

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж




**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения
Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.02.10 Технологии производства общественного
питания
(базовой подготовки)**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель

 И.В. Авдошина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Согласовано



Разработчики:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» И.В. Авдошина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.А.Ильина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Т.А.Климова
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.Ю.
Пестрякова

Комплект контрольно-оценочных средств составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 22.04.2014г. № 384, и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	12
3. Промежуточная аттестация.....	57
4. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по производственной практике.....	70
5. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного).....	74
Приложения.....	84

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится в форме выполнения практического задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 1.1

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК06.01 Управление структурным подразделением организации	Курсовая работа Дифференцированный зачёт
Учебная практика	Зачет
Производственная практика (по профилю специальности)	Зачет
ПМ.06	Экзамен (квалификационный)

1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1.2.1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	ОПОР 6.1.1 составления плана-меню и меню предприятия ОПОР 6.1. расчет сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд ОПОР 6.1.3 владение методиками расчёта экономических показателей
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	ОПОР 6.2.1 организация технологических процессов на производстве ОПОР 6.2.2 решение производственных задач по организации работы производственных цехов ОПОР 6.2.3 обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	ОПОР 6.3.1 составление графика выхода на работу и оформления табеля учета рабочего времени ОПОР 6.3.2 проведение анализа производственных ситуаций ОПОР 6.3.3 составление плана работы коллектива (бригады/команды)
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	ОПОР 6.4.1 оценка качества готовой продукции и оформление результатов ОПОР 6.4.2 решение производственных ситуаций,

	связанных соблюдением безопасных условий ОПОР 6.4.3 оценка качества поступившего сырья
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	ОПОР 6.5.1 составления и оформления основных реквизитов документов ОПОР 6.5.2 составления учетно-отчетной документации ОПОР 6.5.3 расчет заработной платы в соответствии с принятой методикой

Таблица 1.2.2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОПОР 1 демонстрация интереса к будущей профессии; ОПОР 12 факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОПОР 2 1 обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; ОПОР 2 2 демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОПОР 3 1 демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, ОПОР 3 2 демонстрация ответственного отношения к результатам своей работывности необходимые коррективы
ОК 4 Осуществлять поиск информации и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	ОПОР 4 1 Демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения

профессиональных задач, профессионального и личностного развития	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 5 1демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности ОПОР 5 2факт участия в проектной деятельности
ОК6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОПОР 6 1демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; ОПОР 6 2демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ОПОР 7 1демонстрация личной ответственности за работу членов команды; ОПОР 7 2демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОПОР 8 1демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК 9Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОПОР 9 1обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;

Таблица 1.2.3

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 6.1 Участвовать в	ОПОР 6.1.1 составления плана-меню и

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>планировании основных показателей производства</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>меню предприятия;</p> <p>ОПОР 6.1.2 расчет сырья, выхода полуфабрикатов количества блюд;</p> <p>ОПОР 6.1.3 владение методиками расчёта экономических показателей</p> <p>ОПОР 2.1 Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов и проектировании изделий;</p> <p>ОПОР 2.2. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p> <p>ОПОР 3.1. Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОПОР 4.1. Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОПОР 7.1. Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения задания.</p> <p>ОПОР 9.1 Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый</p>	<p>ОПОР 6.2.1 организация технологических процессов на производстве</p> <p>ОПОР 6.2.2 решение производственных задач по организации работа производственных цехов</p>

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>ОПОР 6.2.3 обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов. ОПОР 1 1 демонстрация интереса к будущей профессии; ОПОР 12 факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители). ОПОР 2.1 Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов и проектировании изделий; ОПОР 2.2. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>ОПОР 6.3.1 составление графика выхода на работу и оформления табеля учета рабочего времени; ОПОР 6.3.2 проведение анализа производственных ситуаций; ОПОР 6.3.3 составление плана работы коллектива (бригады/команды) ОПОР 5.1. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 6.1. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в процессе обучения</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ОК 7. Брать на себя</p>	<p>ОПОР 6.4.1 оценка качества готовой продукции и оформление результатов; ОПОР 6.4.2 решение производственных ситуаций, связанных соблюдением</p>

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>безопасных условий труда; ОПОР 6.4.3 оценка качества поступившего сырья ОПОР 7.1. Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения задания. ОПОР 9.1 Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>ОПОР 6.5.1 составление и оформления основных реквизитов документов, ОПОР 6.5.2 составление учетно-отчетной документации; ОПОР 6.5.3 расчет заработной платы в соответствии с принятой методикой. ОПОР 5.1. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 8.1 Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня</p>

1.2.2. Требования к курсовому проекту как части экзамена квалификационного

Показатели оценки защиты курсовой работы

Таблица 1.2.4

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата
---	-------------------------------------

<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>ОПОР 6.1.1 составления плана-меню и меню предприятия ОПОР 6.1. расчет сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд ОПОР 6.1.3 владение методиками расчёта экономических показателей</p>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>ОПОР 1 демонстрация интереса к будущей профессии; ОПОР 12 факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>ОПОР 4 1 Демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПОР 5 1 демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности ОПОР 5 2 факт участия в проектной деятельности</p>

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки МДК06.01 Управление структурным подразделением организации является оценка умений и знаний.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

У1рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У2вести таблиць учета рабочего времени работников;

У3рассчитывать заработную плату;

У4рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

31принципы и виды планирования работы бригады (команды);

32основные приемы организации работы исполнителей;

33способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

34дисциплинарные процедуры в организации;

35правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

36нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

37формы документов, порядок их заполнения;

38методику расчета выхода продукции;

39порядок оформления табеля учета рабочего времени;

310 методику расчета заработной платы;

311структуру издержек производства и пути снижения затрат;

312методики расчета экономических показателей

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Таблица 2.1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) МДК	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Введение		ОК 1	Тест входного контроля	Дифференцированный зачет Курсовая работа
2	Тема 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении	У2,У3,У6,У8, 31, 32,33,34,35, 36,37, 39	ОК 1, ОК.2,ОК3,ОК4,ОК5, ОК6,Ок7,ОК8,ОК9,ПК 6.3,ПК 6.5	Тестирование Вопросы самопроверки внеаудиторной самостоятельной работы Контрольная работа	
3	Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей организации.	У4,У6, 31, 32,33,34,35, 311,312	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7,Ок8,ОК9,ПК 6.1,ПК 6.3	Практические работы Тест Внеаудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Курсовая работа	
4	Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания	У1,У2,У3, У6, У8, 31, 32,33,34,35, 36,37, 39,310	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК.5,ОК6,Ок7,ОК8,ОК9,ПК 6.3,ПК 6.5	Практические работы Тест Внеаудиторная самостоятельная работа Контрольная работа	
5	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	У1-У8 31-12	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК1-ОК9		

Типовые задания для оценки освоения МДК

Задания для оценки освоения МДК 06.01

1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению междисциплинарного курса, базируется на дисциплинах, предшествующих изучению данного междисциплинарного курса:

П00.02 Обществознание (включая экономику), ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности.

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Примеры заданий входного контроля

Тема06.01.01 Введение документации в структурном подразделении

1 Формы материальной ответственности

А

Б

2 Технологические документы используемые на производстве

А.....

Б

В.....

Г ...и другие

3 Какие пункты включает в себя производственная программа

А

Б

В

Г

4 Варианты меню для банкетов и приемов

А

Б

В.....

Ги другие

5 Ассортимент для бранч-буфета

А

Б

В.....

Г

6 Кто участвует в получении сырья и продуктов со склада

А

Б

7 Кто составляет графики выхода на работу

А

Б

8 Кто осуществляет контроль за работой в цехах

А

Б

9 Кто участвует в работе инвентаризационной комиссии

А

Б

В

10 Кто оформляет сопроводительную документацию при отпуске готовой продукции

А

Б

В

Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей в организациях

1. Экономика — это...

- а) хозяйственная система;
- б) хозяйственная система, обеспечивающая удовлетворение потребностей конкретного человека и общества в целом путем создания необходимых жизненных благ;
- в) система жизнеобеспечения страны, решающая задачи производства, распределения и потребления различных благ, необходимых для удовлетворения потребностей людей и государства.

2. Рынок выполняет функции:

- а) информационную;
- б) методологическую;
- в) посредническую;
- г) ценообразующую;

3. Предприятия питания выполняют следующие функции:

- а) удовлетворение одной из основных личных потребностей людей;
- б) изучение потребительского рынка
- в) производство, реализация и организация потребления пищи.
- г) реализация товаров потребителям, которая сопровождается превращением товарной формы стоимости в денежную.

4. Виды предпринимательской деятельности бывают:

- а) коммерческая, производственная;
- б) коммерческая, финансовая;
- в) производственная, коммерческая, финансовая.

5. Предприятие общественного питания обладает:

- а) хозяйственной и физической самостоятельностью;
- б) физической и юридической самостоятельностью;
- в) хозяйственной и юридической самостоятельностью.

6. Целью предпринимательской деятельности является:

- а) получение прибыли;
- б) удовлетворение потребности покупателей в товарах и услугах;
- в) все ответы верны.

7. Полное название «ООО»:

- а) общество с ограниченной ответственностью;
- б) общество с обязательной ответственностью;

в) общество с организованной ответственностью;

8. Оказывает ли государство влияние на финансово-хозяйственную деятельность предприятий общественного питания:

- а) оказывает прямое влияние;
- б) нет, не оказывает;
- в) оказывает косвенное влияние.

9. Предприятие питания – это основное звено сферы:

- а) потребления;
- б) обращения;
- в) потребления и обращения.

10. Какие организационно-правовые формы предприятий существуют в рыночной экономике:

- а) акционерные общества;
- б) общества с ограниченной ответственностью;
- в) индивидуальные предприниматели;
- г) все перечисленные выше.

**Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях
общественного питания**

- 1) Что определяют функциональные свойства товара его значимость для общества:**
- А) полезность товара
 - Б) безопасность товара
 - В) экономические свойства товара
- 2) К каким свойствам товаров относится соответствие потребностей общества значимым для потребителей:**
- А) экологические свойства
 - Б) функциональные свойства
 - В) социальные свойства
- 3) Специфический товар, который является универсальным эквивалентом стоимости других товаров или услуг:**
- А) денежная масса
 - Б) деньги
 - В) ценные бумаги
- 4) Как называется функция денег, обозначающая как всеобщий эквивалент стоимости всех товаров**
- А) мера стоимости
 - Б) затрата
 - В) средство обращения
- 5) Совокупность наличных и безналичных средств, находящихся в обращении которыми располагают физические, юридические лица и государство**
- А) денежная масса
 - Б) мировые деньги
 - В) денежные агрегаты
- 6) Какие издержки принимают в расчет при принятии решений, издержки, "Выявившиеся на остаток"**
- А) явные
 - Б) временные
 - В) актуальные
- 7) Превышение в денежном выражении доходов над затратами на производство или потребление и сбыт этих товаров и услуг**

- А) капитал
- Б) прибыль
- В) монополия

8) На что оказывается влияние основных фондов предприятия

- А) финансовые показатели
- Б) рыночная устойчивость
- В) качественная оценка

9) Элементы капитала, характеризующиеся коротким сроком службы, стоимость которых сразу входит в затраты на создание нового продукта

- А) оборотные средства
- Б) бухгалтерский баланс
- В) оборотный капитал

10) Как называются расходы, связанные с образованием юридического лица

- А) организационные расходы
- Б) деловые расходы
- В) учредительные расходы

11) В какой организационно-правовой форме акции не передаются посторонним гражданам

- А) ОАО
- Б) ЗАО
- В) ООО

12) Задача:

Рассчитать средний товарный запас за месяц, если остатки товаров составили на 01.08- 20т., на 10.08.- 15т., на 20.08.- 20т. и на 01.09.- 13т.. Расчет производится по средней хронологической.

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.
За неправильный ответ – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов) Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений

балл (отметка) вербальный аналог
90 ÷ 100 5 отлично

80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по курсу дисциплины. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению учебной дисциплины, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля

2.1 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для текущего контроля и оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении.

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения темы 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении

Практические задания контрольной работе

Вариант 1.

Задание 1. Документирование управленческой деятельности

Государственная система документационного обеспечения управления (ГСДОУ)- свод правил, устанавливающих единые требования к документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Задание 2. Практическое задание: Составить таблицу учета рабочего времени.

Вариант 2.

Задание 1. Организация работы производства. Должностные инструкции работников производства. Требования к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95. Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания.

Задание 2. Практическое задание: Составить штатное расписание.

Вариант 3.

Задание 1. Системы материальной ответственности на П.О.П. Формы материальной ответственности. Порядок заключения договоров. Выполнение договорных обязательств.

Задание 2. Практическое задание: Составить акт о списании инвентаря.

Вариант 4.

Задание 1. Меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожелания заказчика, установленной суммы на 1 гостя.

Задание 2. Практическое задание: заполнить ежедневный отчет.

Вариант 5.

Задание 1. Получение сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.

Задание 2. Практическое задание: составить требование в кладовую.

Вариант 6.

Задание 1. Организация труда на производстве, квалификационный и возрастной состав работников, расстановка поваров.

Задание 2. Практическое задание: Оформить отчет о движении продуктов и тары.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если дан полный ответ на теоретический вопрос и выполнено практическое задание;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если дан ответ на теоретический вопрос и выполнено практическое задание, но допущены небольшие неточности при ответе или ошибки в выполнении практического задания, не повлиявшие на конечный результат;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ на теоретический вопрос дан не полностью, при выполнении практического задания допущены ошибки, повлиявшие на конечный результат;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если ответ на теоретический вопрос недан, практическое задание не выполнено.

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущего контроля и оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей в организациях.

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения темы 06.01.02 Расчет экономических показателей в организациях.

Практические задания контрольной работе

Вариант 1

Дайте оценку выполнения прогнозов по прибыли от реализации кулинарной продукции. Рассчитайте влияние факторов на прибыль (объем товарооборота, уровня валового дохода, уровня издержек).

Основные экономические показатели ООО кафе «Алена»

Показатели	Прош год, тыс. руб.	Отчетный год		Процент вып.	Темп вып.	Откл. в сумме	
		План тыс. руб.	Факт тыс. руб.			От план	От прош. года
Розн. товарооборот, тыс. руб.	95200	96100	96700				
Собств. продукция, тыс. руб.							
Уд. вес собственной продукции, %	59,5	59,6	59,8				
Валовой доход, тыс. руб.							
Уровень вал. дох, %	56,0	56,5	56,7				

Издержки производ. и обращения, тыс. руб.							
Уровень издержек, %	32,18	32,03	32,08				
Прибыль от реализ, тыс. руб.							
Рентабельность от основной деят., %							
Внерезультационн ые доходы, тыс. руб.	600	400	370				
Внерезультационн ые расходы, тыс. руб.	350	200	195				
Балансовая прибыль, тыс. руб.							
Рентабельность предприятия, %							
Сумма налога на прибыль, тыс. руб.							
Чистая прибыль, тыс. руб.							
Рентабельность чистой прибыли, %							

Критерии оценки

- оценка «отлично» выставляется студенту, если даны полные ответы на теоретические вопросы и выполнено практическое задание;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если даны ответы на теоретические вопросы и выполнено практическое задание, но допущены небольшие неточности при ответах или ошибки в выполнении практического задания, не повлиявшие на конечный результат;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответы на теоретические вопросы даны не полностью, при выполнении

практического задания допущены ошибки, повлиявшие на конечный результат;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, практическое задание выполнено не полностью.

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущего контроля и оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения темы 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания.

Перечень материалов и оборудования:

- бланки первичных документов.

Контрольные вопросы

1. Дать понятие продажной цены.
2. Порядок расчета продажной цены в общественном питании.
3. Понятие документа лежащего в основе расчета цены блюда.
4. Дать понятие плана-меню.
5. Особенности составления плана-меню.
6. Дать понятие и значение сборника рецептов.

Задания

1. Составить план меню на дату выполнения контрольной работы.
2. Составить калькуляционные карточки для определения свободных продажных цен на блюда.

Сырьё включается по весу брутто основной кондиции. Соль и специи включаются в калькуляцию по нормам, указанным в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий.

Исходные данные:

Таблица 1 – Составить план-меню на дату выполнения контрольной работы.

ПЛАН-МЕНЮ
на " ___ " _____ 20__ г.

Номер	Блюдо и гарнир	Количество	Цена	Сумма,
-------	----------------	------------	------	--------

по порядку	наименование и краткая характеристика блюд	код	номер блюда по сборнику рецептов, по ТТК,СТП	выход одного блюда, г.		продажи, руб.коп.	руб.коп.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Икра кабачковая		124	100	100		
2	Вареники ленивые		490	250	100		
Итого							

2. Составить калькуляционные карточки
Калькуляционная карточка №1
Наименование блюда Икра кабачковая
Номер по сборнику рецептов 124

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения				N 1 от " " .20 г.		
Номер по порядку	Продукты		норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	
	наименование	код				
1	2	3	4	5	6	
1.	Кабачки		13,43	30-00	402-90	
2.	Капуста свежая		2,75	25-00	68-75	
3.	Лук репчатый		1,31	40-00	52-40	
4.	Томатное пюре		1,1	80-00	88-00	
5.	Масло растительное		0,5	60-00	30-00	
6	Уксус3%		0,3	70-00	21-00	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд (10 кг)			x	x	663-05	

Стоимость одной порции (1кг.)	66-31
Цена продажи блюда, руб.коп.	6-63
Выход одного блюда в готовом виде, грамм	100

Критерии оценки

- оценка «отлично» выставляется студенту, если даны полные ответы на теоретические вопросы и выполнено практическое задание;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если даны ответы на теоретические вопросы и выполнено практическое задание, но допущены небольшие неточности при ответах или ошибки в выполнении практического задания, не повлиявшие на конечный результат;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответы на теоретические вопросы даны не полностью, при выполнении практического задания допущены ошибки, повлиявшие на конечный результат;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, практическое задание выполнено не полностью.

2.2. РЕФЕРИРОВАНИЕ

Спецификация

Реферирование входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для текущего контроля и оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации.Тема06.01.02 Расчет экономических показателей в организациях.

Реферат – это краткий обзор основного содержания нескольких источников по проблеме исследования; продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой

проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Композиция реферата имеет следующие компоненты:

1. Введение
2. Основная часть (2/3 от всего объема).
3. Заключение.
4. Список литературы.
5. Приложение.

Реферат должен быть правильно и аккуратно оформлен, в тексте не должно быть стилистических и грамматических ошибок. Работа выполняется на вертикально расположенных листах. Все страницы реферата, исключая титульный лист, нумеруются арабскими цифрами. Номер проставляется внизу в центре страницы. Объем реферата в среднем 10 – 15 страниц формата А4, набранных на компьютере шрифтом TimesNewRoman, 14 кегль, 1,5 интервал; поля: левое – 3 см., верхнее и нижнее – 2 см., правое 1 см.

Темы рефератов

№	Темы рефератов	Тема
1	Состояние и перспективы развития общественного питания на потребительском рынке товаров и услуг	2.1 Отрасль и рынок: экономика, рынок, рыночные отношения.
2	Малый бизнес: значение, развитие в регионе	2.3 Предпринимательская деятельность в отрасли общественного питания..
3	Инвестиции на Южном Урале	2.13 Финансы организации.

Критерии оценки

Оценка «отлично» ставится:

1. Выполнены все требования к написанию и защите реферата:
 - обозначена проблема и обоснована её актуальность;
 - сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция;
 - сформулированы выводы;
 - тема раскрыта полностью с опорой на актуальные источники;
 - выдержан объём, соблюдены требования к внешнему

оформлению.

2. Знание студентом изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы; свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы по теме реферата; присутствие собственной точки зрения, аргументов и комментариев, выводы;

Оценка «хорошо» ставится:

1. Мелкие замечания по оформлению реферата;

– неточности в изложении материала;

– отсутствует логическая последовательность в суждениях;

– не выдержан объём реферата;

– имеются упрощения в оформлении;

– неполный список литературы.

2. На дополнительные вопросы при защите реферата даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» ставится:

1. Требования к реферату соблюдены не полностью:

– тема освещена лишь частично;

– допущены фактические ошибки в содержании реферата;

– отсутствует вывод.

