



Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской
Республики

Методические указания
по выполнению контрольной работы
для студентов заочной формы обучения
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по МДК 06.01. «Организация работы структурного подразделения»

ЧЕБОКСАРЫ 2021

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по МДК 06.01. «Организация работы структурного подразделения».

Составитель: *Гаранина Альфия Рашидовна, преподаватель спецдисциплин*

Методический материал предназначен для студентов заочной формы обучения для выполнения домашней контрольной работы в межсессионный период и самостоятельной подготовки к лабораторно-экзаменационной сессии по МДК 06.01. «Организация работы структурного подразделения».

Методические указания содержат характеристику и описание заданий для выполнения домашней контрольной работы, требования к представлению и оформлению результатов.

Методические указания рекомендованы для студентов заочной формы обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Методические указания рассмотрены на заседании цикловой комиссии педагогов технологических дисциплин

Протокол №2 от «10» сентября 2021

Председатель цикловой комиссии _____ Бойкова Е.А.

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Общие методические указания по изучению МДК 06.01. «Организация работы структурного подразделения».	5
2. Тематический план	8
3. Содержание учебной дисциплины с вопросами для самоконтроля	9
4. Перечень самостоятельных работ и практических занятий	14
5. Задания для домашних контрольных работ	16
6. Требования к оформлению контрольной работы	26
7. Перечень экзаменационных вопросов	27
8. Перечень рекомендуемой литературы	29
Приложение	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Домашняя контрольная работа является одним из видов самостоятельной учебной деятельности обучающихся заочной формы обучения, формой контроля освоения ими учебного материала, уровня знаний, умений.

Выполнение домашней контрольной работы формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с первоисточниками, помогает усвоению важных разделов основного курса и программ дополнительного образования.

Домашняя контрольная работа представляет собой систематическое, достаточно полное изложение соответствующей темы учебной дисциплины на основе указанных источников и/или решение задач.

Цели проведения домашней контрольной работы:

- проверка и оценка знаний обучающихся,
- получение информации о характере их познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности, об эффективности форм и методов учебной деятельности.

Количество домашних контрольных работ определяется учебным планом для обучающихся заочной формы обучения. В учебном году их не более десяти, по отдельным дисциплинам – не более двух.

Контроль за правильностью выполнения и соблюдения сроков проверки (рецензирования) домашних контрольных работ осуществляет преподаватель.

Домашние контрольные работы могут выполняться с использованием современных информационных технологий и профессиональной литературы.

1. ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ

МДК 06.01. «Организация работы структурного подразделения»

Междисциплинарный курс МДК 06.01. изучается в рамках профессионального модуля ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения».

В результате освоения МДК 06.01. обучающиеся должны овладеть видом деятельности «Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утверждённую учётно - отчётную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Результатом готовности студента к сдаче лабораторно-экзаменационной сессии должна являться выполненная и положительно оцененная домашняя контрольная работа. Формой контроля по результатам изучения МДК 06.01 является экзамен.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультаций часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	123	12	2	-	111		-	-
ПК 6.3. 6.4.	Раздел 2. Управление персоналом	45	10	4		35			
ПК 6.5.	Раздел 3 Бухгалтерский учёт в общественном питании	90	14	6		76			
ПК 6.1.	Раздел 4. Планирование основных показателей производства.	109	12	4		97			
ПК 6.1.ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК 06.01. - дифференцированный зачёт по ПП 06.01. - экзамен (квалификационный)									

*

по ПМ 06.								
Всего:	439	48	16	-	319		-	72

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ С ВОПРОСАМИ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Классификация и характеристика предприятий общественного питания.

