

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 25.09.2023 18:01:58

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c6ef967

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель ПЦК

С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	МДК.06.01	Управление	структурным
	подразделением организации		
Специальность	19.02.10	Технология продукции общественного	
	питания		
Форма обучения	Очная		
Учебный план	2020 г.		
Объем занятий: Итого	397	ч.	
В т.ч. аудиторных	270	ч.	
Лекций	108	ч.	
Практических занятий	162	ч.	
Самостоятельной	127	ч.	
работы			
Экзамен 8 семестр	___	ч.	

Дата разработки:

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
профессионального образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

Вопросы к экзамену
по дисциплине 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 птицегольевого 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 действия («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.

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.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.
2. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов
3. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки,

излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

4. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Составитель _____ М.Б. Хапчаева
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

Вопросы для собеседования
по дисциплине Управление структурным подразделением организации

Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.

- 1.Общество.
- 2.Индивидуальное частное предприятие.
- 3.Полное товарищество.
- 4.Смешанное товарищество.
- 5.Общество с ограниченной ответственностью.
- 6.Акционерное общество закрытого типа.
- 7.Акционерное общество открытого типа.

Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.

- 1.Учредительный договор.
- 2.Порядок учреждения и регистрация общества.

Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

- 1.Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.
- 2.Предметная и технологическая специализация.
- 3.Кооперирование.
- 4.Механизация процессов.

Тема 6. Классификация предприятий общественного питания.

- 1.Характер производства.
- 2.Ассортимент выпускаемой продукции.
- 3.Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания.

Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.

Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

- 1.Промышленная зона.

2. Жилищно-административная зона.
3. Коммунально-складская зона.
4. Зона отдыха.

Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним.

1. Услуги питания.
2. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
3. Услуги по организации потребления и обслуживания.
4. Услуги по реализации кулинарной продукции.
5. Услуги по организации досуга.
6. Информационно-консультативные услуги.

Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.

1. Фабрика-заготовочная.
2. Комбинат полуфабрикатов.
3. Фабрика кухни.
4. Комбинат питания.
5. Специализированные кулинарные цехи.

Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий.

1. Ассортимент реализуемой продукции.
2. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское).
3. Метод обслуживания.

Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.

1. Закусочные общего типа.
2. Специализированные закусочные.
3. Экономические показатели.

Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.

1. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами.
2. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.

Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания.

1. Организация товароснабжения.
2. Плановость.
3. Ритмичность.
4. Оперативность.
5. Экономичность.
6. Технологичность.
7. Закупочные процедуры.
8. Планирование меню.
9. Расчет количества и качества продукции.
10. Заказ на закупку.

Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками.

1. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.
2. Право заключать контракты. Законность.
3. Реквизиты договора. Преамбула договора.
4. Сроки и порядок поставки.
5. Качество и компетентность.
6. Упаковка и маркировка.
7. Цена и порядок расчетов.

8. Ответственность сторон. Срок договора.
9. Изменение и расторжение договора. Решение споров.
10. Реквизиты сторон.

Тема 21. Организация снабжения.

1. Выбор поставщика.
2. Снабжение. Производство. Сбыт. Логистика.
3. Анализ потенциальных поставщиков.
4. Оценка результатов работы с поставщиками.
5. Финансовые условия. Условия поставок и оплаты.

Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.

1. Оптимальная звенность товародвижения.
2. Эффективность использования транспортных средств.
3. Эффективность использования торгово-технологического оборудования.
4. Сокращение количества операций с товаром.
5. Сема технологического процесса товародвижения.

Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.

1. Транспорт в товародвижении, требования к нему.
2. Транзитная форма снабжения.
3. Централизованная доставка товаров.
4. Децентрализованная доставка товаров.

Тема 26. Назначение складских помещений.

1. Разгрузка транспорта. Приемка товаров.
2. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения.
3. Внутрискладское перемещение грузов.

Тема 27. Состав складских помещений.

1. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей.
2. Надлежащий режим хранения.
3. Рациональная организация выполнения складских операций.
4. Нормальные условия труда. Инструменты и инвентарь.

Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

1. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).

Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.

1. Требования санитарных норм.
2. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.
3. Нормируемые товарные потери.
4. Ненормируемые товарные потери.

Тема 30. Порядок отпуска продуктов на производство.

1. Материально ответственное лицо. Накладные.
2. Качество товара, сортировка и зачистка.

Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары.

1. Назначение и классификация тары.
2. Технические требования.
3. Эксплуатационные требования.
4. Санитарно-гигиенические требования.
5. Экологичность тары. Тарооборудование.

Тема 32. Организация тарооборота.

1. Приемка тары.
2. Вскрытие тары.
3. Хранение тары.
4. Возврат тары.

Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

1. Расходы потери.
2. Организационно-технические мероприятия.
3. Экономические мероприятия.

Тема 34. Планирование деятельности предприятия общественного питания.

1. Сущность планирования и его этапы
2. Принципы и виды планирования в общественном питании
3. Экономико-организационная характеристика предприятия общественного питания
4. Планирование показателей хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Тема 35. Классификация видов финансового анализа.