2. Затруднения в изложении, аргументировании, в ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится: 1. Требования к реферату соблюдены не полностью:

– содержание материала не соответствует заявленной теме;

– допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод;

– не выдержан объём реферата и не соблюдены внешние требования к оформлению реферата.

2. Затруднения в изложении, отсутствие аргументации, неумение продемонстрировать знания по содержанию, проблеме своей работы, отсутствие ответов на вопросы.

2.3. ДЕЛОВАЯ/РОЛЕВАЯ ИГРА

Спецификация

Деловая игра входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущего контроля и оценки умений и знаний, формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса

МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания

Деловая игра проводится в учебной аудитории на практическом занятии после изучения раздела 3.6 Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.

Время проведения игры:

- подготовка 10 мин.;
- выполнение 65 мин.;
- подведение итогов 15 мин.;
- всего 90 мин.

Перечень материалов: компьютер, бланки документов по инвентаризации.

ДЕЛОВАЯ ИГРА

Инвентаризация товаров

Сценарий игры

Деловая игра имитирует инвентаризацию товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.

Для проведения такой деловой игры требуется аудитория. Столы, за которыми располагаются группы, преподаватель, представитель магазина (если он участвует в проведении деловой игры), обеспечивают вычислительной техникой, а столы для группы обеспечивает магазин весами, кассовым аппаратом, товарами и бутылочками с указанием их количества и цены.

Столы обозначаются соответствующими табличками с названием групп. Место для преподавателя должно быть где-то в центре, поскольку он является связующим звеном. (В качестве ведущего необязательно может выступать сам преподаватель, может и хорошо подготовленный студент).

Деловая игра начинается с выписки распоряжения и инструктажа главного бухгалтера. Получив распоряжение, инструктаж, группа №3 - Инвентаризационная комиссия предъявляет распоряжение и приступает к подготовительной работе по инвентаризации.

Материально- ответственные лица (группа №4) приступают к составлению товарного отчета к этой же работе можно привлечь и группу №5 - студенты для создания ситуации.

В документах для составления товарного отчета в частности можно специально допустить ошибку в цене, на какой - то товар, или указать на отсутствие штампа в документе.

Решат ли студенты групп 4,5 эту ситуацию?

Инвентаризационную опись лучше составлять всем игрокам группы №3 и 4 (т.к. составленная опись будет необходимой, для следующего занятия практической работы по определению работы инвентаризации).

И здесь, при составлении инвентаризационной описи, т.е. при проведении инвентаризации студентам предстоит решить несколько ситуаций.

1 В материале для составления инвентаризационной описи допущена ошибка в цене (стоит одна цена, нужна другая).

2 Материально ответственные лица могут предъявить инвентаризационной комиссии отходы, которые образуются при подготовке товара к продаже (например: сахарная крошка).

3 В период инвентаризации поступили товары, группа №5, студенты для создания ситуации объявят о том, что поступили товары и они, как представители поставщика, просят быстрее принять товар.

Здесь необходимо решить две задачи:

Первая: Как поступить с товаром?

Магазин закрыт на инвентаризацию. Принять или нет, если принять, то куда записать.

Вторая: Как оформить приемку товаров?

(Не забыть подписи, потребовать доверенность или проставление штампа).

Группа №2, отдел по учету товаров и тары по магазинам, в это время выполняет свое задание, т.е. составляет расчет естественной убыли и этой группе предстоит решить следующую ситуацию:

Правильно ли определит товарооборот за месяц, последняя инвентаризация была, например на 20-е число месяца.

Так как материально - ответственные лица (группа №4), товарный отчет со всеми приложенными документами сдали в отдел по учету товаров (группе №2). Последним необходимо проверить отчет и исправить ошибки, если группа №4 не обнаружила их (имеется в виду ошибка в цене и отсутствие штампа о проверке цен).

Получение информации об остатках товаров на момент инвентаризации может браться на основании данных компьютера. Если аудитория оборудована компьютерами и соответствующей программой 1С «Бухгалтерия», и т.д. В этом случае студенты могут составить и товарный отчет на основании заполненных первичными товарными документами на предыдущих занятиях.

Закончив инвентаризацию, определив предварительный результат, (к этому времени группа №2 - отдел по учету товаров, тоже должна закончить свою работу) инвентаризационная комиссия отчитывается у главного бухгалтера по результатам инвентаризации. Необходимо всем студентам записать в тетради бухгалтерские проводки по результатам инвентаризации.

В процессе всей игры преподаватель должен следить за тем, в какой мере студенты могут проявить самостоятельность в решении вопросов, где и когда ему необходимо прийти на помощь, направить мыслительную деятельность в нужном направлении.

Игра закончена. Прежде чем провести ее анализ, преподаватель предлагает:

а) дать анализ работе инвентаризационной комиссии и материально-ответственным лицам;

б) дать анализ качеству составления товарного счета.

Первый анализ дает главный бухгалтер.

Второй анализ дает начальник группы №2 — учета товаров.

Кроме того дает возможность высказать свои мнения присутствующим на уроке работникам предприятия. После этого преподаватель проводит разбор игры.

При этом необходимо помнить, что заключительный анализ педагога - это не судейство, а тренерский разбор причин, приведших к определенному результату. В конце занятия, преподавателю следует ответить не на вопрос «Каковы итоги игры?», а на вопрос «Почему получились данные итоги?».

Критерии оценки

оценка «отлично» выставляется студенту, если он проявлял высокую активность в игре, отвечал верно на поставленные вопросы, полностью выполнил практическое задание

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он проявлял активность в игре, отвечал на поставленные вопросы не совсем точно, полностью выполнил практическое задание

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он не проявлял особой активности в игре, отвечал на поставленные вопросы не точно, не полностью выполнил практическое задание

оценка «неудовлетворительно» не должна быть при проведении данного урока

Оценка игры предполагает:

- непосредственная обратная связь для всех или обмен опытом по проведению на метауровне: оценивание процесса и поведения;
- самооценка и оценка со стороны;

- исправление ошибок;
- сравнение поставленных целей с фактическими результатами;
- сделать выводы;

Возможными методами/инструментами оценки являются:

- наблюдение ;
- опрос (группы или отдельного участника):
- техника: метод мозгового штурма, обратная связь;

Вопросы о достижении намеченных социальных и познавательных учебных целей (оценка результата или продукта/оценка учебных целей):

- познавательные учебные цели
- специальные профессиональные знания по теме Учет товарных операций в организациях торговли.

- сотрудничество,
- общие основные сферы интересов в группе,

Вопросы по организации обучения и игры (оценка процесса):

- организация обучения:
- эффективность учебной организации,
- оптимальная величина группы.

Организация игры:

- планирование деловой игры,
- руководство игрой.

Общая оценка или критика деловой игры:

- удовлетворение от игры,
- рекомендации по участию и готовность участия в подобной игре,
- критика и рекомендации.

Возможные вопросы во время (устные)

фазы оценки:

главному и второстепенному действующему лицу/лицам:

- Как Вы себя чувствовали в роли?
- Почему Вы поступали так?
- Чего Вы хотели добиться таким действиями?

2.4. ТИПОВЫЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАНИЯ/СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

Спецификация

Типовые практико-ориентированные задания осуществляется в ходе повседневной учебной работы для обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей организацииТема 06.01.03Ведение бухгалтерского учёта в

организациях общественного питания. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению учебной дисциплины, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Задачи - это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются практические действия

Примерные задания по теме 06.01.02 Расчет экономических показателей организации

1. Определить пропускную способность зала ресторана и коэффициент ее использования в дневное и вечернее время. Зал работает с 12 до 24 часов. Вечернее время считается с 16 часов. Одного потребителя в дневное время обслуживают в среднем 45 минут, в вечернее - 90 минут. Площадь зала 190 м², норма площади на одно место - 1,8 м². Фактически в дневное время обслуживают в среднем 450 потребителей, в вечернее - 330.

2. Рассчитайте показатели эффективности использования основных средств предприятия питания. Сделайте вывод, предложите пути увеличения эффективности использования основных средств предприятия питания.

Показатели	Прошлый год	Отчётный год
Товарооборот, тыс.руб.	28356	28490
Прибыль, руб.	3025,9	3238,6
Среднесписочная численность, чел.	26	25
Площадь торгового зала, кв. м.	600	600
Стоимость основных средств: на начало квартала,	5487	5402
на конец квартала, тыс.руб.	5402	5956

Примерные задание по теме 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания

Составьте товарный отчёт № 54 по кладовой Столовой №2 от сегодняшнего дня по следующим данным:

- остатки товаров: 226000руб.
- остатки тары: ящики 40 шт. по цене 58 руб.
коробки 140шт. по цене 12 руб.

Документы:

- а. Счёт – фактура № 141 от Сельхозпредприятия на поступление
 – морковь 550 кг по цене 15 руб., НДС – 10%
 – капуста 1000 кг по цене 18 руб., НДС – 10 %
- б. Заполните счёт – фактуру №246 ОАО База №1

№п/п	Наименования	Кол-во (кг)	Цена (руб)	Ставка НДС (%)
1	Колбаса отдельная	400	120-00	10
2	Колбаса чайная	350	130-00	10
3	Колбаса копчёная	120	184-00	18
4	Колбаса п/к	150	142-00	18

В. Расходные операции подтверждены документами:

Накладная № 402 на отпуск продуктов в производство в сумме 8950-65, тара 250-00;

Накладная № 403 на отпуск товаров в буфет с сумме 12650-00.

2 на основании задания оформите реестр свободных продажных (розничных цен) на полученные товары. В столовой сделана торговая надбавка – 60%. НДС берется задания 1.

Критерии оценки

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

«5» - 5 баллов

«4» - 4 баллов

«3» - 3 балла

«2» - 1-2 балла

2.5. ДОКЛАДЫ, СООБЩЕНИЯ

Спецификация

Доклад входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для текущего контроля и оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.01 Введение документации в структурном подразделении, Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей организации и

Тема06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания.

Доклад –это продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы

Доклад может быть заслушан на теоретическом занятии как итог самостоятельной работы обучающихся после изучения соответствующих тем.

Темы докладов. Сообщений:Тема06.01.01Ведение документации в структурном подразделении

№	Темы докладов, сообщений	Тема
1	Сообщение на тему: «История ДООУ»	1.1 Документирование управленческой деятельности
2	Доклад на тему: «Значение ДООУ в профессиональной деятельности».	