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Современное состояние общественного питания и перспективы развития. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним. Определение. Общие требования к услугам. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Экономические и социальные задачи общественного питания. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики. Межотраслевые связи. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли. *Нормативно - правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания.* Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания. Принципы формирования и развития. Характеристика типов предприятий общественного питания. *Способы организации питания. Специфика производственной деятельности организации общественного питания, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.* Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Диетические столовые. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых, чебуречных, бутербродных, сосисочных и т.п. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть): понятие, назначения, виды, особенности деятельности. Понятия о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений: инфраструктура сферы обслуживания, в т.ч. наличие и размещение предприятий розничной сети; покупательская способность населения и спрос на услуги общественного питания, учет соотношения между типами предприятий для города. Основные требования (архитектурные, экономические, технологические) к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения. Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав назначение.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
3. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное

пособие/

/ В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.

4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/

/ В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.

5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.

6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.

7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.

8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.

9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/

/ отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.

10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с.

1998. – 584 с.

11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.

12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 1.2. Производственные помещения предприятий общественного питания Характеристика структуры производства. Производственные помещения.

Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Заготовочный цех. Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Организация технологических процессов. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия. Составление схем организации рабочего места в заготовочных цехах. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия. Доготовочный цех. Горячий, холодный. Назначение. Расположение. Режим работы. Организация работы, взаимосвязь с другими цехами. Организация работы отделений: супового и соусного. Отличительные особенности организации работы холодного цеха. Нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Составление схем организации рабочего места в доготовочных цехах. Специализированные цехи. Кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение. Размещение, режим работы. Организация труда. Нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению

оборудования. Квалификационный состав работников. Составление схем организации технологических процессов в специализированных цехах предприятия. Составление схем организации рабочего места в специализированных цехах. Производственные вспомогательные помещения. Экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья. Назначение, размещение, организация труда, связь с цехами, организация рабочего места. Виды и назначение вспомогательных помещений. Оборудование и инвентарь складских помещений. Нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М:Прспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/ / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Прспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/ / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
- 9.Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/ / отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с. 1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья. Виды поставщиков. Нормативные документы, регламентирующие договорные отношения поставки продуктов. Формы и способы доставки продуктов. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания. Правила приёмки продовольственных товаров. Организация приёмки товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. *Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.* Приёмка товаров по количеству и качеству. Ознакомление с

нормативной и технической документацией. Оформление документации на различные операции с сырьём. *Правила составления заявок на продукты*. Приёмка товаров по количеству. *Контроль хранения и расхода продуктов на производстве*. Приёмка товаров по количеству и качеству. Ознакомление с нормативной и технической документацией. Оформление документации на различные операции с сырьём. Приёмка товаров по качеству. *Контроль хранения и расхода продуктов на производстве*. Организация материально – технического снабжения. Особенности материально-технического снабжения. Поставщики. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. *Анализ наличия и оценка потребности материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий*.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/ / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/ / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/ / отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с. 1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 1.4. Реализация готовой продукции общественного питания.

Реализация готовой продукции общественного питания.

Правила реализации готовой продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. Правила оформления документации на различные операции с готовым блюдом. Бракераж готовой продукции. Виды бракеража. Правила заполнения бракеражного журнала. Операции с готовыми блюдами. Оформление документации на различные операции с готовым блюдом. Бракераж готовых блюд. Проведение бракера готовых блюд, заполнение бракеражного журнала. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Раздача. Виды, назначение, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями, оборудование, посуда, инвентарь. Реализация готовой продукции общественного питания вне зала. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне зала предприятия: в

магазинах (отделах) кулинарии, розничных торговых предприятий, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Товарно – сопроводительные документы. Принципы и правила выкладки товар. Правила реализации и оказания услуг. Особенности реализации покупных товаров, в том числе алкогольных напитков, табачных изделий. Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции. Упаковка изделий, приём заказов на изготовление кулинарной и кондитерской продукции, комплектация наборов кулинарной продукции.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/ / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/ / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/ / отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с. 1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 1.5. Принципы и виды планирования работы бригады/команды.

