**Группа 47з Задание по МДК 06.01 «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания» срок выполнения с 13.04 – 18.04.2020г**

**Задание № 1**

Выбрать правильные варианты ответов  
1.К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:  
А) для приема и хранения продуктов;  
Б) административно-бытовые;  
В) производственные;  
Г) помещения приемно-вестибюльной группы.  
2. К заготовочным цехам предприятий общественного  питания НЕ относятся:  
А) холодный цех;  
Б) овощной цех;  
В) мясной цех;  
Г) рыбный цех.  
3. К доготовочным цехам предприятий общественного  питания НЕ относятся:  
А) кондитерский цех;  
Б) моечная кухонной посуды;  
В) холодный цех;  
Г) мясной цех.  
4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:  
А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;  
Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;  
В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;  
Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.  
5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:  
А) моечная столовой посуды;  
Б) сервизная;  
В) хлеборезка;  
Г) мастерские.  
6. Технологический процесс приготовления пищи - это:  
А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;  
Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;  
В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;  
Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.  
7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:  
А) припускание;  
Б) сортировка;  
В) бланширование;  
Г) пассерование.  
8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:  
А) припускание;  
Б) порционирование;  
В) оформление;  
Г) отпуск потребителю.  
9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:  
А) заготовочными;  
Б) доготовочными;  
В) предприятиями с полным циклом производства;  
Г) предприятиями с неполным циклом производства.  
10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:  
А) 2,5 м;  
Б) 2,4 м;  
В) 2,55 м;  
Г) 1,8 м.  
11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:  
А) стеллажи;  
Б) подтоварники;  
В) холодильники;  
Г) бойлеры.  
12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:  
А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;  
Б) на первых этажах с северной стороны здания;  
В) на цокольных этажах с западной стороны здания;  
Г)  на первых этажах с северной стороны здания.  
13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:  
А) чешуеочистительных машины;  
Б) требухочисток;  
В) плавникорезок;  
Г) головоотсекающих машин.  
14. Субпродукты – это;  
А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;  
Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса:  
В) полуфабрикаты,  НЕ содержащие заменители мяса;  
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.  
15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:  
А) супового и бульонного;  
Б) бульонного и соусного;  
В) супового и соусного;  
Г) соусного и бульонного.  
16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:  
А) овощерезки;  
Б) слойверы;  
В) слайсеры;  
Г) универсальный привод.  
17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:  
А)10-14°С;  
Б) 10-12°С;  
В) 8 -12°С;  
Г) 8 -14°С.  
18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:  
А) четыре;  
Б) два;  
В) шесть;  
Г) три.  
19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:  
А) четыре;  
Б) два;  
В) шесть;  
Г) три.  
20. Температура  в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:  
А) 65-70°С;  
Б) 45-55°С;  
В) 35-40°С;  
Г) 45-50°С.  
21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:  
А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;  
Б)  по ассортименту реализуемой продукции;  
В)  по способу работы горячего цеха;  
Г) по способу реализации продукции.  
22. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:  
А)  немеханизированные;  
Б)  механизированные;  
В)  автоматизированные;  
Г)  неавтоматизированные.  
23. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:  
А) специализированные;  
Б) смешанные;  
В) универсальные;  
Г) комбинированные.

**Задание № 2**

**Задача № 1**

Конфликты в коллективе могут стоить менеджеру не малых нервов, фирме – убытков. Поэтому лучше, если руководителю удается, вовремя их распознавать и сделать соответствующие выводы. Признаки конфликтов, как правило, одни и те же:

- дело, над которым работает коллектив, перестает быть общим. Каждый трудится сам по себе. Дружеская помощь оказывается «не в ходу»;

- сотрудники перестают доверять друг другу, делиться рабочими и личными планами;

- во время разговора сотрудников больше внимание уделяется негативным факторам. Собеседник скорее выскажет замечание в адрес коллега, чем тепло отзовется о нем.