Темы докладов. Сообщений:Тема06.01.02Расчет экономических показателей организации.

№	Темы докладов, сообщений	Тема
1	Доклад на тему: Значение отрасли общественного питания в условиях рыночной экономики	Тема 2.2
2	Доклад на тему: «Экспорт продовольственной группы товаров».	Тема 2.7
3	Сообщение на тему: «Инфляция на современном этапе».	Тема 2.9
4	Доклад по теме: «НДФЛ (стандартные налоговые вычеты)».	Тема 2.12

Критерии оценки

Доклад оценивается по следующим критериям:

1. Постановка темы доклада, её актуальность, научная и практическая значимость, оригинальность.
2. Содержание доклада: соответствие содержания заявленной теме, относительный уровень сложности, научность и глубина рассматриваемых фактов, методов и приемов решений и доказательств.
3. Использование знаний вне программы, эрудированность автора в рассматриваемой области науки, знание современного состояния проблемы.

4. Полнота цитируемой литературы, ссылки на исследования ученых, занимающихся данной проблемой, использование известных результатов и научных фактов в работе.

5. Изложение доклада: свободное владение материалом, научной терминологией; понимание содержания и значимости выводов и результатов исследования, наглядность, последовательность, логичность и четкость изложения; риторические способности, убедительность рассуждений, оригинальность выводов. Умение отвечать на вопросы.

6. Новизна работы

- Получены новые теоретические результаты;
- Разработан и выполнен оригинальный эксперимент;
- Имеется новый подход к решению известной задачи, проблемы;
- Достоверность результатов работы.

Оценка «отлично» ставится:

1. Выполнены все требования к докладу:

– обозначена проблема и обоснована её актуальность, научная и практическая значимость;

– сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, освещено современное состояние исследуемой проблемы и логично изложена собственная позиция;

– показана новизна работы и имеются факты, говорящие о достоверности результатов;

2. Знание учащимся изложенного в докладе материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы; отвечать на вопросы по теме доклада; присутствие собственной точки зрения, аргументов, комментариев, выводов;

3. Наличие качественно выполненного презентационного или (и) раздаточного материала, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.

Оценка «хорошо» ставится:

1. Соблюдены не все требования к докладу;

– неточности в изложении материала;

– отсутствует логическая последовательность в суждениях, недостаточно освещена литература по изучаемой проблеме;

– показана новизна работы и имеются факты, говорящие о достоверности результатов;

2. Знание учащимся изложенного в докладе материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы; на дополнительные вопросы даны неполные ответы.

3. Наличие качественно выполненного презентационного или (и)

раздаточного материала, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.

Оценка «удовлетворительно» ставится:

1. Требования к докладу соблюдены неполностью:

- тема освещена лишь частично;
- допущены фактические ошибки в содержании доклада, недостаточно освещена литература по изучаемой проблеме; отсутствует вывод;
- отсутствие собственной точки зрения на исследуемую проблему, нет новизны.

2. Затруднения в изложении, аргументировании, в ответах на вопросы.

3. Наличие презентационного или (и) раздаточного материала.

Оценка «неудовлетворительно» ставится:

1. Требования к реферату соблюдены неполностью:

- содержание материала не соответствует заявленной теме;
- допущены фактические ошибки в содержании доклада, отсутствует вывод;
- отсутствие анализа современных исследований по проблеме, нет новизны и собственной позиции по представленной проблеме.

2. Затруднения в изложении, аргументировании, неумение продемонстрировать знания по содержанию, проблеме своей работы, неубедительные ответы на поставленные вопросы или отсутствие ответа на вопросы.

3. Отсутствие презентационного или (и) раздаточного материала.

2.6. ПРЕЗЕНТАЦИИ

1. Спецификация

Презентация входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущей оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.02 «Расчет экономических показателей в организациях»

Презентация – это частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном

пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.

Темы презентаций

№	Темы презентаций	Тема
1	Расчет цены на предприятии общественного питания.	Тема 2.9
2	Прибыль предприятия общественного питания	Тема 2.10
3	Штатное расписание предприятия общественного питания	Тема 2.11

Критерии оценки

Критерии оценки	Баллы
Актуальность и сложность темы	0-2
Уровень творчества, оригинальность раскрытия темы,	0-3
Объем работы	0-0
Практическая направленность	0-3
Уровень самостоятельности	0-3
Качество оформления	0-3
Ответы па вопросы	0-3

17-20баллов — отлично;

14-16балла — хорошо;

10-13баллов — удовлетворительно;

менее 10 баллов — неудовлетворительно.

2.7. КУРСОВАЯ РАБОТА

1. Спецификация

Курсовая работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для итогового контроля и оценки профессиональных и общих компетенций, умений и знаний обучающихся 4 курса обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Время выполнения курсовой работы 20 часов. Выполняется в сроки, определённые

рабочим учебным планом по программе подготовке специалистов среднего звена.

Процесс выполнения курсовой работы включает следующие этапы:

1. Изучение настоящих методических указаний.
2. Выбор темы и её согласование с руководителем.
3. Формулировка цели и составление плана.
4. Подбор, изучение и анализ содержания источников
5. Сбор и обобщение материалов, проведение исследований и анализ результатов практической (экспериментальной) части работы.
7. Разработка практической части, формулировка выводов и рекомендаций.
8. Оформление списка литературы.
9. Подготовка к защите и защита курсового проекта.

Контроль за выполнением разделов КР осуществляется преподавателем-консультантом, заведующим отделением.

Примерная тематика курсовой работы:

1 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Citybar»

2 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Наше все»

3 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Сударушка»

4 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания кафе русской кухни «Восторг»

5 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Зеленый квадрат»

6 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Аура»

7 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Главпивтрест»

8 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Учкудук»

9 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания кафе «Чайный дворик»

10 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Калинка»

11 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания детского кафе «КосмоЛенд»

Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Никеров - Риджес»

12 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания «Voodooобар»

Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания кафе «Алиби»

13 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания кафе «Галушка»

14 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания бара «ThePub»

15 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Верона»

16 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания кафе-бара «Две чашки»

17 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания кофейни «Кофе Хаус»

18 Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания пиццерии «Зорро».

Критерии оценки

КР оценивается по пятибалльной системе.

Критериями оценки курсовой работы по профессиональному модулю являются:

- качество содержания работы (достижение сформулированной цели и решение задач исследования, полнота раскрытия темы, системность

подхода, отражение знаний литературы и различных точек зрения по теме, нормативно-правовых актов, аргументированное обоснование выводов и предложений);

- соблюдение графика выполнения КР;
- обоснование актуальности выбранной темы;
- соответствие содержания выбранной теме;
- соответствие содержания глав и параграфов их названию;
- логика, грамотность и стиль изложения;
- наличие практических рекомендаций;
- внешний вид работы и ее оформление, аккуратность;
- соблюдение заданного объема работы;
- наличие хорошо структурированного плана, раскрывающего содержание темы КР;
- наличие сносок и правильность цитирования;
- качество оформления рисунков, схем, таблиц;
- правильность оформления списка использованной литературы;
- достаточность и новизна изученной литературы;
- ответы на вопросы при публичной защите.

Пример

Оценка «отлично» выставляется при выполнении КР в полном объеме; используется основная литература по проблеме, работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач, сформулированных в задании; на все вопросы дает правильные и обоснованные ответы, убедительно защищает свою точку зрения.

Оценка «хорошо» выставляется при выполнении КР в полном объеме; работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент твердо владеет теоретическим материалом, может применять его самостоятельно или по указанию преподавателя; на большинство вопросов даны правильные ответы, защищает свою точку зрения достаточно обосновано.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении курсовой работы в основном правильно, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов; студент усвоил только основные разделы теоретического материала и по указанию преподавателя (без инициативы и самостоятельности) применяет его практически; на вопросы отвечает неуверенно или допускает ошибки, неуверенно защищает свою точку зрения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, когда студент не может защитить свои решения, допускает грубые фактические ошибки при ответах на поставленные вопросы или вовсе не отвечает на них

Положительная оценка выставляется в ведомость и зачетную книжку. Студент, получивший неудовлетворительную оценку, должен доработать курсовую работу. В этом случае смена темы не допускается.

Оценка уровня сформированности профессиональных и общих компетенций во время подготовки и защиты КР по профессиональному модулю определяется руководителем по универсальной шкале оценки образовательных достижений, которые включают в себя основные показатели оценки результатов.

2.8. ПОИСК В ИНТЕРНЕТЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ

1. Спецификация

Поиск в интернете и оформление информации входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для текущего оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания.

Работа может быть защищена на теоретическом или практическом занятии как итог самостоятельной работы обучающихся.

Работа выполняется в электронном виде после изучения тем 3.4, 3.5 и 3.8

Задание	Тема
Поиск в Интернете и оформление информации на тему «Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление»	Тема 3.4 Учет сырья, товаров и тары в кладовых
Поиск в Интернете и оформление информации на тему «Документальное оформление реализации готовой продукции (отпуска) в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания.	3.5 Учет сырья на производстве и реализация продукции

Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни»	
Поиск в Интернете и оформление информации на тему «Безналичные расчеты в РФ. Порядок открытия расчетного счета. Документальное оформление безналичных перечислений. Проверка выписок банка»	3.8 Учет денежных средств и расчетных операций

Критерии оценки

Критерии оценки	Баллы
Актуальность и сложность темы	0-2
Уровень творчества, оригинальность раскрытия темы,	0-3
Объем работы	0-0
Практическая направленность	0-3
Уровень самостоятельности	0-3
Качество оформления	0-3
Ответы на вопросы	0-3

17-20баллов — отлично;
14-16балла — хорошо;
10-13баллов — удовлетворительно;
менее10 баллов — неудовлетворительно.

2.9. СОСТАВЛЕНИЕ КОНСПЕКТА

1. Спецификация

Составление конспекта входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для текущей оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания.

Работа может быть защищена на теоретическом или практическом занятии как итог самостоятельной работы обучающихся.

