**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования**

**Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПОУЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина, 2024 г.

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по учебной практике ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): Фальтенберг О.П. - преподаватель

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК 6.1Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 6.1** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рассчитывать выход продукции в ассортименте;  рассчитыватьэкономическиепоказателиструктурногоподразделенияорганизации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыкамипланированияработыструктурногоподразделения(бригады);оценкиэффективностидеятельностиструктурногоподразделения(бригады);принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК.6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персоналасучетом взаимодействия с другими подразделениями.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 6.2** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методики расчета экономических показателей. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК.6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 6.3** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рассчитыватьэкономическиепоказателиструктурногоподразделенияорганизации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); принятия управленческих решений. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В зависимости от характера производства, предприятия общественного питания подразделяются на:  А) рестораны, кафе, столовые  Б) предприятия с неполным циклом производства, предприятия с полным циклом производства  В) заготовочные, доготовочные, предприятия с полным циклом производства  Г) закусочные, кулинарии, буфеты | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Меню – это …  А) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав компонентов;  Б) ... перечень различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий;  В) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане  Г) ... перечень различных закусок, вторых блюд, горячих напитков, мучных кондитерских изделий; | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Энергетическая ценности блюда, кулинарного и кондитерского изделия – это …  А) … полезные свойства пищевого продукта или блюда и включает в себя белки, жиры, углеводы весь химический состав продукта, а также микро и макроэлементы;  Б) … это количество энергии, которую человек получает из пищевого продукта или блюда при биохимической реакции или количеством тепла вырабатываемого в организме человека  В) … это тепловая энергии, которую человек получает из блюда при биохимической реакции вырабатываемого в организме человека  Г) Все ответы верные | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Выберите преимущество сезонного меню для ресторана:  А) экономия - летом себестоимость тарелки окрошки ниже, ведь огурцы в это время года более чем доступны, зимой будут пользоваться спросом горячие чаи, компоты и безалкогольные коктейли на основе сухофруктов и замороженных ягод;  Б) полезность - тренд на здоровое питание, в сезонных блюдах, особенно овощных и фруктовых, максимум витаминов;  В) обновление рекламы - новое меню стимулирует выход новых страничек на сайте и в соцсетях, новых рекламных роликов и, соответственно, напоминает о вас посетителям. Г) в сезонное время года более доступны продукты | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А регламента  Б сборника рецептур,технико-технологических карт  В инструкции  Г паспорта | Б |
|  | *Установите соответствие* видов меню   |  |  | | --- | --- | | А) а-ля карт (a la carte) | 1 меню дежурных (дневных) блюд; | | Б) табльдот (table d'hote) | 2 используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо; | | В) дю жур (du jour) | 3 формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд | | Г) туристское меню | 4 предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице; | | А 2, Б 4, В 1, Г 3 |
| 7 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТК | 1. документ для типовых позиций меню, которые готовят для новых фирменных блюд | | Б) ТТК | 2. это государственный стандарт, который включает в себя в том числе требования государства к качеству продукции | | В) ГОСТ | 3. документ для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита [сборнику рецептур](https://standartgost.ru/g/pkey-14293838084?roistat_visit=2559102). | | А 3  Б 1  В 2 |