1. Временной (горизонтальный и трендовый) финансовый анализ;
2. Вертикальный (структурный) финансовый анализ;
3. Сравнительный (пространственный) финансовый анализ;
4. Факторный анализ;
5. Расчет финансовых коэффициентов.

Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа

1. Цели финансового анализа
2. Задачи финансового анализа
3. Направления финансового анализа
4. Показатели финансового анализа

Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация.

1. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо.
2. Основная деятельность предприятия общественного питания

Тема 38. Производственная мощность предприятия.

1. Анализ производственной мощности.
2. Пропускная способность обеденного зала.
3. Анализ товарных запасов и товарооборота.

Тема 39. Показатели эффективности предприятия.

1. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования.

Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах

1. Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.

Тема 41. Затраты производства и их факторы.

1. Классификация издержек производства и обращения.

Тема 42. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.

1. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения .
2. Расходы по доставке сырья и товаров.

Тема 43. Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика.

1. Прибыль производства, ее функции.
2. Виды прибыли, их характеристика.

Тема 44. Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности.

1. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности.
2. Основные показатели рентабельности.

Тема 45. Оперативное планирование работы производства.

1. Общие положения.
2. Сущность оперативного планирования.

Тема 46. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.

1. Требования к организации продовольственного снабжения.
2. Требования к организации материально- технического снабжения.

Тема 47. Организация производства продукции.

1. Требования к организации производства продукции .
2. Цеховая структура производства .
3. Безцеховая структура производства

Тема 50. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

1. Составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню).
2. Составление плана-меню.
3. Распределение сырья между цехами.
4. Определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.
5. Ассортимент блюд.

Тема 51. Виды меню, их характеристика.

1. Меню со свободным выбором блюд.
2. Меню комплексных обедов.
3. Меню дневного рациона.
4. Меню диетического питания.
5. Меню детского питания.
6. Банкетное меню.

Тема 53. Технологические документы на продукцию общественного питания.

1. Техническое регулирование. Стандартизация.
2. Технический регламент. Нормативные документы. Технические документы.
3. Правила оказания услуг. Национальные стандарты. Стандарты организаций.
4. Санитарно-эпидемиологические требования.
5. Технические нормативы.

Тема 57. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

1. Отраслевые стандарты (ОСТ).
2. Технические условия (ТУ).
3. Технологические инструкции (ТУ).
4. Стандарты предприятий (СТП).
5. Структурные элементы СТП.

6.Последовательность разделов СТП.

Тема 58.Производственная инфраструктура.

- 1.Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.
- 2.Производственный процесс.
- 3.Основные процессы.
- 4.Вспомогательные процессы.
- 5.Производства. Цех. Отделения. Производственный участок. Рабочее место.
- 6.Требования СНиПов. Санитарные и противопожарные правила.

Тема 59. Создание оптимальных условий труда.

- 1.Площадь и состав производственных помещений.
- 2.Обеспечение безопасных условий труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований.
- 3.Оптимальный микроклимат.
- 4.Правильное освещение.
- 5.Подвод горячей и холодной воды.

Тема 60. Требования к организации рабочих мест.

- 1.Площадь рабочего места.
- 2.Специализированные рабочие места.
- 3.Универсальные рабочие места.

Тема 61. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

- 1.Технические условия и технологические инструкции.
- 2.Линия очистки и сульфитации картофеля.
- 3.Организация труда в цехе.

Тема 62. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.

- 1.Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов.
- 2.Оборудование для овощного цеха.

Тема 63. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.

- 1.Ассортимент мясных полуфабрикатов.
- 2.Сроки хранения полуфабрикатов.
- 3.Технологический процесс обработки мяса.
- 4.Организация труда в цехе.

Тема 64. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

- 1.Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
- 2.Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.
- 3.Сроки хранения полуфабрикатов.
- 4.Организация труда в цехе.

Тема 65. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов.

- 1.Централизованное производство полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.
- 2.Технологический процесс обработки.
- 3.Схема организации производства полуфабрикатов.

Тема 66. Организация работы мясо-рыбного цеха.

- 1.Мясо-рыбные цехи на предприятиях с полным производственным циклом.
- 2.Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе.
- 3.Организация труда.

Тема 67. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов. 1.Организация рабочих мест для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, рыбы, свежих овощей, зелени, фруктов.
2.Размещение оборудования.
3.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

Тема 68. Организация работы супового отделения горячего цеха. 1.Производственная программа горячего цеха.
2.Микроклимат горячего цеха.
3.Нормы оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии.
4.Режим работы.
5.Технологический процесс приготовления супов.

Тема 69. Организация работы соусного отделения горячего цеха. 1.Основное оборудование соусного отделения (кухонные плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, пищеварочные котлы).
2.Посуда, применяемая в соусном отделении. Инвентарь.
3.Организация труда в цехе.

Тема 70. Организация работы холодного цеха. 1.Ассортимент продукции холодного цеха.
2.Специализированные рабочие места.
3.Организация рабочих мест в холодном цехе.
4.Организация труда в холодном цехе.

