

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского Края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

**Комплект контрольно-оценочных средств
для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю
ПМ 0.6 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовый уровень подготовки)

2018

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения».

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

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1 — Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 06.01 Управление структурным подразделением.	Дифференцированный зачет Курсовая работа
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

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

Таблица 2 — Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК)

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<i>ПК 6.1.</i> Участвовать в планировании основных показателей производства. <i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Обоснованность выбора методов планирования показателей производства, с учетом их предварительных расчетов и анализа динамики.	<i>практическое задание</i> на экзамене	<i>Экзамен квалификационный</i>

<p>устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать 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.</p>			
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать 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.</p>	<p>Соответствие подготовленного плана требуемым критериям. Обоснованность выбора методов и приемов планирования. Внесение аргументированных предложений по направлениям выявленных проблем. Построение организационных структур. Рациональное распределение времени и нагрузки на все этапы задания. Расчет планируемой численности.</p>	<p><i>практическое задание на экзамене</i></p>	<p><i>Экзамен квалификационный</i></p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>	<p>Обоснованность выбора и оптимальность состава параметров контроля и критериев оценки эффективности деятельности. Соблюдение требований к структуре и содержанию учетно-отчетной документации. Соответствие оформленной документации отражаемым явлениям и процессам.</p>	<p><i>практическое задание на экзамене</i></p>	<p><i>Экзамен квалификационный</i></p>

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>			
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации. ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной</p>	<p>Обоснованность выбора методов планирования показателей производства, с учетом их предварительных расчетов и анализа динамики. Соответствие подготовленного плана требуемым критериям. Соблюдение требований к структуре и содержанию учетно-отчетной документации. Соответствие оформленной документации отражаемым явлениям и процессам. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ Освоение и использование новых методов в работе Анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной</p>	<p><i>Курсовая работа</i></p>	

<p>деятельности.</p>	<p>кулинарной продукции. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; умение работать в команде Правильное распределение обязанностей между членами звена, бригады; - самоанализ и коррекция собственной работы; Оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений</p>		
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать 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 личностного развития. ОК 5 Использовать</p>	<p>Построение организационных структур. Рациональное распределение времени и нагрузки на все этапы задания. Расчет планируемой численности. Обоснованность выбора и оптимальность состава параметров контроля и критериев оценки эффективности деятельности. Соблюдение требований к структуре и содержанию учетно-отчетной документации. Соответствие оформленной документации отражаемым явлениям и процессам.</p>	<p><i>Отчет по практике</i> <i>портфолио</i></p>	

<p>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><i>ОК 6</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><i>ОК 7</i> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p><i>ОК 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.</p> <p><i>ОК 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>			
---	--	--	--

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена,

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: *Расчет основных экономических показателей и их анализ(Варианты заданий прилагаются).*

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: *Расчет основных экономических показателей и их анализ(Варианты заданий прилагаются)..*

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: *Расчет основных экономических показателей и их анализ(Варианты заданий прилагаются)..*

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания

Данное задание выполняется на квалификационном экзамене в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума

2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.

3. Вы можете воспользоваться

Справочным материалом, вычислительной техникой.

4. *Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности* Проведение квалификационного экзамена по группам

2.2. Требования к курсовой работе как части экзамена квалификационного

Проверяемые результаты обучения:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать 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 личностного 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.

Основные требования:

Требования к структуре и оформлению работы: соответствие требованиям методических рекомендаций по содержанию, структуре и оформлению материалов работы.

Требования к защите работы: подготовка качественного выступления в рамках 5-7 минут, наличие мультимедийной презентации к докладу, отражающей цель. Задачи. Особенности и результаты курсовой работы.

Таблица 3 Показатели оценки курсовой работы

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Наличие в расчетной части плана производственной	

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	программы в соответствии с заданной методикой	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Наличие самостоятельно составленной сводно-сырьевой ведомости предприятия общественного питания	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Обоснование значимости общественного питания в современной жизнедеятельности населения	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Формулирование целей и задач курсовой работы, обозначение плана действий	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно</p>	Выполнение самостоятельной работы по подбору материала, его систематизации, обобщению, рассмотрению передового российского и зарубежного опыта и представлению данных материалов в наглядной форме как по литературным и другим информационным источникам, так и на конкретном предприятии общественного питания.	