| 8 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) меню бизнес - ланча | 1. формируется на основе заказа, поступившего от устроителя с учетом вида банкета и времени проведения | | Б) меню воскресного бранча | 2. набор блюд на определенную стоимость | | В) банкетное меню | 3.для обслуживания семейных обедов в воскресные дни с 12 до 16 ч | | А2, Б3, В1 |
| 9 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) банкет-коктейль | 1 обилие холодных закусок небольшими порциями и ограниченное количество горячих блюд | | Б) банкет-чай | 2 суповые блюда, два горячих, десерт, черный кофе | | В) банкет-фуршет | 3канапе, небольшие котлеты, люля-кебаб, соски - малютки | | Г) банкет-обед | 4фрукты, торты, пирожные, печенье, варенье, горячие напитки | | А3  Б4  В1  Г2 |
| 10 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) отраслевые стандарты | 1 СТП | | Б) технические условия | 2 ТИ | | В) технологические инструкции | 3 ОСТ | | Г) стандарты предприятий | 4 ТУ | | А3, Б4, В2,Г1 |
| 11 | *Ответьте на вопрос:* где применяют меню дневного рациона | Дома отдыха, санатории, детские лагеря, воинские части |
| 12 | *Ответьте на вопрос:*для каких возрастных групп разрабатывается меню детского питания | 7-10, 11-13, 14-17 лет |
| 13 | *Ответьте на вопрос:*что такое винная карта | Специальное меню, содержащее перечень винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, пива и табачных изделий |
| 14 | *Определите правильную последовательность* разделов ТК и ТТК  1 органолептические показатели  2 технологический процесс  3 перечень сырья для изготовления блюда  4 требования к оформлению, реализации и хранению  5 нормы закладки сырья  6 наименования изделия и область применения  7 пищевой состав и энергетическая ценность  8 требования к качеству сырья | 6,3,8,5,2,4,1,7 |
| 15 | *Ответьте на вопрос:* что необходимо учитывать при составлении планового меню | Примерный ассортимент блюд, потребительский спрос, наличие сырья, состав работников, уровень механизации труда |
| 16 | *Ответьте на вопрос:* как рассчитать количество блюд, планируемых к выпуску | Число потребителей за день умножить на коэффициент потребления блюд |
| 17 | *Решите задачу:* Определите количество холодных блюд, планируемых к выпуску в ресторане общегородском, если количество посетителей 950 человек | 950\*1,1=1045 блюд |
| 18 | *Решите задачу:* Определите количество вторых блюд, планируемых к выпуску в кафе молодежном, если количество посетителей 835 человек | 835\*0,75=626 блюд |
| 19 | *Решите задачу:* Определите количество первых блюд, планируемых к выпуску в пельменной, если количество посетителей 460 человек | 460\*0,4=184 блюда |
| 20 | *Решите задачу:* Определите количество блюд, планируемых к выпуску в столовой открытого типа, если количество посетителей 1200 человек | 1200\*2,5=3000 блюд |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) холодный цех;  Б) овощной цех;  В) мясной цех;  Г) рыбный цех | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) кондитерский цех;  Б) моечная кухонной посуды;  В) холодный цех;  Г) мясной цех. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Цель планирования численности работников:  А) получения прибыли предприятием;  Б) расчет сырья, необходимого для приготовления блюд;  В) расчет потребности в работниках;  Г) расчет фонда заработной платы. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Должность инженера-технолога, технолога вводят в штат, если:  А) при выпуске свыше 1000 блюд в день;  Б) при выпуске свыше 10000 блюд в день;  В) при выпуске свыше 3000 блюд в день;  Г) при выпуске свыше 5000 блюд в день; | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  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. | В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) руководители | 1 работники, осуществляющие подготовку и оформление документации, учет и контроль, хозяйственное обслуживание | | Б) специалисты | 2 лица, непосредственно занятые в процессе производства | | В) рабочие | 3работники, занимающие управленческие должности | | Г) другие служащие | 4 работники, занятые инженерно-техническими, экономическими, бухгалтерскими работами | | А3  Б4  В2  Г1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) должность | 1 выделяется внутри профессии и требует специфических дополнительных навыков и знаний | | Б) профессия | 2 уровень знаний, умений, профессиональных навыков, опыта работника | | В) специальность | 3единица в составе штата предприятия | | Г) квалификация | 