Работа выполняется в электронном виде после изучения темы 3.1, 3.2 и 3.9

Задание	Тема
Составить конспект по теме Организация бухгалтерского учёта в Российской Федерации. Система нормативного регулирования бухгалтерского учёта	3.1 Общая характеристика бухгалтерского учета
Составить конспект по теме Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь	3.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета
Составить конспект по теме Амортизация основных средств, ее расчет	3.9 Финансовые результаты хозяйственной деятельности

Критерии оценки

Критерии оценки	Баллы
Актуальность и сложность темы	0-2
Уровень творчества, оригинальность раскрытия темы,	0-3
Объем работы	0-0
Практическая направленность	0-3
Уровень самостоятельности	0-3
Качество оформления	0-3
Ответы па вопросы	0-3

17-20баллов — отлично;

14-16балла — хорошо;

10-13баллов — удовлетворительно;

менее10 баллов — неудовлетворительно.

2.10 ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Тест входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для текущего контроля оценки умений и знаний обучающихся4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе междисциплинарного курса МДК06.01 Управление структурным подразделением организации. Тест проводится в письменном виде на бланках.

Примеры тестовых вопросов

Тема 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении.

1. Критерий классифицирующий документы на копию и оригинал:
 - а) по форме представления информации,
 - б) по происхождению,
 - в) по содержанию,
 - г) по назначению.

2. Правовой акт, издаваемый руководителями предприятий, учреждений, организаций, действующими на основе единоначалия это:
 - а) приказ,
 - б) решение,
 - в) распоряжение,
 - г) указание.

3. Вид бланков, где присутствует реквизит «Справочные данные об организации»:
 - а) общий бланк,
 - б) бланк для письма,
 - в) бланк для конкретного вида документа,
 - г) во всех бланках. 10

4. Уставы общественных организаций принимаются и утверждаются:
 - а) высшими органами государственной власти,
 - б) городской, районной администрацией,
 - в) их съездами,
 - г) выше стоящей организацией.

5. Вид письма, которому относят следующую логическую схему: напоминание о выполнении действий и указания мер, которые будут приняты в случае их невыполнения:
 - а) письмо-ответ (отказ),
 - б) письмо-просьба,
 - в) договорное письмо,
 - г) письмо-напоминание.

6. Документ, где закрепляется должностной и численный состав предприятия с указанием фонда заработной платы:
 - а) штатное расписание,

- б) устав,
- в) положение,
- г) структура и штатная численность.

7. Документ, содержащий последовательную запись хода вопросов, обсуждения вопросов и принятия решений на собраниях, совещаниях, конференциях и заседаниях коллегиальных органов это:

- а) положение,
- б) протокол,
- в) акт,
- г) служебная записка.

8. Вид обращения граждан, цель которого обратить внимание на необходимость совершенствования работы предприятия и рекомендовать конкретные пути и способы решения поставленных задач – это:

- а) предложение,
- б) заявление,
- в) жалоба,
- г) все ответы верны.

9. Операции делопроизводства, относящиеся к документированию:

- а) передача на архивное хранение,
- б) уничтожение документа,
- в) согласование проекта документа со специалистами,
- г) регистрация документов.

10. Документы подлежащие полному оформлению:

- а) постоянного хранения,
- б) долговременного хранения (более 10 лет),
- в) документ по личному составу,
- г) все ответы верны.

Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей организации.

1. Отрасль – это...

а) совокупность предприятий, сходных по назначению выпускаемой продукции, используемому сырью, технике, технологии производства, профессиональному составу кадров и условиям труда;

б) результат экономического и социального развития общества, развития специализации и кооперации труда.

2. Экономический анализ (по времени) может быть...

- а) годовой, квартальный, хозяйственный
- б) сегодняшний, вчерашний
- в) текущий, оперативный, последующий
- г) хозяйственный, бесхозяйственный

3. Налоговая система РФ...

- а) трехуровневая;
- б) одноуровневая;
- в) четырехуровневая;
- г) двухуровневая

4. Акционерные общества подразделяются на:

- а) открытые, частные;
- б) закрытые, государственные;
- в) открытые, закрытые;
- г) государственные, частные.

5. Предприятие общественного питания можно охарактеризовать как:

- а) систему, включающую в себя обособленные структурные подразделения;
- б) открытую систему, включающую в себя технико-экономические и социально-экономические составляющие;
- в) систему, включающую основной и оборотный капитал;
- г) систему, включающую капитал и ресурсы.

6. Основные функции предприятия питания - это.....

- а) реализация товаров потребителям, которая сопровождается превращением товарной формы стоимости в денежную;
- б) производство, реализация товаров
- в) производство, реализация и организация потребления продукции
- г) получение прибыли.

7. Основные фонды подразделяются на производственные фонды и

- а) самостоятельные;
- б) производственные;
- в) зависимые;
- г) независимые

8. Этапы планирования деятельности фирмы:

- а) определение целей и задач развития предприятия
- б) анализ хозяйственной и рыночной деятельности предприятия, прогнозирование возможных вариантов увязки ресурсов предприятия и его целей;
- в) разработка окончательного плана, контроль за исполнением плана и его корректировка;
- г) все перечисленное

9. К методам планирования относятся:

- а) балансовый, технико-экономических расчетов, оптимизации решений;
- б) программно-целевой, аналитический;
- в) экономико-математический, результативный;
- г) многовариантных расчетов, координационный.

10. Фонд оплаты труда рассчитывается по формуле:

- а) $Z/\text{плата} \times \text{численность}$
- б) $Z/\text{плата} \times \text{производительность}$
- в) $\text{товарооборот} \div \text{численность}$;
- г) $Z/\text{плата} : \text{товарооборот}$.

11. Кадры предприятия - это.....

- а) совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав;
- б) все работники по профессиям;
- в) обслуживающий персонал;
- г) кондитеры, повара.

12. Издержки производства и обращения классифицируют по следующим основным признакам:

- а) по видам затрат, по степени целесообразности понесенных затрат;
- б) по степени зависимости от изменения структуры и объема товарооборота; по видам затрат;
- в) по способу отнесения на конкретные результаты деятельности, по видам затрат, по степени целесообразности понесенных затрат, по степени зависимости от изменения структуры и объема товарооборота
- г) по способу отнесения на конкретные результаты деятельности.

13. Уровень издержек обращения является показателем, характеризующим издержки производства и обращения предприятия.

- а) количественным;
- б) качественным;

- в) экономическим;
- г) обязательным.

14. Функции цены:

- а) учетная, стимулирующая;
- б) распределительная, измерительная и соизмерительная, учетная, стимулирующая;
- в) измерительная и соизмерительная;
- г) учетная, измерительная.

15. Прибыль (убыток) от продаж определяется по формуле:

- а) $ВД - ИО - НДС$;
- б) $ВД + ИО - НДС$;
- в) $ВД - ИО + НДС$;
- г) $ВД + ИО + НДС$.

16. При анализе и планировании прибыли используются следующие виды прибыли:

- а) прибыль от реализации;
- б) балансовая, налогооблагаемая;
- в) прибыль от реализации, балансовая, налогооблагаемая, чистая прибыль;
- г) балансовая, чистая прибыль.

17. Формула баланса РТО:

- а) $Z_n + П = P + Z_k + В$;
- б) $Z_n + P = П + Z_k + В$;
- в) $П + Z_k = P + В + Z_n$;
- г) $Z_n - П = P + Z_k - В$.

18. Экономическая сущность РТО проявляется:

- а) в обмене денежных доходов потребителей на товары и услуги в процессе купли-продажи;
- б) в экономических отношениях, связанных с обменом товаров на деньги;
- в) в обмене денежных доходов потребителей на товары и услуги в процессе купли-продажи, в экономических отношениях, связанных с этим обменом;
- г) в продаже товаров.

19. Финансы предприятия общественного питания - это:

- а) денежные фонды предприятий;

б) система экономических отношений, посредством которых осуществляются формирование, распределение и использование денежных средств;

в) фонды накопления и потребления;

г) фонды развития и инвестиций.

20. К финансовым ресурсам предприятия питания относятся:

а) собственные и приравненные к ним средства;

б) средства, мобилизуемые на финансовом рынке;

в) средства, поступающие в порядке перераспределения;

г) средства, поступающие в порядке перераспределения; средства, мобилизуемые на финансовом рынке; собственные и приравненные к ним средства.

21. Инвестиции - это:

а) вложение финансовых средств в различные виды экономической деятельности с целью сохранения и увеличения капитала;

б) приобретение ценных бумаг;

в) вложение денег на депозитные счета в банках.

22. Форма оплаты труда, при которой заработная плата начисляется работникам по установленной тарифной ставке, называется....

а) повременной;

б) гибкой;

в) сдельной;

г) сдельно-премиальной.

23. Материально-техническая база общественного питания представляет собой...

а) совокупность средств труда, технологических процессов и форм организации обслуживания, обеспечивающих функционирование отрасли и выполнение ею своей роли в обществе;

б) основные фонды предприятия;

в) оборотные фонды предприятия;

г) средства и орудия труда.

24. Денежная оценка основных фондов может производиться по стоимости.

а) первоначальной, остаточной;

б) восстановительной;

в) рыночной, первоначальной, остаточной; восстановительной;

г) рыночной.

25. Основной целью разработки бизнес-плана является:

- а) привлечение потенциальных партнеров к бизнесу;
- б) получение кредита или привлечение инвесторов;
- в) планирование деятельности фирмы в соответствии с потребностями рынка, привлечение потенциальных партнеров к бизнесу, получение кредита или привлечение инвесторов;
- г) планирование деятельности фирмы в соответствии с потребностями рынка.

26. В силу особенности своей деятельности предприятия питания должны быть приближены к:

- а) поставщикам;
- б) власти;
- в) потребителям;
- г) налоговой инспекции.

27. В состав оборотных средств предприятия входят:

- а) запасы материалов, топлива, готовой продукции на складе;
- б) оборотные фонды и фонды обращения;
- в) незавершенное производство, готовая продукция на складе;
- г) оборудование цехов, готовая продукция на складе.

28. В общественном питании производительность труда может измеряться.....

- а) суммой товарооборота на всех работников за единицу измерения;
- б) суммой товарооборота на одного среднесписочного работника в единицу времени;
- в) количеством продукции, в натуральном измерении, проданной работниками;
- г) эффективностью труда каждого работника.

29. Основными факторами, влияющими на изменение прибыли, являются:

- а) изменение объема товарооборота;
- б) изменение среднего уровня валового дохода;
- в) изменение уровня издержек обращения;
- г) все перечисленные факторы.