<p>планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		
---	--	--

Таблица 4 Показатели оценки защиты курсовой работы

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация знаний современных тенденций развития общественного питания, владения навыками представления информации, самоорганизации и самоуправления.</p> <p>Свободное владение материалами курсовой работы, правильность ответов на вопросы.</p>	

2.3 Требования ^{Портфолио} к производственной практике как части экзамена квалификационного

Проверяемые результаты обучения:

- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать 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 личностного 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.

Основные требования:

Требования к структуре и оформлению отчета по практике:

- Выполнение программы практики, соответствие разделов отчета разделам программы.
- Самостоятельность студента при подготовке отчета.
- Соответствие заголовков разделов их содержанию.
- Наличие выводов и предложений по разделам.
- Соблюдение требований к оформлению отчета по практике.
- Соблюдение требований к объему текстовой части отчета.

Критерии оценки отчета по практике:

Оценка определяется по результатам защиты отчета. В процессе защиты студент должен кратко охарактеризовать организацию, являющуюся базой практики, изложить основные выводы о деятельности организации, ответить на вопросы руководителя практики от техникума.

Оценка «отлично» ставится, если студент:

- полностью и качественно выполнил работу, определенную программой практики и заданиями, выданными руководителями практики от техникума и предприятия;
- активно и творчески участвовал в производственном процессе;
- приобрел разнообразные профессиональные навыки, необходимые при выполнении профессиональных обязанностей;
- полностью и качественно выполнил задания учебно-исследовательского характера, выданные руководителем практики от техникума;

– оформление и структуру представленного отчета, выдержал в соответствии с требованиями, предъявленными программой практики.

Оценка «хорошо» ставится, если студент:

– не полностью и при незначительных отклонениях от качественных параметров выполнил работу, определенную программой практики и заданиями, выданными руководителями практики от техникума и предприятия;

– недостаточно активно участвовал в производственном процессе, не проявил заинтересованности и инициативы в практической деятельности;

– приобрел некоторые профессиональные навыки, необходимые при выполнении профессиональных обязанностей;

– не достаточно полно и качественно выполнил задания учебно-исследовательского характера, выданные руководителем практики от техникума;

– в оформлении и структуре отчета, допустил незначительные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент:

– выполнил работу, определенную программой практики и заданиями, выданными руководителями практики от техникума и предприятия, с грубыми нарушениями сроков и требуемого качества;

– участвовал в производственном процессе эпизодически;

– не приобрел, необходимых профессиональных навыков.

– выполнил полученные задания учебно-исследовательского характера менее, чем на половину, нарушил логическую последовательность изложения материала, не использовал конкретный фактический материал;

– в оформлении и структуре отчета, допустил существенные недостатки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент:

– был отстранен от дальнейшего прохождения практики в связи с нарушением правил техники безопасности или внутреннего распорядка предприятия;

– не выполнил заданий практики и не представил вовремя отчет и другую необходимую документацию по итогам практики.

2.3. Пакет экзаменатора

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
	Квалификационный экзамен ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	
	Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u>	
	Группа _____ Курс <u>4</u>	

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана при гостинице на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 На начало года первоначальная стоимость ОФ молочного цеха 5680 т.р. С 1 апреля было введено ОФ на 1245 т.р., а с 1 сентября на 948 т.р. С 1 марта выбыло из-за износа ОФ на сумму 215 т.р. Найти среднегодовую стоимость ОФ (20 минут)

Задание 3.1 Рассчитать структуру ОПФ предприятия на основе данных ОАО «Хлебушек», при выпуске продукции 522873 тыс. тонн. (20 минут)