4совокупность специальных теоретических знаний и практических навыков, необходимых для выполнения определенных работ | | А3  Б4  В1  Г2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) администратор, бармен, сомелье, официанты | 1 работники производства | | Б) буфетчики, кассиры, продавцы | 2 работники вспомогательной группы | | В) технолог, повара, кондитеры, мойщики | 3 работники торговой группы | | Г) кладовщик, уборщик, экспедитор, гардеробщик | 4 работники торгового зала | | А4  Б3  В1  Г2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) нормы выработки | 1 количество рабочего времени, необходимого для производства единицы продукции или выполнения какого-либо вида работ | | Б) нормы времени | 2 количество работников, необходимое для выполнения определенного объема работ | | В) нормы обслуживания | 3количество продукции, которое работник должен изготовить за единицу рабочего времени | | Г) нормы численности | 4количество единиц оборудования, которое должен обслужить работник за определенное время | | А 3  Б1  В4  Г2 |
|  | *Ответьте на вопрос:*что такое пропускная способность торгового зала | Максимально возможное число потребителей, обслуживаемых в смену |
|  | *Ответьте на вопрос:*что представляет собой производственная программа? | Производственная программа представляет собой экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте |
|  | *Ответьте на вопрос:* что включает в себя профстандарт работников общественного питания | Вид профессиональной деятельности, его цель, группа занятий, наименование возможных должностей, вид экономической деятельности, функциональная карта вида профессиональной деятельности |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать производственный мощность цеха, если емкость варочных котлов -100 л, объем 1 блюда – 0,5 л, время работы смены – 7 часов, цикл 1 варки – 50 минут, время на подготовительно- заключительные операции – 20 минут, потери времени – 60 минут, коэффициент загрузки котлов – 0,5. | ПМ=((7\*60)-60/(50+20)\*0,5=1028,5\*0,5=514 блюд |
|  | *Решите задачу:* Рассчитайте коэффициент использования производственной мощности, если емкость варочных котлов -100 л, объем 1 блюда – 0,5 л, время работы смены – 7 часов, цикл 1 варки – 50 минут, время на подготовительно- заключительные операции – 20 минут, потери времени – 60 минут, коэффициент загрузки котлов – 0,5, посещений в день – 950 человек, заказ первых блюд – 80% | Вбл=950\*80/100=760 блюд  Км=760/514\*100=150% |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать пропускную способность в ресторане на 200 мест днем, если время работы 11 часов | ПС= (60\*11)/50\*200=2640 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать среднесписочную численность работников, если предприятие работает 7 дней в неделю с двумя выходными, а явочная численность 116 человек | 116\*1,59=184 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать численность официантов в ресторане высшего класса на 70 мест | 70/15=4.6=5 человек |
|  | *Решите задачу:*Рассчитать численность официантов в ресторане класса люкс на 150 мест | 150/12=12 человек |
|  | *Решите задачу:*Рассчитать явочную численность производственных работников по нормам выработки, если норма выработки 120 изделий, плановый выпуск изделий 1800 | 1800/(120\*1,14)=13.1=13 человек |
|  | *Решите задачу:*Рассчитать явочную численность производственных работниковпо нормам времени, если плановый выпуск изделий в день 780, норма времени на изделие 60, рабочий день 8 часов | (780\*60)/(3600\*480\*1,14)=0.02=1 человек |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Фотографией рабочего времени называются:  А изучение и замеры всех без исключения затрат определенного периода;  Б проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня;  В длительность циклически повторяющихся операций. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Материально-техническоеснабжениепредназначенодляобеспеченияпредприятий общественного питания:  А продовольственными товарами;  Б транспортом;  В оборудованием,кухоннойпосудой,инвентарем,спецодеждой,мебелью,столовым бельём. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какоезначениеимеетрациональнаяорганизацияснабжениявобщественномпитании?  А Необходима для эффективной и ритмичной работы производства  Б Необходима для повышения качества выпускаемой продукции  В Необходима для нормирования труда и отдыха работников производства | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какиетребованияпредъявляютсякорганизациипродовольственногоснабжения?  А Сезонность; достаточное материально-техническое оснащение складских помещений  Б Обеспечение широкого ассортимента выпускаемой продукции; ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза  В Обеспечение высокой прибыли высокая квалификация работников | Б |