30. Все остальные разделы общефирменного плана разрабатываются на основе...

- а) плана по труду и заработной плате;
- б) плана материального обеспечения;
- в) плана производства и реализации продукции;
- г) финансового плана

Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания.

1. Учет хранения товаров осуществляется:

- а) кладовщиком, заведующим производством;
- б) бухгалтером;
- в) кассиром.

2. Материальная ответственность наступает:

- а) с момента выбытия товаров со склада;
- б) с момента реализации товаров;
- в) с момента оприходования товаров на склад.

3. Товарные отчеты составляются на основании:

- а) приходных и расходных документов;
- б) отчетов кассира;
- в) товарного отчета.

4. Подпись получателя на доверенности утверждается :

- а) кассиром;
- б) руководителем или главным бухгалтером;
- в) бухгалтером.

5. Накладная выписывается:

- а) в 1 экземпляре;
- б) в 2 экземплярах;
- в) в 4 экземплярах.

6. Товарный раздел накладной заполняется:

- а) грузоотправителем;
- б) главным бухгалтером;
- в) кассиром.

7. Счет-фактура выписывается:

- а) в 1 экземпляре;
- б) в 2 экземплярах;
- в) в 3 экземплярах.

8. Книга покупок предназначена:

- а) для регистрации счетов-фактур;
- б) для регистрации накладных;
- в) для регистрации доверенностей.

9. О выявленных нарушениях качества продукции составляется:

- а) акт об инвентаризации;
- б) сличительная ведомость;
- в) акт об установленных расхождениях по количеству и качеству.

10. Покупка продуктов у предпринимателей без образования юридического лица осуществляется на основании:

- а) договоров купли – продажи при наличии патента;
- б) чеков;
- в) векселя.

11. Отпуск продуктов в производство осуществляется на основании:

- а) договора поставки;
- б) накладной;
- в) товарного отчета.

12. Накладная на отпуск продуктов в производство оформляется:

- а) в 1 экземпляре;
- б) в 2 экземплярах;
- в) в 3 экземплярах.

Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

13. Покупные товары, поступившие в буфет оформляются:

- а) договором поставки;
- б) накладной;
- в) товарного отчета

14. Инвентаризация – это:

- а) проверка наличия и состояния материальных ценностей, денежных средств;

- б) проверка наличия и состояния хозяйственных средств и определение
 правильности учетных записей;
 в) проверка фактического наличия имущества и обязательств организации, сопоставление их с данными бухгалтерского учета.

15. В состав инвентаризационной комиссии входят:

- а) кассир;
 б) бухгалтер;
 в) руководитель предприятия, главный бухгалтер и представитель общественности.

16. Инвентаризация начинается:

- а) с проверки денежной наличности в кассе;
 б) с проверки сохранности тары;
 в) с проверки продукции в буфетах.

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

2.11 Работа с дополнительной литературой

Тема 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении организации

Вопросы самоконтроля

1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
2. Классификация предприятий питания.
3. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.
4. Характеристика узкоспециализированных предприятий.

5. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
6. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
7. Основные функции управления структурным подразделением.
8. Определение состава выполняемых функций.
9. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде).
10. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.
11. Роль планирования в организации.
12. Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
13. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
14. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.
15. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
16. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
17. Методы оценивания качества.
18. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
19. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
20. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
21. Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).
22. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).
23. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).

3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

Спецификация

Дифференцированный зачет является формой промежуточной аттестации для оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.

Дифференцированный зачет проводится в виде теста, после изучения МДК.06.01.

Контрольные вопросы	Тема
Тема 06.01.01 Введение документации в структурном подразделении	
1. Классификация предприятий питания. 2. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. 3. Характеристика узкоспециализированных предприятий. 4. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. 5. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах. 6. Основные функции управления структурным подразделением. 7. Определение состава выполняемых функций. 8. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде). 9. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. 10. Роль планирования в организации.	1.2 Организация работы производства 1.4 Нормативная и

<p>11.Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.</p> <p>12.Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.</p> <p>13.Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.</p> <p>14.Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.</p> <p>15.Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.</p> <p>16.Методы оценивания качества.</p> <p>17.Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.</p>	<p>технологическая документация предприятий общественного питания.</p> <p>1.8 Порядок отпуска готовой продукции с производства.</p> <p>Оформление сопроводительной документации.</p>
<p>Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей в организациях</p>	
<p>Признаки отрасли (общественного питания). Производственная инфраструктура предприятия общественного питания</p>	<p>2.1 Отрасль общественного питания</p>
<p>Функции и задачи предприятий общественного питания. Формы организаций (предприятий) общественного питания. Производственная и организационная структура предприятия общественного питания</p>	<p>2.2 Место Предприятия общественного питания в экономике страны</p>
<p>Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий общественного питания.</p>	<p>2.3 Предпринимательская деятельность в отрасли общественного питания</p>
<p>План производства и реализации продукции. Структура планов предприятия, технология планирования. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания.</p>	<p>2.4 Прогнозирование и планирование деятельности предприятия общественного питания.</p>
<p>Особенности составления производственного, маркетингового и финансового разделов</p>	<p>2.5 Бизнес – план предприятия</p>

бизнес плана предприятия общественного питания	общественного питания, как одна из форм внутрифирменного планирования.
Производственная программа, товароборот: понятие, содержание, назначение.	2.6 Экономическое обоснование производственной программы и плана товароборота
Товарные запасы предприятия общественного питания	2.7 Товарные запасы и показатели эффективности их использования
Издержки производства и обращения на предприятии общественного питания. Основные направления снижения издержек производства	2.8 Себестоимость продукции (услуг) в общественном питании.
Виды цен, порядок расчета цен в общественном питании	2.9 Ценообразование в общественном питании.
Сущность, значение, виды прибыли предприятия питания	2.10 Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания.
Трудовые ресурсы: понятие, значение, классификация, анализ, планирование	2.11 Формы и системы оплаты труда.
Налог на прибыль организаций, НДС	2.12 Налоги предприятий общественного питания.
Источники образования финансов организации	2.13 Финансы организации
Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания	учёта в организациях
Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Бухгалтерский учет: понятие, возникновение и эволюция, виды. Измерители, применяемые в учете. Сущность основные задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики.	3.1 Общая характеристика бухгалтерского учета

<p>Предмет и метод бухгалтерского учета. Объекты и методы бухгалтерского учета. Система нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в организациях. Хозяйственные средства: понятие, источники образования, классификация, назначение</p>	
<p>Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура, виды. Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения. Требования, предъявляемые к балансу.</p> <p>Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивны. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и значение.</p> <p>Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура.</p> <p>Документ: понятие, назначение, обязательные и дополнительные реквизиты. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах.</p> <p>Документооборот: понятие, этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских документов.</p> <p>Инвентаризация: понятие, назначение. Общие правила проведения.</p> <p>Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, документальное оформление.</p>	<p>3.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета</p>
<p>Цена: понятие, назначение, виды. Нормативные документы, устанавливающие</p>	<p>3.3 Ценообразование в общественном питании.</p>

<p>порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению.</p> <p>Принципы оценки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Структура продажной цены. Наценка общественного питания</p> <p>План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.</p> <p>Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Калькуляция цен на продукцию собственного производства.</p>	
<p>Учет материально-производственных запасов в кладовой и в бухгалтерии.</p> <p>Источники поступления продуктов, товаров, тары в кладовую. Документальное оформление их поступления. Счета-фактуры. Оформление доверенностей, контроль за их использованием.</p> <p>Порядок ведения карточек складского учета (товарной книги кладовщика). Товарный отчет кладовщика: назначение, сроки и порядок составления.</p>	<p>3.4 Учет сырья, товаров и тары в кладовых</p>
<p>Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции.</p> <p>Материальная ответственность на производстве. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство.</p> <p>Расчет цен на товары и продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.</p> <p>Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета и т.д. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.</p>	<p>3.5 Учет сырья на производстве и реализация продукции</p>

Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.	
Формы отчетности буфетчиков и продавцов мелкорозничной сети. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	3.6 Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети
Учет труда и расчеты по его оплате; задачи. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы различным категориям работников, состоящим в штате организации. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Виды удержаний из заработной платы и их расчет. Налог на доходы физических лиц. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование зарплаты.	3.7 Учет расчетов по оплате труда
Учет денежных средств и расчетных операций; задачи. Порядок ведения и документального оформления кассовых операций. Ведение книги кассира-операциониста. Учет расчетов за обслуживание посетителей через официанта: по счету, чеку, заказу-счету, гарантийным письмам организаций. Ответственность официанта. Подготовка денег и сдача выручки официантов в конце рабочего дня. Порядок сдачи выручки в банк. Ответственность кассира. Инвентаризация наличных денежных средств и денежных документов в кассе. Учет денежных средств на расчетном счете, порядок открытия счета. Документальное оформление операций по расчетному счету.	3.8 Учет денежных средств и расчетных операций
Финансовые результаты хозяйственной деятельности: понятие, структура, порядок	3.9 Финансовые результаты хозяйственной

<p>формирования. Расчеты по налогу на прибыль. Учет использования прибыли. Понятие нераспределенной прибыли (непокрытого убытка). Учётная политика: понятие, принципы формирования, требования, документальное оформление.</p>	<p>деятельности</p>
<p>Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки предъявления</p>	<p>3.10 Бухгалтерская отчетность</p>

Типовые задания	Тема
Тема 06.01.01 Введение документации в структурном подразделении.	
<p>1. В столовой организуют комплексный обед на 20 человек. Перечень блюд: Салат картофельный с яблоками; Борщ с капустой и картофелем, рыба припущенная с картофельным пюре, чай черный с сахаром. Составьте калькуляцию на блюда. Рассчитайте стоимость комплексного обеда.</p> <p>2. Составьте меню для банкета – Чай. Составьте заказ счет.</p> <p>3. Составьте меню завтрака в школе. Оформите документы на получение сырья со склада.</p> <p>4. Заполните договор о материальной ответственности, заключенный между Синичкиной Л. И. и ООО «Мастер» ресторан «Ракета», по форме. Недостающие исходные данные заполнить самостоятельно.</p> <p>Исходные данные. Кассир Синичкина Лариса Игоревна принята на работу в ООО «Мастер» 16.09.20__ г. С ней был произведен инструктаж и заключен договор о материальной ответственности 16.09.20__ Выписка из лицевой карточки отдела кадров Синичкиной Ларисы Игоревны: -паспортные данные: серия __ - __ № _____, паспорт выдан</p>	<p>1.5 Меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожелания заказчика.</p> <p>1.6 Получение сырья со склада. Оформление документов.</p> <p>1.3 Системы материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Формы материальной ответственности.</p>