Состав ОС	На начало года		На конец года		Изменение	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Здания	40727		47500			
Сооружения	9555		4625			
Машины	29552		322205			
Транспортные средства	45221		67896			
Инвентарь	6522		8142			
Другие виды ОС	7963		8838			
Земельные участки	4662		4745			
Итого						

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2</p> <p>Квалификационный экзамен ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для кафе-кондитерской на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 К началу планируемого периода предприятие имело ОФ на сумму 9844 т.р. С 1 февраля планируется ввод нового оборудования на сумму 4850 т.р., а с 1 сентября выбытие на 1870 т.р. Найти среднегодовую стоимость ОФ (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	17650	21100		
2. Прибыль, тыс. руб.	3600	3700		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	4250	4650		
4. Численность персонала, чел.	16	17		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3</p> <p>Квалификационный экзамен ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
------------------------------	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана при аэровокзале на 60 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 К началу планируемого года предприятие имело ОФ на сумму 12845 т.р. С 1 мая введено на сумму 7464 т.р., с 1 октября на сумму 2145 т.р. Выбыло с 1 апреля на сумму 1789 т.р. Норм амортизационных отчислений 18%. Найти среднегодовую стоимость ОФ, сумму амортизационных отчислений (20 минут).

Задание 3.1 Рассчитать структуру ОПФ предприятия на основе данных ОАО «Булочка», при выпуске продукции 522873 тыс. тонн. (20 минут)

Состав ОС	На начало года		На конец года		Изменение	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Здания	80727		94500			
Сооружения	18555		8625			
Машины	58552		64205			
Транспортные средства	90221		134896			
Инвентарь	13022		16142			
Другие виды ОС	14963		16838			
Земельные участки	8662		9445			
Итого						

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК <hr/>	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4</p> <p align="center">Квалификационный экзамен</p> <p align="center">ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	Утверждаю Зам. директора по УР <hr/> М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для кафе-кондитерское на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Стоимость ОПФ молочного предприятия на 1 января планируемого года 7250 млн. руб. С 1 марта вводится новый корпус стоимостью 640 млн. р., а с 1 июня сдается в эксплуатацию 720 т.р Запланировано вывести из эксплуатации ОПФ с 1 августа на 240 т.р. Плановый выпуск продукции составит 12840 т.р. Найти фондоотдачу и фондоемкость (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	11450	15280		
2. Прибыль, тыс. руб.	2100	3700		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	1950	3850		
4. Численность персонала, чел.	14	16		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чицова
---	--	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебно заведении на 120 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить показатели: фондоотдачу, фондоемкости фондовооруженность труда в плановым и отчетном периоде, сравнить их (20 минут).

Год	Выпуск продукции, т.р.	Среднегодовая стоимость ОПФ, т.р.	Численность работающих
Плановый	2840	1280	240
Отчетный	2960	1298	245

Задание 3.1

Рассчитать структуру ОПФ предприятия на основе данных ОАО «Батончик», пр выпуске продукции 522873 тыс. тонн. (20 минут)

Состав ОС	На начало года		На конец года		Изменение	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Здания	20727		23500			
Сооружения	4555		3625			
Машины	14552		16205			
Транспортные средства	22221		34896			
Инвентарь	3522		4142			
Другие виды ОС	4063		4838			
Земельные участки	2362		2745			
Итого						

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6</p> <p>Квалификационный экзамен ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закуской на 60 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить показатели: фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность труда в плановом и отчетном периоде, сравнить их (20 минут).