Каждый из этих признаков – серьезный настораживающий сигнал, но удалить конфликт еще не поздно. Для этого придется чуть-чуть изменить принятый вами режим работы, например, распределять задания не «тет-а-тет», а на общем собрании, ввести в практику открытый обмен мнениями, регулярное совместное подведение итогов.

Иногда и руководитель, сам того не замечая, может провоцировать конфликт. Поэтому, прежде чем начинать действовать, проанализируйте собственное поведение. Помните, вам в качестве руководителя недопустимо:

- скрывать какую-либо деловую информацию от своих подчиненных;

- высказывать особое расположение кому-либо из сотрудников;

- безропотно отдавать людей «на растерзание» вышестоящему начальству;

- недооценивать профессионализм своих коллег.

**Вопросы:**

1.Что должен делать менеджер для того, чтобы в коллективе не возникало конфликтных ситуаций?

2.Если уж конфликтная ситуация стала реальностью, то как ею управлять?

3.Каковы должны быть ваши действия как менеджера при разрешении конфликта?

**Задание № 3**

**Анализ конкретной ситуации.**

В доменном цехе металлургического завода произошла авария. «Но авария не техническая, хотя и не обошлось без таковой, как сказал директор, - это была авария в человеческих взаимоотношениях». Доменный цех считался на заводе благополучным. Но после назначения нового начальника начались неприятность за неприятностью.

Начальником цеха выдвинули ветерана, проработавшего на заводе более четверти века. Он вырос в цехе. Все его знали как активного и способного работника. Когда его назначили начальником цеха, никто не удивился, но никто и предположить не мог, что он так резко изменит свое поведение. Начальник цеха так возомнил о себе, что перестал считаться с мнениями специалиста. Даже с коллегами, которые пытались дать совет, входил в конфликт и месяцами не разговаривал. Перессорился со всеми, кто был с ним на разных, подчиненных заставил трепетать перед ним. Все затаились, появилось ощущение беды. И она пришла.

«Был крупный перебой с рудой. Наконец, она поступила. Но оказалась не та, что надо. А он сам не глянул, с других не спросил. От предостережений, как всегда, отмахнулся. «Без вас знаю, что делаю!»

Чугун из печи выпустить не смогли. «Козел» выбивали более двадцати суток... Авария стряслась летом, но до конца года из прорыва выйти так и не удалось. С последствиями помогали справляться специалисты из разных городов страны.

**Задание:**

1.Почему эту аварию назвали «аварией в человеческих отношениях»?

2.Какой стиль руководства был присущ начальнику цеха?

3.Как по Вашему мнению можно было предотвратить аварию?

4.Как бы Вы наладили слаженную работу в цехе?

**Задание № 4**

**Практическая работа** № 1

**Тема:** «Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени»

**Цель**: Научиться составлять графики выхода на работу и оформлять табель учета рабочего времени.

**Оснащенность:** канцелярские принадлежности, задание.

**Контрольные вопросы**:

1.Какие графики выхода на работу вы знаете?

2.Какие графики выхода на работу используются в основном на предприятиях общественного питания.

3.Зачем нужен табель учета рабочего времени?

4.Кто заполняет табель учета рабочего времени?

**Методические указания:**

Контроль за своевременным началом и окончанием работы и за правильным использованием рабочего времени в течении всего рабочего дня осуществляют руководители структурных подразделений (отделов, цехов и пр.), на которых этот контроль возможен в соответствии с положением о подразделениях или должностным инструкциями. Учет использования рабочего времени организуется таким образом, чтобы обеспечить контроль:

1.За своевременной явкой рабочих и служащих на работу, выявлением всех не явившихся и опоздавших.

2.За нахождением работников в рабочее время на своих рабочих местах, а также за своевременным уходом и приходом работников во время обеденного перерыва.

3.За своевременностью ухода работников с работы по окончанию рабочего дня.

