**Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением» группа 47**

1.Дать понятие предприятие общественного питания, цель предприятия, признаки.

2. Описать организацию производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия и на предприятии с полным циклом производства.

3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.

4.Дать классификацию форм собственности предприятий общественного питания.

5. Описать организацию производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.

6. Расчёт пропускной способности зала и коэффициент ее использования.

7.Дать классификацию предприятий общественного питания

8. Описать организацию производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

9. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.

10.Дать характеристику столовой

11. Описать организацию работы птицегольевого цеха

12. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.

13.Дать характеристику бару

14. Описать особенность работы мясо-рыбного цеха.

15. Контроль за качеством приготовления продукции производства.

16.Дать характеристику кафе

17. Описать организацию работы цехов доработки полуфабрикатов; обработки зелени.

18. Составить план-меню на 1 день столовой при заводе на 120 посадочных мест.

19.Дать характеристику закусочной

20. Описать организацию работы горячего цеха

21. Документирование управленческой деятельности

22.Дать понятие планирования деятельности предприятий общественного питания.

23. Описать организацию работы холодного цеха.

24. Составить план-меню дневного рациона на 1 день на 85 посадочных мест.

25.Дать понятие выпуска продукции и ее реализации.

26. Описать организацию работы кулинарного цеха.

27. Расчет количества полуфабрикатов мясного цеха из 1 тонны сырья.

28.Дать понятие производственной мощности предприятия.

29. Описать организацию выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и организацию работы кондитерского цеха по приготовлению изделий из различного вида теста.

30. Расчет численности потребителей пользующихся услугами предприятий общественного питания и пропускной способности зала.

31.Дать понятие показателей эффективности предприятия.

32. Описать организацию работы цеха мучных изделий и вспомогательных производственных помещений.

33. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.

34.Дать понятие определения потребности в сырье и продуктах

35. Описать организацию работы раздаточной. Назначение, классификация, характеристика. Организация работы механизированных раздаточных линий.

36. Организация бухучета в организациях предприятий общественного питания.

37.Дать понятия затрат производства и их факторов (издержки).

38. Описать сущность и задачи рациональной организации труда.

39. Составить план-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску, разбивка блюд по ассортименту.

40.Дать понятие прибыли производства. Рентабельность.

41. Описать улучшение организации и обслуживания рабочих мест, аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха.

42. Составить меню с учетом типа предприятия общественного питания, с указанием количества блюд каждого наименования.

43.Дать понятие организации снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.

44. Описать требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда.

45. Составить план-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся.

46.Дать понятие организации производства продукции

47. Описать оценку результатов труда работников.

48. Составить схему организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.

49.Дать понятие оперативного планирования на предприятиях общественного питания с полным циклом производства.

50. Описать правовое положение работника в организации

51. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.

52.Виды меню, их характеристика

53. Описать организацию работы в бригадах.

54. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.

55.Дать понятие план-меню, расчет сырья, ведение учетно-отчетной документации

56. Описать приемы повышения эффективности общения в команде.

57. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.

58.Обучение персонала на рабочем месте

59. Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания.

60. Определить последовательность разработки фирменного блюда, отчетная документация.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В.Власенко