Год	Выпуск продукции, т.р.	Среднегодовая стоимость ОПФ, т.р.	Численность работающих
Плановый	2940	1270	240
Отчетный	2980	1288	245

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	19850	22700		
2. Прибыль, тыс. руб.	3690	3560		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	4150	5200		
4. Численность персонала, чел.	21	20		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК <hr/>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	Утверждаю Зам. директора по УР <hr/> М.Ю.Чижова
---	--	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой пр производственном предприятии на 120 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Первоначальная стоимость основных средств 8550 т.р. С 1 сентября выбыло н основных средств на сумму 225 т.р., с 1 мая введены на 600 т.р. В плановом году предусмотрен выпустить валовой продукции на 10500 т.р. В отчетном периоде основные фонды составили 8000 т.р стоимость валовой продукции 8800 т.р. Найти фондоотдачу за отчетный и плановый период сделат выводы и указать пути улучшения. (20 минут)

Задание 3.1

В кафе «Белая береза» работают 7 человек. Из них 2 разряда – 1 человек, 3 разряда – 2 человека, разряда – 2 человека, 5-го – 1 человек, 6-го – 1 человек. Тарифные коэффициенты соответственн составили 1,06, 1,15, 1,27, 1,42, 1,6.

В соответствии со сметой расходов на оплату труда производственной бригады выделено средст на заработную плату по тарифным ставкам 147 180 руб./мес. (20 минут).

Задание:

Определить величину месячной ставки для работника каждого разряда.

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	--	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для общедоступной столовой на 60 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Первоначальная стоимость основных производственных фондов 4 млн. руб. Планируется ввод машин и оборудования с 1 марта на сумму 150 тыс. руб., выбытие планируется с 1 апреля на сумму 50 тыс. руб. и с 1 сентября на сумму 90 тыс. руб. Определите сумму амортизационных отчислений при норме амортизации 14%. (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	15800	14100		
2. Прибыль, тыс. руб.	2700	2850		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	2970	3120		
4. Численность персонала, чел.	16	18		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения»</p> <p>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс 4</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебно заведении на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 В кафе «Белая береза» работают 7 человек. Из них 2 разряда – 1 человек, 3 разряда – человека, 4 разряда – 2 человека, 5-го – 1 человек, 6-го – 1 человек. Тарифные коэффициент соответственно составили 1,06, 1,15, 1,27, 1,42, 1,6.

В соответствии со сметой расходов на оплату труда производственной бригады выделено средств на заработную плату по тарифным ставкам 157 480 руб./мес.

Норма рабочего времени 170 ч/мес.

Задание:

Определить часовые тарифные ставки работника каждого (20 минут)

Задание 3.1

Определить объем производства продукции по стоимости обработки, если: выпуск в смену 27 шт., количество смен-2, количество рабочих дней в году -248 дней, стоимость основных материалов 316,5 руб., производственная стоимость изделия- 371,9 руб. (20 минут)

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10</p> <p>Квалификационный экзамен ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	--	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закусочной на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 В кафе «Белая береза» работают 7 человек. Из них 2 разряда – 1 человек, 3 разряда – 2 человека, 4 разряда – 2 человека, 5-го – 1 человек, 6-го – 1 человек. Тарифные коэффициенты соответственно составили 1,06, 1,15, 1,27, 1,42, 1,6.

В соответствии со сметой расходов на оплату труда производственной бригады выделено средств на заработную плату по тарифным ставкам 167 180 руб./мес.

Норма рабочего времени 170 ч/мес.

Норма выработки по кафе «Белая береза» за смену (8 ч) установлена 5900 руб. на одного работника.

Задание:

Определить размер сдельной расценки. Для чего используется этот показатель? (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	22400	25800		
2. Прибыль, тыс. руб.	7220	7400		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	4250	4100		
4. Численность персонала, чел.	26	22		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <hr/> <p>Курс 4</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <p>_____</p> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	--

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 В кафе «Белая береза» работают 7 человек. Из них 2 разряда – 1 человек, 3 разряда – 2 человека, 4 разряда – 2 человека, 5-го – 1 человек, 6-го – 1 человек. Тарифные коэффициенты соответственно составили 1,06, 1,15, 1,27, 1,42, 1,6.

В соответствии со сметой расходов на оплату труда производственной бригады выделено средств на заработную плату по тарифным ставкам 179 180 руб./мес.

Норма рабочего времени 170 ч/мес.

Размер сдельной расценки составил 17%

Выпуск продукции составил: за апрель месяц 903 600 руб. Все члены коллектива отработали полный месяц.