Принципы и виды планирования работы бригады/команды

Понятие, сущность, назначение. Этапы планирования. Планирование деятельности бригад. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. Оперативное планирование. Понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Методика разработки производственной программы в заготовочных цехах. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Оперативное планирование в доготовочных предприятиях и в предприятиях с полным циклом производства. Последовательность планирования. Разработка производственной программы. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Плановое меню. Определение. Значение. План – меню. Понятие, назначение, порядок и *правила* составления и оформления меню. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Виды меню, их характеристики. Порядок

расположения блюд в меню. Методика расчёта сырья. Методика расчёта сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Методика расчёта выхода продукции. Требование – накладная: назначение. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Стандарты разных категорий. Технологические и технико технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документальное оформление в производство новых и фирменных блюд.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/ / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/ / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/ / отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с. 1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 2.1. Организация труда и управление персоналом на производстве

Персонал предприятий общественного питания.

Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятий общественного питания административно – управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Функции управления. Структура управления и её элементы. Состав трудового коллектива Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. *Технологии наставничества и обучения на рабочем месте. Организация обучения помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.*

Формы организации труда. Бригадная форма организации труда. Виды бригад: комплексные, специализированные, сквозные. Права и обязанности работников. Права и обязанности бригадира. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Организация процесса отбора персонала. Критерии оценки профессиональной пригодности претендентов: профессионально-квалификационные, деловые, индивидуально-психологические, психофизиологические, личностные. Требования, предъявляемые к критериям оценки. Источники привлечения персонала: внутренние и внешние, их преимущества и недостатки. Методы привлечения подходящих кандидатур: активные и пассивные. Факторы, влияющие на процесс отбора персонала. Сбор предварительной информации о кандидатах. Методы отбора персонала. Предварительное собеседование. Сбор и анализ сведений о кандидате: изучение документов, резюме, анкеты, характеристики, автобиографии, результатов тестирования, установление испытательного срока. Методы отбора персонала: личностные опросники, тесты общих способностей, имитационные тесты, групповые методы отбора. Кадровое информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом: проверка информации, представленной кандидатом. Решение о приеме кандидата на работу. Система оценки. Процедура принятия окончательного решения. Показатели эффективности процесса отбора кадров. Ошибки, допускаемые в процессе отбора. Правовые аспекты найма на работу. Нормативно-методическое обеспечение системы управления персоналом. Стандарты организаций, регламентирующие работу разных структурных подразделений организаций торговли. Делопроизводственное обеспечение системы управления персоналом. Документирование кадровой работы.

Основные приемы организации труда исполнителей.

Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков, правила и принципы разработки графиков работы. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.

Линейный график. Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график. Дисциплина труда и развитие творческой активности работников. Дисциплинарные процедуры в организации. Сущность и задачи нормирования труда. Норма труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости. Методы нормирования труда: опытно-статистический метод, аналитический (технический) метод. Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заключительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.

Эффективность управления персоналом.

Сущность, критерии, факторы, влияющие на её уровень. Деловая оценка персонала. Понятие, цели, задачи, методы. Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки лично – деловых и профессионально-квалифицированных качеств, результатов, сложности труда, личного трудового вклада. Нетрадиционные подходы к оценке персонала. Разработка оценочных заданий. Составление оценочного листа. Оценка деятельности персонала

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин,

- В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/
/ В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/
/ В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/
/ отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с.
1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 3.1. Организация учета в общественном питании

Общая характеристика бухгалтерского учета.

Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Основные принципы бухгалтерского учёта и их значение. Пользователи информации бухгалтерского учёта. Роль знаний по бухгалтерскому учёту в профессиональной деятельности. Документ: понятие, назначение. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Ознакомление с общими правилами проведения инвентаризации. Проведение инвентаризации. Решение ситуаций. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/
О.В.Боговик
– Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин,
В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/
/ В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/

- / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешитой А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешитой – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/
/ отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с.
1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 3.2. Ценообразование в общественном питании

Понятие цены.

Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Расчёт цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договора (заказа). Заказ – счёт. Акт сдачи – приёмки услуг: назначение, порядок оформления.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/
О.В.Боговик
– Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин,
В.Д. Грибов - М:Прспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/
/ В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Прспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/
/ В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешитой А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешитой – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика

предприятия»/

/ отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.

