляционную карточку для приготовления соуса томатного, если выход 1 порции 75 грамм.

#### **4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### *Нормативные документы:*

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.1.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (раздел VI).
3. ФЗ «О защите конкуренции», №135-ФЗ от 26.07.2006.
4. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ).
5. ФЗ «О рекламе», 38-ФЗ от 13.03.2006.
6. ФЗ «О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.2002 с измен. и дополн. №65-ФЗ от 01.05.2007.
7. ГОСТ Р ИСО 9000-2009. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - ИПК. Издательство стандартов, 2010.
8. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Офиц. Издание министерство труда и социального развития Российской Федерации-М.;2010.
9. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
10. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007.
12. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
13. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

14. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

*Основная литература:*

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Савицкая Г.В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Учебник. – М.: Инфра-М, 2013.

3. Базаров Т.Ю. Управление персоналом (9-Е изд., стер.) учебник – М.: издательский центр «Академия», 2013.

4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле – М.: Издательский центр «Академия», 2013

5. Сафон А.П. Бухгалтерский учет на предприятиях торговли и общественного питания – М.: «Деловая культура», 2013.

6. Галахов В.В. Делопроизводство: образцы, документы – М.: Проспект, 2013.

7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013.

8. Карпенко Е.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013.

*Дополнительные источники:*

1. Чуева Л.Н., Чуев И.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Учебник. – М.: ИТК «Дашков и К», 2010.

2. Пивоваров К.В. Финансово-экономический анализ деятельности коммерческих организаций. – М.: ИТК «Дашков и К», 2010.

3. Маркетинг. Учеб./ под. ред. Парамоновой Т.Н. – М.: Кнорусс, 2010.

4. Котлер Ф. Основы маркетинга. – М.: Прогресс, 2010.

5. А.И. Здобнов, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: ИКТЦ «Лада», 2013.

6. Федеральные законы Российской Федерации, Указы Президента Российской Федерации, Постановления Правительства Российской Федерации, Инструкции Федерального агентства по налогам и сборам по вопросам финансового, бюджетного и налогового регулирования:

7. ФЗ РФ «О защите прав потребителей», «Об информации, информационных технологиях и о защите информации», «О рекламе», «О техническом регулировании», «О защите конкуренции»

8. Лупей Н.А. Финансы. Учебное пособие для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2004.

9. Кантке А.А., Кошечая И.П. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. – М.: Инфра-М, 2011.

10. Мельник М.В., Герасимова Е.Б. . Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Практикум. – М.: Инфра-М, 2011.

11. Бюджетный кодекс Российской Федерации

12. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть 1, 2 и 4.

13. Налоговый кодекс Российской Федерации, часть 1, 2 и 3.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:  
[www.buh.ru/document-376](http://www.buh.ru/document-376) - Учет в общественном питании: вопросы и ответы.  
<http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.