Задание:

Рассчитать доли отдельных работников в общей сумме месячных тарифных ставок и суммы начисленной заработной платы. Занести данные в следующую таблицу. (20 минут)

Задание 3.1

Определить объем производства продукции по стоимости обработки, если: выпуск в смену 314 шт., количество смен-2, количество рабочих дней в году -252 дня, стоимость основных материалов- 415,7 руб., производственная стоимость изделия- 478 руб. (20 минут)

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для специализированного ресторана на 140 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить оптовую цену изделия, если: стоимость основных материалов -255 руб., стоимость обработки-110,6 руб., коммерческие расходы-1,3%, рентабельность изделия 17%. (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	16560	14200		
2. Прибыль, тыс. руб.	4850	4300		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	3900	4100		
4. Численность персонала, чел.	17	18		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13</p> <p>Квалификационный экзамен ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс 4</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	--	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебном заведении на 60 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 (20 минут)

Как изменится показатель «Затраты на 1 рубль товарной продукции», если себестоимость единицы продукции снизится с 470 руб. на 7%, при этом оптовая цена 520 руб. останется без изменения.

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2016/2017
1. Товарооборот, тыс. руб.	49680	48600		
2. Прибыль, тыс. руб.	14550	13900		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	11700	12300		
4. Численность персонала, чел.	51	54		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <hr/> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закусочной пельменной на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить оптовую цену изделия, если: стоимость основных материалов -127,5руб., стоимость обработки-55,3руб., коммерческие расходы-1,3%, рентабельность изделия 17%. (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	14600	15240		
2. Прибыль, тыс. руб.	4100	4900		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	2550	2640		
4. Численность персонала, чел.	16	19		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения»</p> <p>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <hr/> <p>Курс 4</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <p>_____</p> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	--	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана восточной кухни на 80 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1

Как изменится показатель «Затраты на 1 рубль товарной продукции», если себестоимость единицы продукции снизится с 650 руб. на 5%, при этом оптовая цена 710 руб. останется без изменения (20 минут).

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	21900	22860		
2. Прибыль, тыс. руб.	7150	7350		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	3625	3960		
4. Численность персонала, чел.	25	27		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закусочной шашлычной на 70 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить оптовую цену изделия, если: стоимость основных материалов -319 руб., стоимость обработки-92,3руб., коммерческие расходы-1,5%, рентабельность изделия 15%. (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	12350	11100		
2. Прибыль, тыс. руб.	2990	2950		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	3560	3200		
4. Численность персонала, чел.	16	15		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17</p> <p>Квалификационный экзамен ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс 4</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР _____</p> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	--

Задание 1.1 Составьте план производства блюд на год для общедоступной столовой на 100 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить прибыль от реализации продукции, если: выпуск продукции в год-284000 шт., себестоимость ед. изделия 291,4 руб., оптовая цена изделия-343,8 руб., коэффициент сортности 0,999 (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	24700	25200		
2. Прибыль, тыс. руб.	5600	5900		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	7120	6900		
4. Численность персонала, чел.	32	31		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для специализированного ресторана на 150 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить прибыль от реализации продукции, если: выпуск продукции в год-142000 шт., себестоимость ед. изделия 145,7 руб., оптовая цена изделия-171,9 руб., коэффициент сортности 0,999 (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	19700	21400		
2. Прибыль, тыс. руб.	4650	5100		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	4190	4750		
4. Численность персонала, чел.	16	19		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <hr/> <p>Курс 4</p>	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
---	---	--

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для специализированного ресторана на 80 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить прибыль от реализации продукции, если: выпуск продукции в год-142000 шт., себестоимость ед. изделия 145,7 руб., оптовая цена изделия-171,9 руб., коэффициент сортности 0,999 (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	41400	42800		
2. Прибыль, тыс. руб.	9300	10200		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	8780	9500		
4. Численность персонала, чел.	36	38		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <hr/> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
------------------------------	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана при гостинице на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 К началу планируемого периода предприятие имело ОФ на сумму 9844 т.р. С 1 февраля планируется ввод нового оборудования на сумму 4850 т.р., а с 1 сентября выбытие на 1870 т.р. Найти среднегодовую стоимость ОФ (20 минут)