<p>«__» _____ 20__ г. - домашний адрес кассира: г. _____, ул. _____, д. ____, кв. _____ Адрес организации: г. _____, ул. _____, д. ____, офис _____ ИНН _____ / КПП _____ р/с _____ в ОАО «Комбанк АКТИВ» Генеральный директор ООО«Мастер» Соколов А.Р. Главный бухгалтер Шорохова А.А. 5. Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных: Предприятие «Столовая «Большая ложка». Товарный отчет составлен 15.09.2016. Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов – 18 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.). Приход: 12 000-00 руб. (продуктов – 11 800-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.). Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб. Расход: 18 361-50 руб. реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб. доставка в офисы – 9 304-50 руб. Стоимость по учетным ценам: реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32- 69 руб.) реализовано сотрудникам столовой – 409-50 руб. (продуктов – 408-17 руб., соли и специй – 1-33 руб.) доставка в офисы – 5136-00 руб. (продуктов – 5119-36 руб., соли и специй – 16-64 руб.). Недостающие данные взять произвольно.</p>	<p>1.8 Порядок отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации</p>
<p>Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей в организациях</p>	
<p>Определить производственную мощность горячего цеха (кухни) и коэффициент</p>	<p>2.2 Место Предприятия общественного питания</p>

<p>использования оборудования для выпуска первых блюд, если известно, что общая вместимость варочной посуды, предназначенной для варки первых блюд, 320 л. Объем первого блюда - 0,5 л, коэффициент заполнения посуды - 0,85. Цех работает 8 часов, цикл одной варки - 120 минут. Затраты времени на выгрузку, мытье и загрузку котлов - 20 минут. Потери времени по организационно - техническим причинам - 60 минут. Фактически за 307 рабочих дней столовой продано 460,5 тыс. первых блюд.</p>	<p>в экономике страны. 2.4 Прогнозирование и планирование деятельности предприятия общественного питания</p>
<p>Определить пропускную способность зала ресторана и коэффициент ее использования в дневное и вечернее время. Зал работает с 12 до 24 часов. Вечернее время считается с 16 часов. Одного потребителя в дневное время обслуживают в среднем 45 минут, в вечернее - 90 минут. Площадь зала 190 м², норма площади на одно место - 1,8 м². Фактически в дневное время обслуживают в среднем 450 потребителей, в вечернее - 330.</p>	<p>2.3 Предпринимательская деятельность в отрасли общественного питания 2.5 Бизнес – план предприятия общественного питания, как одна из форм внутрифирменного планирования.</p>
<p>Определить число потребителей, которые будут пользоваться услугой столовой в будущем году в среднем за день, если за квартал (76 рабочих дней) столовой было продано 500 тыс. блюд. На одного потребителя в день в среднем приходится 2,5 блюда. В планируемом периоде предусматривается увеличение контингента потребителей на 22%.</p>	<p>2.6 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота</p>
<p>Составить продуктовый баланс по мясу и птице на 2 квартал, если общий годовой расход этого сырья, необходимого для выпуска запланированной продукции 25 т. Удельный вес сырья в 4 квартале в общем расходе составит 27,6%. Норма запаса мяса и птицы 4 дня. В квартале 90 дней. Ожидаемый запас мяса и птицы на начало планируемого периода 223 кг. Средняя цена за 1 кг мяса 180 рублей.</p>	<p>2.7 Товарные запасы и показатели эффективности их использования</p>
<p>Определите себестоимость продукции для предприятия и ее уровень, если розничный товароборот предприятия составил 3100 тыс.</p>	<p>2.8 Себестоимость продукции (услуг) в общественном питании.</p>

руб., уровень валового дохода - 42%. уровень издержек обращения и производства - 28%.	
Определить сумму чистой прибыли и рентабельности предприятия, если валовой доход от реализации продукции без НДС составил 56%; издержки производства и обращения 35,6% к товарообороту, равному 3488,4 т.р. Доходы по операциям с тарой составили 10 т.р. Предприятие заплатило штраф в размере 23 т.р. в бюджет. Налог на прибыль по законодательству.	2.10 Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания
Рассчитайте производительность труда одного работника производства ООО «Теремок», уровень фонда оплаты труда по предприятию питания, среднюю заработную плату на одного работника в месяц, если: - товарооборот «Теремок» за год составил 25240 тыс. руб., в том числе оборот по продукции собственного производства 17832 тыс. руб.; - численность работников всего – 20 человек; - работников производства – 12 человек. - фонд оплаты труда за год по предприятию – 2621 тыс. руб	2.11 Формы и системы оплаты труда.
Составить производственную программу по выпуску блюд рассчитать план товарооборота, в том числе по продукции собственного производства, исходя из данных: в отчетном году контингент питающихся в столовой - 500 человек. Степень охвата общественным питанием в отчетном периоде - 60 %, в плановом - 70 %. Среднее количество блюд на одного питающегося - 3 блюда. Средняя цена одного блюда - 110 рублей. В выходные и праздничные дни столовая не работает. Удельный вес продукции собственного производства в общем обороте - 65 %.	2.13 Финансы организации.
Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания	
Составить баланс 1.10. Основные средства - 13800 т. руб. Износ основных средств - 7900, Материалы -3400. Основное производство -	3.1 Общая характеристика бухгалтерского учета

<p>260. Товары на складе -14800. Издержки обращения - 140. Расходы будущих периодов - 150. Касса - 210. Расчётный счёт - 19800. Расчёты с бюджетом (к) - 160. Расчёты с персоналом по оплате труда - 2850. Расчёты с поставщиками - 6538. Уставный капитал - 4612. Прибыль- 30500.</p>	<p>3.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета</p>
<p>Составить калькуляцию блюда: Суп-пюре из индейки. Индейка потрошёная I категории. Молоко сухое.</p>	<p>3.3 Ценообразование в общественном питании.</p>
<p>Составить товарный отчёт по кладовой за 20 декабря, если на 20.12 97 г. по товару значилось 12400 руб., по таре - 3200 руб.. По счёт-фактуре от мясокомбината поступило товара - 8600 руб.. По закупочному акту закуплено товара - 5200 руб., по требованию накладной в производство отпущено - 20800 руб. Определить остаток товара, тары на 21.12.97 г. При инвентаризации установлен фактический остаток по товару - 4600 руб., по таре - 2800 руб. Определить результат инвентаризации.</p>	<p>3.4 Учет сырья, товаров и тары в кладовых.</p>
<p>Рассчитать продажную цену на блюдо: солянка сборная мясная</p>	<p>3.5 Учет сырья на производстве и реализация продукции 3.6 Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети</p>
<p>Начислить сумму заработной платы за декабрь, сумму отпускных, если: зав. производством отработал в декабре - 4 дня в декабре рабочих дней 23. Оклад - 12800 руб. Отпуск - 28 рабочих дня. Зарплата за одиннадцать месяцев 132707 руб. Иждивенцев - 1.</p>	<p>3.7 Учет расчетов по оплате труда</p>
<p>Составить авансовый отчет по командировке директора ТОО «Луч» с 10.11 по 20.11; в наличии 2 авиабилета по 18750 руб. каждый. Счет гостиницы по 950 руб. за 9 суток. Директору выдан аванс из кассы-46000 руб.</p>	<p>3.8 Учет денежных средств и расчетных операций</p>
<p>Определить налогооблагаемую прибыль, если</p>	<p>3.9 Финансовые</p>

валовой доход 150 000 руб. Издержки 3000 руб. НДС - 18 %. Полученные штрафы - 8000 руб. За аренду получено - 1500 руб. ру Расходы прочие 2000р. Благотворительные взносы - 700 руб.	результаты хозяйственной деятельности
--	---

Критерии оценки

За правильный ответ на вопросы выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

За правильное решение каждой задачи выставляется положительная оценка – 3 балла

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно

Пример итогового зачетного задания

Задание 1

№1. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда).

№2 В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: салат мясной.

№3 Оформите таблицу учета рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается): 1. Работник отработал в ночное время 3 дня; 2. Работа в праздничные дни 1 день. 3. Был в командировке 2 дня. 4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине. 5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день. 6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Решите задачи.

1. Определите себестоимость продукции для предприятия и ее уровень, если розничный товарооборот предприятия составил 3100 тыс. руб., уровень валового дохода - 42%. уровень издержек обращения и производства - 28%.

2. Составить производственную программу по выпуску блюд рассчитать план товарооборота, в том числе по продукции собственного производства, исходя из данных: в отчетном году контингент питающихся в столовой - 500 человек. Степень охвата общественным питанием в отчетном периоде - 60 %, в плановом - 70 %. Среднее количество блюд на одного питающегося - 3 блюда. Средняя цена одного блюда - 110 рублей. В выходные и праздничные дни столовая не работает. Удельный вес продукции собственного производства в общем обороте - 65 %.

3. Начислить сумму заработной платы за декабрь, сумму отпускных, если:

зав. производством отработал в декабре - 4 дня в декабре рабочих дней 23.

Оклад - 12800 руб. Отпуск - 28 рабочих дня.

Зарплата за одиннадцать месяцев 132707 руб.

Иждивенцев - 1.

4. Составить баланс 1.10. Основные средства - 13800 т. руб. Износ основных средств - 7900, Материалы -3400. Основное производство - 260. Товары на складе -14800. Издержки обращения - 140. Расходы будущих периодов - 150. Касса - 210. Расчётный счёт - 19800. Расчёты с бюджетом (к) - 160. Расчёты с персоналом по оплате труда - 2850. Расчёты с поставщиками - 6538. Уставный капитал - 4612. Прибыль- 30500.

Критерии оценки

За правильный ответ на вопросы выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

За правильное решение каждой задачи выставляется положительная оценка – 3 балла

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно

3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Предметом оценки по учебной/производственной практике являются:

- 1) профессиональные и общие компетенции;
- 2) практический опыт и умения.

Оценка по практике выставляется на основании отчета по учебной/производственной практике, содержащем задание на практику и аттестационный лист с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время учебной/производственной практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила учебная/производственная практика.