Тема 71. Организация работы кулинарного цеха. 1.Кулинарные цехи, организуемые на заготовочных предприятиях.
2.Специализированные кулинарные цехи.
3.Универсальные кулинарные цехи.
4.Технологический процесс цеха.
5.Ассортимент.
6.Организация труда.

Тема 72. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. 1.Классификация по мощности кондитерских цехов.
2.Состав помещения.
3.Подготовка сырья.
4.Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий.

Тема 73. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. 1.Организация рабочего места по приготовлению опары и теста.
2.Рабочее место для разделки теста.
3.Выпечка кондитерских изделий.
4.Приготовление отделочных полуфабрикатов.
5.Моечное отделение кондитерского цеха.
6.Сроки хранения кондитерских изделий.
7.Организация труда в кондитерском цехе.

Тема 74. Организация работы цеха мучных изделий. 1.Цех мучных изделий является одним из специализированных цехов.
2.Механизация процесса.
3.Основное оборудование.

Тема 75. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

1. Организация работы экспедиции.
2. Организация работы моечной кухонной посуды.
3. Организация работы хлеборезки.

Тема 76. Линии раздачи. Оборудование. Назначение, классификация, характеристика.

1. Оборудование. Назначение, классификация, характеристика.
2. Формирование линии раздачи.
3. Размеры и формы помещения.
4. Требования и нормы Роспотребнадзора.
5. Организация системы пожаротушения.

Тема 80. Организация труда на предприятиях общественного питания.

1. Разделение и кооперация труда.
2. Организация и обслуживания рабочих мест.
3. Внедрение передовых приемов и методов труда.
4. Совершенствование нормирования труда.

Тема 82. Разделение и кооперация труда на предприятии.

Разделение труда внутри предприятий общественного питания: технологическое, пооперационное, функциональное, квалифицированное.

Тема 83. Оснащение рабочих мест.

1. Рабочие места для ручной работы.
2. Рабочие места для машинно-ручной работы.
3. Механизированные рабочие места.
4. Автоматизированные рабочие места.
5. Специализированные рабочие места.
6. Гигиенические показатели.
7. Антропометрические показатели.
8. Физиологические и психофизиологические показатели.

Тема 87. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников. Виды норм труда.

1. Сущность и роль нормирования труда.
2. Виды норм труда и их классификация.
3. Норма труда.
4. Норма времени.
5. Норма выработки.
6. Норма обслуживания.

Тема 88. Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад.

1. Принципы согласования совместных усилий.
2. Основные принципы планирования работы бригады.

Критерии оценивания компетенций

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «отлично» выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе проведения собеседования он показывает исчерпывающие знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.
4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

Составитель _____ М.Б. Хапчаева
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

**Комплект заданий для контрольной работы
по дисциплине Управление структурным подразделением организации**

**Контрольный срез № 1.
1 вариант.**

1. Цель деятельности предприятий. Основные признаки организации предприятий и их характеристика.
2. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.
3. Предприятия общественного питания и их характеристика. Основные функции предприятий общественного питания и их характеристика. Ассортимент выпускаемой продукции предприятий общественного питания. Особенности предприятий общественного питания.
4. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
5. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
6. Характеристика предприятий общественного питания (ресторан, бар, кафе, закусочная, предприятия по отпуску готовой продукции на дом).
7. Организация работы птицегольевого цеха. Характеристика цеха. Организация работы технологических линий. Организация труда в цехе.

2 вариант.

1. Классификация предприятий по правовому статусу и их характеристика.
2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
3. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
4. Классификация предприятий общественного питания и их характеристика.
5. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
6. Характеристика предприятий общественного питания (фабрика-

заготовочная, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цеха, столовая).

7. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика цеха.

Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе. Организация труда в цехе.

Контрольный срез № 2.

1 вариант.

1. Организация работы горячего цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе. Организация труда в цехе.

2. Организация работы холодного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в цехе.

3. Организация работы кулинарного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в кулинарном цехе. Организация труда в цехе.

4. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Характеристика цеха. Организация рабочих мест для выпуска кондитерских изделий.

5. 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.

6. Организация работы цеха мучных изделий. Характеристика цеха. Организация рабочих мест цеха мучных изделий.

2 вариант.

1. Производственная мощность и ее характеристика. Анализ производственной мощности.

2. Пропускная способность обеденного зала и ее расчет. Зависимость производственной мощности от ряда факторов.

3. Основные три группы показателей и их характеристика. Расчет коэффициента экстенсивной нагрузки и коэффициента интенсивной нагрузки оборудования.

4. Планирование снабжения сырья и товаров. Определение потребности в сырье на отдельные виды кулинарной продукции. План снабжения и его характеристика.

5. Понятие издержек обращения и их характеристика. Экономическая сущность издержек обращения. Классификация издержек производства и обращения.

6. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Характеристика вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебоборезки.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если 90 – 100% правильных ответов

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если 70 – 90% правильных ответов

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если 50 – 70% правильных ответов

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50% правильных ответов

Составитель _____ М.Б. Хапчаева
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.