Задание 3.1 Рассчитать структуру ОПФ предприятия на основе данных ОАО «Булочка», при выпуске продукции 522873 тыс. тонн. (20 минут)

Состав ОС	На начало года		На конец года		Изменение	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Здания	80727		94500			
Сооружения	18555		8625			
Машины	58552		64205			
Транспортные средства	90221		134896			
Инвентарь	13022		16142			
Другие виды ОС	14963		16838			
Земельные участки	8662		9445			
Итого						

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения»</p> <p>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс 4</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <p>_____</p> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	--	--

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана при аэровокзале на 60 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 На начало года первоначальная стоимость ОФ молочного цеха 5680 т.р. С 1 апреля было введено ОФ на 1245 т.р., а с 1 сентября на 948 т.р. С 1 марта выбыло из-за износа ОФ на сумму 2152 т.р. Найти среднегодовую стоимость ОФ (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	20650	21100		
2. Прибыль, тыс. руб.	3600	3700		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	4250	4650		
4. Численность персонала, чел.	16	17		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <hr/> <p>Курс 4</p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для кафе-кондитерской на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 К началу планируемого года предприятие имело ОФ на сумму 12845 т.р. С 1 мая введено на сумму 7464 т.р., с 1 октября на сумму 2145 т.р. Выбыло с 1 апреля на сумму 1789 т.р. Норма амортизационных отчислений 18%. Найти среднегодовую стоимость ОФ, сумму амортизационных отчислений (20 минут).

Задание 3.1 Рассчитать структуру ОПФ предприятия на основе данных ОАО «Хлебушек», при выпуске продукции 522873 тыс. тонн. (20 минут)

Состав ОС	На начало года		На конец года		Изменение	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Здания	40727		47500			
Сооружения	9555		4625			
Машины	29552		322205			
Транспортные средства	45221		67896			
Инвентарь	6522		8142			
Другие виды ОС	7963		8838			
Земельные участки	4662		4745			
Итого						

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

3	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 Квалификационный экзамен ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u>	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
	Группа	
	Курс	4

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебном заведении на 120 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Определить показатели: фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность труда в плановым и отчетном периоде, сравнить их (20 минут).

Год	Выпуск продукции, т.р.	Среднегодовая стоимость ОПФ, т.р.	Численность работающих, чел.
Плановый	4840	2280	240
Отчетный	4960	2298	245

Задание 3.1

Рассчитать структуру ОПФ предприятия на основе данных ОАО «Батончик», при выпуске продукции 522873 тыс. тонн. (20 минут)

Состав ОС	На начало года		На конец года		Изменение	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Здания	20727		23500			
Сооружения	4555		3625			
Машины	14552		16205			
Транспортные средства	22221		34896			
Инвентарь	3522		4142			
Другие виды ОС	4063		4838			
Земельные участки	2362		2745			
Итого						

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
	Квалификационный экзамен ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	
	Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u>	
	Группа _____	
Курс	4	

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для закусочной на 60 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Стоимость ОПФ молочного предприятия на 1 января планируемого года 7250 млн. руб. С 1 марта вводится новый корпус стоимостью 640 млн. р., а с 1 июня сдается в эксплуатацию 720 т.р. Запланировано вывести из эксплуатации ОФ с 1 августа на 240 т.р. Плановый выпуск продукции составит 12840 т.р. Найти фондоотдачу и фондоемкость (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	11450	15280		
2. Прибыль, тыс. руб.	2100	3700		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	1950	3850		
4. Численность персонала, чел.	14	16		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК <hr/>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <hr/> <p>Курс 4</p>	Утверждаю Зам. директора по УР <hr/> М.Ю.Чижова
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 В кафе «Белая береза» работают 7 человек. Из них 2 разряда – 1 человек, 3 разряда – 2 человека, 4 разряда – 2 человека, 5-го – 1 человек, 6-го – 1 человек. Тарифные коэффициенты соответственно составили 1,06, 1,15, 1,27, 1,42, 1,6.