10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с. 1998. – 584 с.

11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.

12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 3.3.Учёт производства, готовой продукции и денежных средств

Организация бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции.

Задачи. Принципы. Учётные цены производства Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчёта и т.п. порядок составления ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Особенности проведения инвентаризации в буфетах и магазин. Формы отчётности буфетчиков и продавцов. Товарный отчёт. Порядок сдачи и приём выручки. Учёт расчётов по счёту, чеку, заказу – счёту. Отчётность официанта. Сдача и приём выручки. Отчётность кассира. Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе. Порядок сдачи выручки в банк. Учёт денежных документов, переводов в пути.

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик

– Череповец, 2004. – 35с.

2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин,

В.Д. Грибов - М:Прспект, 2017. – 136 с.

3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/

/ В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.

4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/ / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.

5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.

6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.

7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.

8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.

9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/

/ отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.

10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с. 1998. – 584 с.

11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.

12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 3.4. Учёт расчётов по оплате труда

Задачи учета труда и расчетов по его . оплате

Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Правила и принципы разработки табеля учёта рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы. Особенности оплаты труда работников предприятий ОП. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Порядок и виды удержаний из заработной платы, и их расчет. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
- 3.Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/ / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/ / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/ / отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Скляренко - М: Инфра-М, 2017. –192 с. 1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

Тема 4.1. Основные показатели производства, их характеристика

Товарооборот общественного питания

Планирование деятельности предприятия, виды планов, их назначение, содержание. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. Методы экономического обоснования планов. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания, необходимость и порядок разработки бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана предприятий общественного питания.

Ответственность руководства предприятия за результаты финансово-хозяйственной деятельности. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Производственная программа, товарооборот понятие и состав. Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания, включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота. Ёмкость рынка: понятие и расчет. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет. Понятие производственной программы, планирование производственной программы. Товарооборот, планирование товарооборота.

Трудовые ресурсы. Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Анализ численности работников. Планирование численности работников и производительности труда. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы.

Основные экономические показатели деятельности предприятия.

Структура издержек производства. Классификация издержек производства и обращения. Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения. Анализ издержек производства и обращения. Пути снижения затрат. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности. Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, назначение, источники образования. Состав и порядок определения валового дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания. Экономическая природа прибыли, её виды. Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного питания и его основные принципы в условиях рынка. Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды прибыли. Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др. Распределение и использование прибыли. Методика расчета рентабельности, как экономического показателя. Анализ прибыли и рентабельности. Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли.

Основные и оборотные фонды, их воспроизводство Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов. Оборотные фонды. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Анализ оборотных средств предприятия питания. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах. Выполнение расчётов.

Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления.

Общая оценка финансового состояния предприятия. Финансовый контроль в торговле и общественном питании. Объекты и сущность финансового контроля. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана. Финансовый план и основные предпосылки для его составления. Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана и его разделы. Анализ формы №2 "Отчет о прибылях и убытках".

Вопросы для самоконтроля:

Основная литература:

1. Боговик О. В. Сборник задач по курсу «Экономика организации (предприятия)»/ О.В.Боговик – Череповец, 2004. – 35с.
2. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах. Учебное пособие / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М:Проспект, 2017. – 136 с.
3. Васин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в вопросах и ответах. Учебное пособие/ / В.Р. Васин, В.Д. Грибов - М: Проспект, 2017. – 160 с.
4. Виленский В.М., Левицкий М.Л., Шейнин Э.Я. Экономика. Учебное пособие/ / В.М. Виленский, М.Л. Левицкий, Э.Я. Шейнин - М: Просвещение, 2017.– 128 с.
5. Еремеева Л.Э. Экономика предприятия. Учебник / Л.Э. Еремеева - М: Академия, 2017. – 272 с.
6. Ермаков С.Л., Устинов С.В. Экономика / С.Л. Ермаков, С.В. Устинов - М: Кнорус, 2016. –272 с.
7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова - М: Форум, 2004. - 336 с.
8. Нешиной А.С. Финансовый практикум / А.С. Нешиной – М: Дашков и К, 2006. – 192 с.
9. Ответственный редактор Гончаров Э.А. Сборник задач по курсу «Экономика предприятия»/ / отв.ред. Э.А.Гончаров–СПб: Инфо-да,2015–62с.
10. Прудников В.М., Складенко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие / В.М. Прудников, В.К. Складенко - М: Инфра-М, 2017. –192 с.
1998. – 584 с.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник / Л.Н. Череданова – М: Академия, 2003 – 176с.
12. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. - Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Издательство: М.: Академия 2014 г, 320 с.

4. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема	Виды работ
Практическое занятие. Расчёт выхода продукции в ассортименте.	Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Составление производственной программы. Выполнение расчётов. Расчёт количества овощных, мясных и рыбных полуфабрикатов. Оформление документации на различные операции с полуфабрикатами. Составление план – меню предприятия с учётом типа предприятия, с указанием количества блюд заданного ассортимента. Планирование работы структурного подразделения (бригады). Составление плана меню. Определение количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд, планируемых к выпуску. Разбивка блюд по ассортименту. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов – меню. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Разработка нормативно – технологической документации. Ознакомление с технологическими картами (ТК), требованиями к оформлению. Составление технологических карт (ТК).
Практическое занятие. Порядок составления документов соискателя работы.	Разработка и заполнение анкеты (резюме), рекламного приглашения на работу. Упражнение по приобретению умений проведения тестирования и собеседованию. Решение ситуаций.
Практическое занятие. Графики выхода на работу персонала.	Ознакомление с требованиями к заполнению графика выхода на работу. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. Составление графиков выхода на работу работников различных подразделений. Заполнение табеля учёта рабочего времени. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. <i>Оценка наличия персонала необходимого для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Составление заданий бригадам/командам. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. <i>Контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</i> Дисциплинарные процедуры в организации.
Практическое занятие. Калькуляция свободных розничных цен на супы и холодные закуски.	Выполнение расчётов составление калькуляционных карт. Документальное оформление услуг. Составление заказа – счёта на оказываемую услугу. Составление документации
Практическое занятие. Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции.	Составление отчётности о реализации и отпуске изделий из кухни, ведомости о движении продуктов на производстве. <i>Ведение учёта и составление товарного отчёта о производстве блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий</i> Оформление листа книги кассира – операциониста. Оформление приходных и расходных документов, авансового отчёта.
Практическое занятие. Табель учёта рабочего времени	Оформление табеля учёта использования рабочего времени работников. Решение производственных задач. Расчёт заработной платы. Составление расчёта заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда. Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни.
Практическое занятие. Планирование производственной программы в предприятиях общественного питания	Составление производственной программы. Составление плана товарооборота. Выполнение расчётов. Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала. Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала.
Практическое занятие. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения. Анализ и прогнозирование валового дохода и прибыли общественного питания.

5.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебным планом студенты специальности "Технология продукции общественного питания" в межсессионный период должны самостоятельно изучить программный материал и выполнить домашнюю контрольную работу по одному из 100 вариантов.

Контрольная работа составлена в 30 вариантах. В таблице 1 по вертикали «А» размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых соответствует первой цифре списка студентов, а по горизонтали «Б» также размещены цифры от 0 до 9, соответствующие последней цифре списка студентов.

Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяет клетку с номерами заданий контрольной работы. Например, студент по списку 9. Пересечение 0-ой строки и 9-го столбца определяют клетку с номерами заданий контрольной работы (1, 14, 21, 31, 41). Студенты должны быть внимательны при определении варианта. Работа, выполненная не по своему варианту, возвращается студенту без проверки и зачета. Студент должен повторно выполнить контрольную работу в соответствии с вариантом.

В ответах на задания контрольной работы студент должен показать знания программного материала, при необходимости увязать их с деятельностью организаций и предприятий, рекомендациями научно-практических конференций и другими материалами.