3.2. Требования к Отчету по учебной/производственной практике

Требования к Отчету по учебной/производственной практике представлены в Методических указаниях по практике.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПМ 06

I ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 6.1-6.5;
ОК 1-9

Типовой вариант

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5; ОК 1- 9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете использовать: Налоговый кодекс РФ, части 1 и 2 с изменениями и дополнениями (2013г.); Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06 декабря 2011 г. № 402-ФЗ; ГОСТ Р 6.30-2003 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов»; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: уч. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

3. Время выполнения задания – 1 час

Текст задания:

Задание 1. Начислить заработную плату, сумму к выдаче сотрудникам, если:

	Оклад	Отработано	Больничный	Стаж	Иждивенцы
Попова А.П.	16000 руб.	22 дня	-	2	
Иванова Е.Н.	15000 руб.	17 дней	5 дней	6	1

Заработная плата Иванова Е.Н. за 24 месяца 35000 р. Количество смен в месяце -22.

Задание 2. Составить калькуляцию блюда «Салат из моркови» № 55. Наценка предприятия - 60%

Задание 3. Составить накладную №602 от _____ на отпуск товаров в буфет из кладовой:

Сок грушевый 2л 10шт*92-00

Сок вишневый 1л 15шт*100-00

Напиток Кока-кола 1л 9шт 98-00

Задание 4. Дайте оценку выполнения прогнозов по прибыли от реализации кулинарной продукции. Рассчитайте влияние факторов на прибыль (объем товарооборота, уровня валового дохода, уровня издержек).

Показатели	Прогноз	Факт	Процент выполнения плана	Отклонение (+. -)
Розничный товароборот, тыс. руб.	42950	43625		
Валовой доход, тыс. руб.				
Уровень валового дохода, %	71,5	71,7		
Издержки производства и обращения, тыс. руб.				
Уровень издержек. %	37,29	37,33		

Прибыль от реализации, тыс. руб.				
Рентабельность, %				

Задание 5. Заполнить дневной заборный лист за 29 декабря 2018 года.

Исходные данные для заполнения дневного заборного листа

Наименование изделий	Единица измерения	Отпущено количество (указать время)						Возвращено	Итого отпущено		
		9 - 0 0	11 - 00	13 - 00	15 - 00	18 - 00	20 - 00		Цена	Количество	Сумма
Бифштекс		--	2	14	18	26	18	--	38-00	?	?
Плов		--	---	6	12	24	12	2	45-00	?	?
Жульон с грибами		--	---	---	2	18	24	--	55-00	?	?
Лосось жареный		--	---	---	6	24	10	--	40-00	?	?
Салат «Фирменный»		2	6	12	16	20	4	2	34-00	?	?
Итого		?	?	?	?	?	?	?		?	?

Задание 6. Составить акт о реализации и отпуске изделий кухни за 12 марта 20_ г.

Исходные данные:

Исходные данные для заполнения акта о реализации

Номер калькуляционной	Наименование готовых изделий	Цена продажи, руб. коп.	Реализовано и отпущено по розничным ценам								По учетным ценам			
			За наличный расчет		Буфетам		Работникам предприятия		И т.д.		Всего		цена	сумма
			Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма		

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: по количеству экзаменуемых
 Время выполнения каждого задания: 90 минут.
 Оборудование: калькулятор, компьютер, СПС «Консультант плюс»
 Литература для учащегося: Налоговый кодекс РФ, части 1 и 2 с изменениями и дополнениями (2013г.); Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06 декабря 2011 г. № 402-ФЗ; ГОСТ Р 6.30-2003 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов»; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: уч. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

IIIб КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Таблица 4.1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК.6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства	ОПОР 6.1.1 составления плана-меню и меню предприятия ОПОР 6.1. расчет сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд ОПОР 6.1.3 владение методиками расчёта экономических показателей	да
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	ОПОР 6.2.1 организация технологических процессов на производстве	да

	ОПОР 6.2.2 решение производственных задач по организации работы производственных цехов ОПОР 6.2.3 обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	ОПОР 6.3.1 составление графика выхода на работу и оформления табеля учета рабочего времени ОПОР 6.3.2 проведение анализа производственных ситуаций ОПОР 6.3.3 составление плана работы коллектива (бригады/команды)	да
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	ОПОР 6.4.1 оценка качества готовой продукции и оформление результатов ОПОР 6.4.2 решение производственных ситуаций, связанных соблюдением безопасных условий ОПОР 6.4.3 оценка качества поступившего сырья	да
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	ОПОР 6.5.1 составления и оформления основных реквизитов документов ОПОР 6.5.2 составления учетно-отчетной документации ОПОР 6.5.3 расчет заработной платы в соответствии с принятой методикой	да
ОК 1 Понимать сущность	ОПОР 1 демонстрация	да

и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	интереса к будущей профессии; ОПОР 12 факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОПОР 2 1 обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; ОПОР 2 2 демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	да
ОК 3 Принимать решения в стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОПОР 3 1 демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, ОПОР 3 2 демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы внести необходимые коррективы	да
ОК4 Осуществлять поиск информации и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОПОР 4 1 Демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	да
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные	ОПОР 5 1 демонстрация навыков использования информационно-	да

технологии в профессиональной деятельности	коммуникационных технологий в профессиональной деятельности ОПОР 5 2факт участия в проектной деятельности	
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОПОР 6 1 демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; ОПОР 6 2 демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	да
ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ОПОР 7 1 демонстрация личной ответственности за работу членов команды; ОПОР 7 2 демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	да
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОПОР 8 1 демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	да
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОПОР 9 1 обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;	да

Приложение 1

Пример экзаменационного билета по профессиональному модулю для экзамена (квалификационного)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

_____/Л.А. Закирова

« ____ » _____ 20__ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Отделение Экономика, земельно-имущественные отношения, сфера
услуг и документационное обеспечение

Профессиональный модуль, курс ПМ. 06 Организация работы
структурного подразделения, 4 курс

Часов: ____

Экзаменаторы: Авдюшина И.В., Балашова И.А.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5; ОК 1- 9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете использовать: Налоговый кодекс РФ, части 1 и 2 с изменениями и дополнениями (2013г.); Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06 декабря 2011 г. № 402-ФЗ; ГОСТ Р 6.30-2003 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к

оформлению документов»; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: уч. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

3. Время выполнения задания – 1 час

Текст задания:

Задание 1. Начислить заработную плату, сумму к выдаче сотрудникам, если:

	Оклад	Отработано	Больничный	Стаж	Иждивенцы
Попова А.П.	16000 руб.	22 дня	-	2	
Иванова Е.Н.	15000 руб.	17 дней	5 дней	6	1

Заработная плата Иванова Е.Н. за 24 месяца 35000 р. Количество смен в месяце -22.

Задание 2. Составить калькуляцию блюда «Салат из моркови» № 55. Наценка предприятия - 60%

Задание 3. Составить накладную №602 от _____ на отпуск товаров в буфет из кладовой:

Сок грушевый 2л 10шт*92-00

Сок вишневый 1л 15шт*100-00

Напиток Кока-кола 1л 9шт 98-00

Задание 4. Дайте оценку выполнения прогнозов по прибыли от реализации кулинарной продукции. Рассчитайте влияние факторов на прибыль (объем товарооборота, уровня валового дохода, уровня издержек).

Показатели	Прогноз	Факт	Процент выполнения плана	Отклонение (+. -)
Розничный товарооборот, тыс. руб.	42950	43625		
Валовой доход, тыс. руб.				
Уровень валового дохода, %	71,5	71,7		
Издержки производства и обращения, тыс. руб.				
Уровень издержек, %	37,29	37,33		
Прибыль от реализации, тыс. руб.				
Рентабельность, %				

Задание 5. Заполнить дневной заборный лист за 29 декабря 2018 года.

Исходные данные для заполнения дневного заборного листа

Наименование изделий	Единица измерения	Отпущено количество (указать время)						Возвращено	Итого отпущено		
		9	11	13	15	18	20		Цена	Кол-во	Сумма
		- 0 0	- 00	- 00	- 00	- 00	- 00				
Бифштекс		--	2	14	18	26	18	--	38-00	?	?
Плов		--	---	6	12	24	12	2	45-00	?	?
Жульон с грибами		--	---	---	2	18	24	--	55-00	?	?
Лосось жареный		--	---	---	6	24	10	--	40-00	?	?
Салат «Фирменный»		2	6	12	16	20	4	2	34-00	?	?
Итого		?	?	?	?	?	?	?		?	?

Задание 6. Составить акт о реализации и отпуске изделий кухни за 12 марта 20_ г.

Исходные данные:

Исходные данные для заполнения акта о реализации

Номер калькуляционной	Наименование готовых изделий	Цена продажи, руб. коп.	Реализовано и отпущено по розничным ценам								По учетным ценам			
			Зачастой расчет		Буфетам		Работникам предприятия		И т.д.		Всего		цена	сумма
			Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма		
	Бутерброд с сыром	8-26	30	?	20	?	-	-	-	-	50	?	?	?

50	Салат каргофельный	15-76	40	?	-	?	10	?	-	-	50	?	?	?
61	Винегрет с сельдью	27-37	20	?	-	?	-	-	-	-	20	?	?	?
265	Бифштекс	38-00	10	?	10	?	-	-	10	?	30	?	?	?
	Итого			?		?	?	?	?	?		?	?	?

Задание 7. Составьте приказ о проведении обязательной инвентаризации товарно-материальных ценностей лаборатории «Технологии приготовления пищи».

Задание 8. Сгруппируйте имущество (хозяйственные средства) предприятия и их источники по данным (в руб.): материалы – 300; готовая продукция – 5300; оборудование – 8400; прибыль отчетного года – 800; нематериальные активы – 200; расчетный счет – 10500; прочие дебиторы – 80; прочие кредиторы – 120; расчеты с подотчетными лицами – 30; незавершенное производство – 770; расчеты с бюджетом – 160; резерв предстоящих расходов и платежей - 220; деньги в кассе – 400; уставный капитал – 16800; расчеты с поставщиками и подрядчиками – 8800; товары – 1000.

Экзаменаторы

_____/И.В. Авдюшина/
(подпись)

_____/И.А. Балашова/
(подпись)