В соответствии со сметой расходов на оплату труда производственной бригады выделено средств на заработную плату по тарифным ставкам 197 180 руб./мес.

Норма рабочего времени 170 ч/мес.

Задание:

Определить часовые тарифные ставки работника каждого (20 минут)

Задание 3.1

Определить объем производства продукции по стоимости обработки, если: выпуск в смену 271 шт., количество смен-2, количество рабочих дней в году -248 дней, стоимость основных материалов- 316,5 руб., производственная стоимость изделия- 371,9 руб. (20 минут)

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 0.5 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u></p> <hr/> <p>Группа _____</p> <p>Курс <u>4</u></p>	<p>Утверждаю Зам. директора по УР</p> <hr/> <p>М.Ю.Чижова</p>
---	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для общедоступной столовой на 60 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Первоначальная стоимость основных средств 8550 т.р. С 1 сентября выбыло на основных средств на сумму 225 т.р., с 1 мая введены на 600 т.р. В плановом году предусмотрено выпустить валовой продукции на 10500 т.р. В отчетном периоде основные фонды составили 8000 т.р., стоимость валовой продукции 8800 т.р. Найти фондоотдачу за отчетный и плановый период сделать выводы и указать пути улучшения. (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	25800	24100		
2. Прибыль, тыс. руб.	3700	3850		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	2970	3120		
4. Численность персонала, чел.	16	18		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28 Квалификационный экзамен ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u>	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
	Группа	
	Курс	4

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебном заведении на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 Первоначальная стоимость основных производственных фондов 4 млн. руб. Планируется ввод машин и оборудования с 1 марта на сумму 150 тыс. руб., выбытие планируется с 1 апреля на сумму 50 тыс. руб. и с 1 сентября на сумму 90 тыс. руб. Определите сумму амортизационных отчислений при норме амортизации 14%. (20 минут)

Задание 3.1

В кафе «Белая береза» работают 7 человек. Из них 2 разряда – 1 человек, 3 разряда – 2 человека, 4 разряда – 2 человека, 5-го – 1 человек, 6-го – 1 человек. Тарифные коэффициенты соответственно составили 1,06, 1,15, 1,27, 1,42, 1,6.

В соответствии со сметой расходов на оплату труда производственной бригады выделено средств на заработную плату по тарифным ставкам 152 180 руб./мес. (20 минут).

Задание:

Определить величину месячной ставки для работника каждого разряда.

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30 Квалификационный экзамен ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения» МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации Специальность <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u> Группа _____ Курс <u>4</u>	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
------------------------------	---	---

Задание 1.1 Рассчитать количество потребителей и количество блюд для ресторана на 50 посадочных мест (20 минут)

Задание 2.1 В кафе «Белая береза» работают 7 человек. Из них 2 разряда – 1 человек, 3 разряда – 2 человека, 4 разряда – 2 человека, 5-го – 1 человек, 6-го – 1 человек. Тарифные коэффициенты соответственно составили 1,06, 1,15, 1,27, 1,42, 1,6.

В соответствии со сметой расходов на оплату труда производственной бригады выделено средств на заработную плату по тарифным ставкам 161 180 руб./мес.

Норма рабочего времени 170 ч/мес.

Норма выработки по кафе «Белая береза» за смену (8 ч) установлена 5800 руб. на одного работника.

