

Перечень билетов к экзамену

1. Предприятие. Миссия. Цель деятельности. Признаки организации. Классификация предприятий по формам собственности, по характеру деятельности, по отраслевой принадлежности, по признаку доминирующего фактора производства, по правовому статусу.

2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Организация труда в цехе.

3. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу. Линейный график. Ленточный график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график.

1. Предприятие общественного питания. Функции предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.

2. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Ассортимент. Оборудование. Линии обработки.

3. Улучшение условий труда. Требования к производственному персоналу.

1. Показатели эффективности предприятия. Коэффициент экстенсивной нагрузки. Коэффициент интенсивной нагрузки оборудования. Мощность кухни.

2. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Сроки хранения. Технологический процесс обработки мяса. Организация труда в цехе.

3. Сущность и задачи нормирования труда. Нормирование труда. Норма труда. Норма времени. Норма выработки. Норма обслуживания. Норма численности. Норма управляемости. Методы нормирования труда. Нормы выработки в рублях. Нормы выработки в условных блюдах. Технические нормы выработки.

1. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Финансовый анализ. Эффективность общественного питания. Финансовый коэффициент. Планирование. Виды планирования. Методы планирования.

2. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Сроки хранения. Организация труда в цехе.

3. Рабочее время. Подготовительно-заключительное время. Оперативное время. Основное время. Вспомогательное время. Время обслуживания рабочего места. Время непроизводительной работы. Время перерывов. Учет рабочего времени.

1. Выпуск продукции и её реализация. Производственная программа. Покупные товары. Продукция общественного питания. Блюдо. Оборот продукции собственного производства. Розничный товарооборот. Основная (обеденная) продукция. Прочая продукция. Оптовый товарооборот. Валовой товарооборот.

2. Организация работы птицебельного цеха. Виды полуфабрикатов из домашней птицы. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы. Первичная обработка птицы в ресторанах и столовых. Ассортимент полуфабрикатов.

3. Организация работы в бригадах. Производственная бригада. Организационные признаки деления бригад. Техничко-технологические признаки деления бригад. Экономические признаки деления бригад. Типологизация бригад. Принципы организации работы бригад. Принципы планирования работы бригад.

1. Производственная мощность предприятия. Производственная мощность. Пропускная способность обеденного зала. Товарооборачиваемость. Среднегодовая выработка на одного работника. Коэффициент использования пропускной способности обеденного зала.

2. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика цеха. Организация труда в цехе.

3. Оценка результатов труда работников. Индивидуальные результаты выполнения работы. Поведение работников. Личные качества работников. Методы оценки результатов работы. Поощрение работников. Меры морального поощрения. Меры материального поощрения.

1. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Составление планового меню на неделю, декаду. Разработка плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия. Меню. Виды меню. Правила расположения закусок и блюд. План-меню.

2. Организация работы горячего цеха. Характеристика цеха. Микроклимат горячего цеха. Режим работы горячего цеха. Оборудование горячего цеха. Суповое отделение горячего цеха. Соусное отделение горячего цеха. Организация труда в цехе.

3. Приемы повышения эффективности общения в команде. Условия, препятствующие возникновению конфликтов. Принципы, снижающие напряженность в отношениях при конфликтах. Подходы к пониманию роли руководителя в урегулировании конфликта.

1. Затраты производства и их факторы. Издержки обращения. Прибыль. Классификация издержек обращения. Уровень издержек обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
2. Организация работы холодного цеха. Характеристика цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Организация рабочих мест. Организация труда в цехе.
3. Обучение персонала на рабочем месте. Развитие персонала. Формы и методы обучения персонала. Наставничество.

1. Прибыль производства. Функции прибыли. Прибыль от реализации. Балансовая прибыль. Чистая прибыль.
2. Организация работы кулинарного цеха. Характеристика цеха. Технологический процесс. Ассортимент изделий. Организация труда в цехе.
3. Контроль. Предварительный контроль. Текущий контроль. Итоговый контроль. Принципы контроля.

1. Рентабельность предприятия. Абсолютный показатель доходности. Относительный показатель доходности. Общая рентабельность вложений. Рентабельность вложений по чистой прибыли. Рентабельность собственных средств. Рентабельность долгосрочных финансовых вложений. Рентабельность перманентного капитала.
2. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Технологический процесс. Состав помещений. Оборудование. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Рабочее место для разделки теста. Выпечка кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Моечное отделение кондитерского цеха. Сроки хранения. Организация труда в цехе.
3. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Инструкция по охране труда. Вводный инструктаж. Первичный инструктаж. Повторный инструктаж. Внеплановый инструктаж. Целевой инструктаж.

1. Правовое положение работника в организации. Должностная инструкция.
2. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.
3. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Дисциплинарный проступок. Дисциплинарные взыскания. Материальная ответственность. Административная ответственность. Должностное лицо. Уголовная ответственность.

1. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Требования к организации снабжения. Нормы товарных запасов.
2. Оплата труда. Принципы организации оплаты труда. Тарифная система. Формы и системы заработной платы. Контрактная система. Дополнительная заработная плата. Фонд оплаты труда. Документы для учета личного состава, начисления и выплаты заработной платы.
3. Качество продукции. Показатель качества продукции. Единичный показатель. Комплексный показатель. Энергетическая ценность. Определяющий показатель. Характеристика показателей качества. Оценка качества продукции общественного питания. Методы определения показателей качества. Приемочный контроль. Одноступенчатый контроль. Многоступенчатый и последовательный контроль.

1. Организация производства продукции. Основные требования. Цеховая структура. Бесцеховая структура. Группы помещений. Рабочее место.
2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания. Калькуляционная карточка. План-меню. Требование в кладовую. Журнал учета поступления продукции, товарно-материальных ценностей в места хранения. Накладная на передачу готовой продукции в места хранения.
3. Контроль за качеством приготовления продукции производства. Качество. Параметры качества. Признаки качества. Критерии качества. Бракеражная комиссия. Технологическая документация. Журнал контроля технологических процессов. Удостоверение качества.

1. Организация работы вспомогательных служб. Моечная кухонной посуды. Хлеборезка. Техническое обслуживание оборудования. Санитарное обслуживание производства. Бытовое обслуживание.
2. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестации рабочих мест. Поточные технологические линии. Комбинированные рабочие места. Аттестация рабочих мест.
3. Документирование управленческой деятельности. Документ. Нормативно-методическая база делопроизводства. Национальная система стандартизации. Нормативный документ. основополагающие стандарты. Техно-технологическая карта.