При расчете показателей следует правильно проставлять единицы измерения. Цифровые данные в задачах носят условный характер.

Выполнение контрольного задания должно помочь студентам изучить вопросы дисциплины, проверить степень усвоения изученного материала и применить свои знания при решении практических задач.

Перед выполнением контрольной работы студенту необходимо изучить рекомендованную литературу.

При выполнении контрольного задания следует руководствоваться методическими указаниями, где приведены примеры задач.

Таблица 1. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

А		Б									
		Последняя цифра номера личного дела студента									
Предпоследняя цифра номера	0	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		15	16	20	19	11	12	17	18	13	14
		29	28	27	26	25	24	23	22	30	21
		33	32	35	34	37	36	39	38	40	31
	45	46	44	47	43	49	42	50	48	41	
	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		20	10	11	12	18	17	13	14	16	15
		30	29	28	27	26	25	24	23	22	21
		31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41	
2	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	
	16	15	14	13	12	11	20	19	18	17	
	26	25	24	23	22	21	30	29	28	27	
	40	36	37	38	39	35	31	32	33	34	
	45	44	43	42	41	46	47	48	49	50	

Контрольные задания

1. Общая оценка финансового состояния предприятия. Финансовый контроль в торговле и общественном питании. Объекты и сущность финансового контроля.
2. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана. Финансовый план и основные предпосылки для его составления. Составление финансового плана и его разделы.
3. Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.
4. Анализ формы №2 "Отчет о прибылях и убытках".
5. Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов.
6. Оборотные фонды. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Анализ оборотных средств предприятия питания. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах. Выполнение расчётов.
7. Структура издержек производства. Классификация издержек производства и обращения. Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения.
8. Анализ издержек производства и обращения. Пути снижения затрат. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности. Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, назначение, источники образования.
9. Состав и порядок определения валового дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания.

10. Экономическая природа прибыли, её виды. Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного питания и его основные принципы в условиях рынка. Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды прибыли.

11. Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др. Распределение и использование прибыли.

12. Методика расчета рентабельности, как экономического показателя. Анализ прибыли и рентабельности. Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли.

13. Планирование деятельности предприятия, виды планов, их назначение, содержание. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. Методы экономического обоснования планов. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания, необходимость и порядок разработки бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана предприятий общественного питания.

14. Трудовые ресурсы. Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Анализ численности работников. Планирование численности работников и производительности труда. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы.

15. Ответственность руководства предприятия за результаты финансово-хозяйственной деятельности. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Производственная программа, товарооборот понятие и состав. Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания, включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота.

16. Ёмкость рынка: понятие и расчет. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет. Понятие производственной программы, планирование производственной программы.

17. Товарооборот, планирование товарооборота.

18. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Правила и принципы разработки табеля учёта рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы. Особенности оплаты труда работников предприятий ОП.

19. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Порядок и виды удержаний из заработной платы, и их расчет. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда.

20. Организация бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Задачи. Принципы. Учётные цены производства Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчёта и т.п.

21. Порядок составления ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Особенности проведения инвентаризации в буфетах и магазин. Формы отчётности буфетчиков и продавцов.

22. Товарный отчёт. Порядок сдачи и приём выручки. Учёт расчётов по счёту, чеку, заказу – счёту. Отчётность официанта. Сдача и приём выручки. Отчётность кассира. Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе. Порядок сдачи выручки в банк. Учёт денежных документов, переводов в пути.

23. Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления.

24. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. 25. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.

26. Расчёт цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договора (заказа). Заказ – счёт. Акт сдачи – приёмки услуг: назначение, порядок оформления.

27. Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Основные принципы бухгалтерского учёта и их значение. Пользователи информации бухгалтерского учёта. Роль знаний по бухгалтерскому учёту в профессиональной деятельности.

28. Документ: понятие, назначение. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов.

29. Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Ознакомление с общими правилами проведения инвентаризации. Проведение инвентаризации. Решение ситуаций. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации.