4.Фактически отработанного времени работниками, времени простоя и других форм неполного использования рабочего времени.

**Задание**

Составьте табель учета рабочего времени по следующим данным:

На предприятии работает 15 человек. За январь месяц было получены следующие данные:

1.Директор предприятия Иванова А.И была с 11 по 16 января в командировке.

2.Зам.директора Петрова А.А с 14 января по 21 января находилась на больничном листе.

3.Зав. производством Алексеева П.Ф. брала 24, 25 и 26 января отгулы.

4.Повар Сергеева В.А. полностью отработала весь месяц.

5.Кондитер Федоров С.И. был с 10 января по 25 января в учебном отпуске.

6.Администратор Бекетова Т.И. брала с 22 по 27 января отпуск без сохранения заработной платы.

7.Повар Гонтарь И.И. отработала полностью весь месяц.

8.Кладовщик Беркут А.И. была в ежегодном очередном отпуске.

9.Кондитер Рыбакова Ю.П. находится в отпуске по беременности и родам.

10.Пекарь Захаров Р.П. находился в дополнительном отпуске, предоставленном по решению

администрации.

11.Кулинар мучных изделий Немыкин В.М. не явился на работу без уважительной причины в

течение всего рабочего дня.

12.Изготовитель пищевых полуфабрикатов Антонов С.И. не выполнял свои должностные

обязанности в связи с поломкой оборудования.

13.Обвальщик мяса Рыков Т.В. отработал полностью весь месяц.

14.Кухонный рабочий Андросова Т.И. отработала полностью весь месяц.

15.Кухонный рабочий Смальцева Ю.В. отработала сверхурочные часы работы 16 и 17 января по 2часа.

Работу сделать на бланке: табель учета рабочего времени.

**Задание № 5**

**Практическая работа № 2**

**Тема:** «Расчет заработной платы различным категориям работников»

**Цель:** Выработать навыки выполнения расчетов, связанных с начислением заработной платы.

**Оснащенность:** канцелярские принадлежности, задание.

**Контрольные вопросы:**

1. Что такое заработная плата?

2.Какие вы знаете формы и разновидности оплаты труда рабочих?

3.Как начисляется заработок при сдельной и повременной формах оплаты?

4.Как определяется сдельная расценка?

5.Как определить причитающемуся рабочему процент премии?

**Методические указания:**

**При повременной форме** зарплата рабочих зависит от проработанного времени и определяется по формулам: 3Ппов =Тст\*Тэф+П, где

Тст- часовая тарифная ставка повременщика, руб.

Тэф- эффективный фонд рабочего времени. час.

П- премия, руб.

**При сдельной форме** зарплата зависит от количества выработанной продукции и определяется по формуле: 3Псд =Рсд \* UПР + П, где

Рсд – сдельная расценка, руб.

UПР – количество выпущенной продукции в натуральном выражении

П – премия, руб.

**Сдельная расценка** может быть определена по одной из формул:

Тст

Рсд =------- или Рст =Тст \* Нвр, где

Нвыр

Нвр – норма времени, Нвыр – норма выработка.

**Задача 1.** Официант отработал за месяц 200 часов. Часовая тарифная ставка 15, 26 руб. Премия составляет 40 процентов тарифного заработка. Определить общую сумму заработной платы.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задача 2.** Определить общую сумму доплат к сдельному заработку, если рабочим отработанно в ночное время 16 часов, сверхурочно 4 часа, простой по вине производства составили 5 часов, рабочий является неосвобожденным бригадиром с оплатой по 5 разряду, в бригаде 8 человек. Условия труда нормальные. Тарифная заработная плата 3106.3 руб.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задача 3.** Определить месячную заработную плату повара 6 разряда по повременно- премиальной системе оплаты труда. Часовая тарифная ставка рабочего 18 руб., если отработанно за месяц 171 час, премия за качественное выполнение работ 32% тарифной ставки.