|  | Под товарооборачиваемостью понимается:  А времяобращениятоваровсодняихпоступлениядодняихреализации,атакжескорость оборота сырья и покупных товаров;  Б скорость обращения товаров со дня их реализации, а также объемы оборота сырья и покупных товаров;  В оборачиваемость денежных средств, вложенных в запасы. | А |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) Биологическое действие | 1 Ожоги и гибель тканей вплоть до обугливания; | | Б) Электрохимическое действие | 2 Судороги скелета мускулатуры, которые могут привести к остановке дыхания, переломам, вывихам и отрывам конечностей | | В) Тепловое действие | 3 Ток большой силы в виде расслоения тканей | | Г) Механическое | 4 Наступает свёртывание белка, происходит гибель ткани; | | А2  Б4  В1  Г3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) Повышенная температура (свыше 30º) | 1 Электрический удар, электрические травмы: ожоги, электрические знаки, металлизация кожи, в результате расстройство нормальной деятельности нервной системы, потеря сознания, паралич дыхательных центров | | Б) Шум и вибрация | 2 Утомление слухового аппарата, снижение слуха, раздражительность, ослабление памяти, подавленность настроения | | В) Воздействие электрического тока | 3 Ушиб, порез, растяжение связок, вывих, перелом | | Г) Механические воздействия | 4 Нарастающая слабость, головная боль, головокружение, шум в ушах, мелькание в глазах, в последствие тепловой удар | | А2  Б4  В1  Г3 |
|  | *Установите соответствие* товарных запасов   |  |  | | --- | --- | | А) по степени готовности | 1 абсолютные | | Б) по назначению | 2 запасы на начало периода | | В) по времени формирования | 3 запасы текущего хранения | | Г) по измерителям | 4 сырье, полуфабрикаты | | А4  Б3  В2  Г1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-1/1 ПП2 (11000009757) - интернет-магазин КленМаркет.ру | 1 ротационная печь | | Б) Печь ротационная РПШ-10-6-4П (11000012553) - интернет-магазин КленМаркет.ру | 2 шкаф шоковой заморозки | | В) Шкаф шоковой заморозки PRIMAX BE-103L-HSO - интернет-магазин КленМаркет.ру | 3 дегидратор | | Г) Сушилка для фруктов и овощей VA-DG6SS - интернет-магазин КленМаркет.ру | 4 пароконветомат | | А4  Б1  В2  Г3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТАРЕЛКА мелкая 12'' 303мм | 1 стеклянная посуда | | Б) Picture background | 2 керамическая посуда | | В) Picture background | 3фарфоровая посуда | | Г) Picture background | 4металлическая посуда | | А3  Б1  В4  Г2 |
|  | *Ответьте на вопрос:* чем руководствуются при расчете и подборе технологического оборудования | Технологическими схемами производства кулинарной продукции, оптимальной загрузкой, паспортными данными оборудования, современностью и экономической эффективностью |
|  | *Ответьте на вопрос:* от чего зависит выбор поставщиков | От технологического цикла, от размеров предприятия, от экономической целесообразности |
|  | *Ответьте на вопрос:*какой метод расчетов применяется для нормирования запасов по товарным группам | Метод технико-экономических расчетов |
|  | *Ответьте на вопрос:*в каких единицах выражается товарные запасы | В натуральных, в денежных, в днях оборота |
|  | *Укажите не менее трех* основных критериев выбора столовой посуды и проборов для ПОП | Безопасность использования, прочность и долговечность, соответствие общему стилю, возможность мытья в посудомойке, стабильность ассортимента |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать общую длину производственных столов, если явочная численность 18 работников | 18\*1,25=22.5 метров |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать количество производственных столов, если явочная численность 28 работников, стандартная длина стола 1,5 м | 28\*1,25=35 метров  35/1,5=23 стола |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать количество производственных столов, если явочная численность 19 работников, стандартная длина стола 1,8 м | 19\*1,25=24 метров  25/1,8=14 столов |
|  | *Решите задачу :*Рассчитать товарный запас в днях, если на складе 300 кг моркови, а расход мяса за день 17 кг | Х=300/17=18 дней |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать товарный запас в днях, если на складе 350 кг мяса, а расход мяса за день 16 кг | Х=350/16=22 дней |