30. Эффективность управления персоналом.

Сущность, критерии, факторы, влияющие на её уровень. Деловая оценка персонала.

Понятие, цели, задачи, методы. Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки лично – деловых и профессионально-квалифицированных качеств, результатов, сложности труда, личного трудового вклада. Нетрадиционные подходы к оценке персонала. Разработка оценочных заданий. Составление оценочного листа. Оценка деятельности персонала.

31. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков, правила и принципы разработки графиков работы. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.

32. Рабочие графики. Линейный график. Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график.

33. Дисциплина труда и развитие творческой активности работников. Дисциплинарные процедуры в организации.

34. Сущность и задачи нормирования труда. Норма труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости. Методы нормирования труда: опытно-статистический метод, аналитический (технический) метод.

35. Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заключительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.

36. Персонал предприятий общественного питания. Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятий общественного питания административно – управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Функции управления. Структура управления и её элементы.

37. Состав трудового коллектива Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. Технологии наставничества и обучения на рабочем месте. Организация обучения помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

38. Формы организации труда. Бригадная форма организации труда. Виды бригад: комплексные, специализированные, сквозные. Права и обязанности работников. Права и обязанности бригадира. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.
39. Организация процесса отбора персонала. Критерии оценки профессиональной пригодности претендентов: профессионально-квалификационные, деловые, индивидуально-психологические, психофизиологические, личностные. Требования, предъявляемые к критериям оценки. Источники привлечения персонала: внутренние и внешние, их преимущества и недостатки. Методы привлечения подходящих кандидатур: активные и пассивные. Факторы, влияющие на процесс отбора персонала. Сбор предварительной информации о кандидатах.
40. Методы отбора персонала. Предварительное собеседование. Сбор и анализ сведений о кандидате: изучение документов, резюме, анкеты, характеристики, автобиографии, результатов тестирования, установление испытательного срока.
41. Методы отбора персонала: личностные опросники, тесты общих способностей, имитационные тесты, групповые методы отбора. Кадровое информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом: проверка информации, представленной кандидатом. Решение о приеме кандидата на работу. Система оценки. Процедура принятия окончательного решения. Показатели эффективности процесса отбора кадров. Ошибки, допускаемые в процессе отбора.
42. Правовые аспекты найма на работу. Нормативно-методическое обеспечение системы управления персоналом. Стандарты организаций, регламентирующие работу разных структурных подразделений организаций торговли. Делопроизводственное обеспечение системы управления персоналом. Документирование кадровой работы.
43. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Понятие, сущность, назначение. Этапы планирования. Планирование деятельности бригад. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь.
44. Оперативное планирование. Понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Методика разработки производственной программы в заготовочных цехах. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Оперативное планирование в доготовочных предприятиях и в предприятиях с полным циклом производства. Последовательность планирования. Разработка производственной программы. Основные приемы организации работы труда исполнителей.
45. Плановое меню. Определение. Значение. План – меню. Понятие, назначение, порядок и правила составления и оформления меню. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Виды меню, их характеристики. Порядок расположения блюд в меню. Методика расчёта сырья. Методика расчёта сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Методика расчёта выхода продукции.
46. Требование – накладная: назначение. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Стандарты разных категорий. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документальное оформление в производство новых и фирменных блюд.
47. Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья. Виды поставщиков. Нормативные документы, регламентирующие договорные отношения поставки продуктов. Формы и способы

доставки продуктов. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания.

48. Правила приёмки продовольственных товаров. Организация приёмки товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. Приёмка товаров по количеству и качеству. Ознакомление с нормативной и технической документацией. Оформление документации на различные операции с сырьём. Правила составления заявок на продукты. Приёмка товаров по количеству. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве. Поставщики. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах.

49. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства.

50. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа выполняется аккуратно на листе формата А4 стандартным 14-м шрифтом с полуторным интервалом. Используются шрифты TimesNewRoman или Arial. Вопросы и заголовки желательно выделять курсивом и жирным шрифтом, заглавными буквами. Границы полей: левое - 3 см, правое - 1,5 см, нижнее и верхнее - 2,5 см. Текст печатается черным или синим цветом.