**Задание № 6**

**Практическая работа № 3**

**Тема:** Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия.

**Цель:** Научиться составлять калькуляцию, рассчитывать количество сырья по нормативам и определять цены на готовую кулинарную продукцию.

**Оснащенность:** канцелярские принадлежности, задание.

**Контрольные вопросы:**

1. Зачем нужна калькуляция?

2. Кто подписывает калькуляционные карточки?

3.Что нужно знать перед составлением калькуляционной карточки?

**Методические указания:**

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию). Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на 100 блюд или на одно блюдо, на 1 кг салата, соуса или гарнира или одну порцию. Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептур, а также цены на продукты и сырье. Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

* устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);
* определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
* исчисляется стоимость сырьевого набора блюд (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовлено блюдо (порция);норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода - масса отдельной порции (блюда) в целом);
* устанавливается продажная цена одного блюда (порции) делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100.

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицами, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены необходимо сопоставить с ранее действовавшими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Следует отметить, что цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия также исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам. Составим несколько калькуляционных карточек. При составлении карточек следует обратить внимание на следующее:

* если в рецептуру блюда входит какой-либо полуфабрикат (желе, соус, заправка и т.д.), то на него (полуфабрикат) отдельно составляется калькуляция, из которой берется цена полуфабриката, но без наценки, так как наценка не должна производиться дважды;
* если кондиции сырья отличные от тех, на которые приведена закладка в сборнике рецептур, перерасчет делается с использованием приложений и таблиц в конце сборника (см. раздел 4);
* если картофель используют не в период с сентября по октябрь, а морковь и свеклу после января, следует увеличивать расход сырья по массе брутто (см. раздел 4);

нормы закладки специй приведены в начале каждого раздела сборника.

*Задачи для самостоятельного решения:*

Пользуясь приложением, составьте калькуляции на следующие блюда:

1. «Салат из сырых овощей», если блюдо готовится в марте.

2. «Салат витаминный», если выход на 1 порцию 150 г, 70 г.

3.«Баклажаны тушеные с помидорами», если выход составляет 150 г.

4. «Картофель отварной с грибами», если блюдо готовится в январе.

5. «Кисель из черной смородины», выход 200г.

6. Составьте калькуляционную карточку на блюдо «Рагу из овощей», если блюдо готовится в декабре; в марте.

7. Составьте калькуляцию для приготовления блинчиков с повидлом.

8.Составьте калькуляцию для приготовления кофе на молоке сгущенном.

**Исходные цены** для составления калькуляционной карточки:

Морковь1 кг - 35 руб.

Репа 1 кг – 44 руб.

Петрушка (пучок) – 10 руб.

Помидоры свежие 1 кг – 135 руб.

Огурцы свежие 1 кг - 120 руб.

Капуста белокочанная свежая 1 кг – 35 руб.

Сметана 500 г – 55 руб.

Майонез «Белый город» 100г – 28 руб.

Яблоки свежие 1 кг – 60 руб.

Сельдерей молодой (корень) – 35 руб.

Горошек зеленый консервированный – 60 руб.

Вишня свежая 1 кг – 150 руб.

Лимон 1 кг – 150 руб.

Сахар 1 кг – 33 руб.

Баклажаны свежие 1 кг – 150 руб.

Масло растительное 0,5 л – 55 руб.

Соус 0,33 г - 36 руб.

Чеснок 1 кг - 250 руб.

Картофель 1 кг – 25 руб.

Грибы 1 кг – 185 руб.

Лук репчатый 1 кг – 35 руб.

Масло сливочное 0,180 г – 55 руб.

Черная смородина 1 кг – 155 руб.

Крахмал картофельный 1 кг – 80 руб.

Выполненные задания присылать на эл.почту: [marina.vlasenko.00@mail.ru](mailto:marina.vlasenko.00@mail.ru) (с указанием фамилии и № группы)