Задание:

Определить размер сдельной расценки. Для чего используется этот показатель? (20 минут)

Задание 3.1 Выполните анализ основных показателей деятельности по заданным параметрам, сделайте выводы по контролю основных показателей (20 минут)

Показатель	2016 г	2017 г	отклонение	% 2017/2016
1. Товарооборот, тыс. руб.	36560	37200		
2. Прибыль, тыс. руб.	4850	4900		
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	3900	4100		
4. Численность персонала, чел.	17	18		
5. Фондоотдача				
6. Фондорентабельность				
7. Фондовооруженность				
8. Производительность труда				

Преподаватель _____

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)

Проверка качества подготовки студентов на экзаменах заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Оценка «Отлично» ставится, если студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и в полном объеме выполняет все задания билета, подчеркивая при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, увязывает теоретические аспекты предмета с задачами практической деятельности; в полном объеме владеет знаниями для выполнения профессиональных обязанностей.

«Хорошо» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах в полном объеме выполняет все задания билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать профессиональные ситуационные задачи.

«Удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах и решении практических задач экзаменационного билета, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«Неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен решить практические задания билета при дополнительных наводящих вопросах, не способен ответить на вопросы экзаменатора.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Архипов А.Н. Страхование, М. – Кнорус, 2017 г.
2. Гордин В.Э. Менеджмент в сфере услуг, С-П, Бизнес-пресса, 2016 г.
3. Дармилова Ж.Д. Инновационный менеджмент – Учебное пособие, М. – Дашков и К, 2017 г
4. Ефимова Р.Н.«Экономика общественного питания», Минск, Новое знание, 2016г.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».- М.; Феникс,2015.
6. Тарасов В.Н. «Налоги и налогообложение»,
7. Чалдаева Л.Н. «Финансы, денежное обращение и кредит», М. – Кнорус, 2016 г.
8. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия, М. – Дашков К., 2015 г.

2. Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Бердникова Т.Б. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия., М. ИНФРА – М, 2015г.
2. Докторов А.В., Мышкина О.Е., Митрофанова Т.И. Охрана труда в сфере общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016.
3. Орлов Е.Р. «Бизнес-план. Методика составления и анализ типовых ошибок», М. – ОМЕГА – Л, 2017 г.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Академия, 2016
5. Солдатенков Д. Современный ресторан. – М.: Новый формат, 2015.

Нормативно-правовые акты, справочники, сборники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя», /от 09.01.96, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями дополнениями от 21.06.01 № 389)
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования.»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 53105-2008 « Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»

7. Сборник технологических нормативов – М, ТОО «Пчелка», 2006
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М.;ИКТЦ «Лада», 2010

Журналы

1. Пищевая промышленность. – М.: Пищевая промышленность, 2017 г.
www.foodprom.ru
2. CEF ART. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016,
www.restoranoff.ru
3. Современный ресторан. – М.: Профессиональная литература, 2017,
www.panor.ru
4. Общепит: бизнес и искусство. М.: Издательский дом «Панорама», 2016,
www.panor.ru
5. Питание и общество. 2017, www.culina-russia.ru
6. Ресторатор. - М.:НТА Эвент Медиа Групп, 2016, www
7. Шеф. Ресторатор. - М.: НТА Эвент Медиа Групп, 2016, www
8. Ресторанные ведомости. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017, www.restoved.ru

Электронные журналы:

Электронный журнал «Гастроном» - www.gastronom.ru

Электронный журнал «Вкус Гид: ресторация» -

Электронный журнал HoReGa.magazine

Профессиональные информационные системы:

Интернет-порталы:

1. Индустрия питания и гостеприимства – www.HoReGa.ru
2. Мастер-Технолог – www.es-nsk.ru
3. Московская школа кулинарного мастерства
4. Национальная гильдия шеф-поваров
5. Межрегиональная ассоциация кулинаров России
6. Союз кулинаров – www.souz-kulinarov.ru
7. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru
8. Кулинарный информационно-поисковый сайт – Еда- www/eda-server.ru
9. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии
10. Сайт поваров России - www.povar.ru
11. Сайт о продуктах и рациональном питании –www.thefood.ru
12. Рациональное питание – www.leovit.ru
13. Все о рациональном питании - www.dietolog.ru
14. Kofemania.ru - все о кафе и ресторанах
15. Единый портал бюджетной системы РФ budget.gov.ru
16. Сайт GOSUSLUGI.ru