Все структурные элементы работы и главы ее основной части начинаются с новой страницы. Расстояние между разделами, подразделами и пунктами должно быть 4,5 интервала.

Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти печатным знакам.

После знаков препинания делается пробел, перед знаками препинания пробелов не делается. Перед знаком "тире" и после него делается пробел.

Знаки "дефис" и "перенос" пишутся без пробелов. Знаки "номер" (№) и "параграф" (§), а также единицы измерения от цифры отделяются пробелом. Знак градус (°) пишется с цифрой слитно, а градус Цельсия (°С) - отдельно. Знаки "номер", "параграф", "процент", "градус" во множественном числе не удваиваются и кавычками не заменяются.

Все страницы, формулы и таблицы нумеруются. Нумерация - сквозная (т.е. номер - один, два и т.д.). Нумерация страниц указывается без черточек в правом нижнем углу.

Работа должна быть выполнена аккуратно, четким, разборчивым почерком, в той же последовательности, в какой приведены вопросы домашнего задания. Перед каждым ответом на вопрос следует писать номер задания и его полную формулировку. Сокращения слов и подчеркивания в тексте не допускаются. Общий объем работы не должен превышать 12 страниц машинописного текста.

Сокращение наименований и таблицы в задачах должны выполняться с учетом требований ЕСКД. При переносе таблиц следует повторить заголовок таблицы, указывая над ней «Продолжение таблицы» и ее номер. Единицы измерения указывать только в результирующих значениях.

В контрольной работе должны быть приведены условия задач, исходные данные и решения. Решение должно сопровождаться четкой постановкой вопроса (например, «Определяю ...»); указываться используемые в расчетах формулы с пояснением буквенных обозначений; выполненные расчеты и полученные результаты должны быть пояснены.

Вычисление абсолютных величин следует производить с точностью до первого десятичного знака (0,1), в процентах - до первого десятичного знака (0,1%); относительных величинах - до второго десятичного знака (0,01).

В конце работы приводится список использованной литературы, где сначала указываются нормативные документы (законы, указы, постановления, приказы, инструкции и т.д.), затем в алфавитном порядке - учебная литература и справочные пособия с указанием фамилии и инициалов автора, наименование источника, места и года его издания; затем ставится дата выполнения работы и подпись студента.

Титульный лист работы должен быть оформлен в соответствии с утвержденной формой, подписан, с указанием даты сдачи работы.

На каждую контрольную работу преподаватель дает письменное заключение (рецензию) и выставляет оценки «зачтено» или «незачтено». Незачтенная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению недостатков.

По получении проверенной контрольной работы студент должен внимательно ознакомиться с исправлениями на полях, прочитать заключение преподавателя, сделать работу над ошибками и повторить недостаточно усвоенный материал в соответствии с рекомендациями преподавателя. После этого студент выполняет работу повторно и отправляет вместе с первой на проверку.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ СДАЧИ ЭКЗАМЕНА

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Котерова, Н. П. Экономика организации [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. П. Котерова. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 288 с.
2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Гомола, А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. – М.: ИЦ "Академия", 2017. – 352 с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Пищевая промышленность;
2. Вопросы питания;
3. Стандарты и качество;
4. Информационный бюллетень: Продукты питания;
5. Химия и технология пищевых продуктов;
6. Оборудование пищевой промышленности;
7. Экономика отраслей пищевой промышленности;

Интернет-ресурсы:

www.nalog.ru

www.kadrovika.net

Образец титульного листа домашней контрольной работы студента-заочника

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и
коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской
Республики

Контрольная работа
по изучению МДК 06.01. «Организация работы
структурного подразделения»

вариант _____

студентки _____

ФИО студента

Специальность _____

Курс, группа _____

Дата сдачи контрольной работы _____

Дата проверки преподавателем _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

Чебоксары, 2021

