Задание для группы 3-22з **1 пара 24.09.2020**

МДК 06.01 Управление структурным подразделением

**Урок 1-39** Разработка и утверждение ТТК. Разработка фирменных блюд.

**Урок 1-40** Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания

Цель работы**:** изучить разработку новых и фирменных блюд, утверждение ТТК и организацию бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания

Условия работы: Работа выполняется в домашних условиях.

Время выполнения работы 1 час 20 минут.

Структура работы:

# Изучите разработку новых и фирменных блюд, утверждение ТТК, ознакомившись с ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания, пройдя по ссылке: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

# Задание 1: из ГОСта 32691-2014 выпишите этапы  Порядка разработки фирменных и новых блюд (изделий) пункт 4.5.

# Ответьте на вопрос 1: Что определяют в процессе отработки рецептур и технологии блюда (изделия) (п 7.1)?

# Ответьте на вопрос 2: Какие потери (виды) могут возникать при отработке нового или фирменного блюда?

# Задание 2. Выпишите определения «новое блюдо», «фирменное блюдо», «компоненты».

# С основами организации бухгалтерского учета ознакомьтесь, пройдя по ссылке: <https://assistentus.ru/buhuchet/v-obshchepite/>

Подготовка к защите ПП 06.01., защите курсовой работы и подготовка к экзамену ПМ 06.01 Управление структурным подразделением

**Работу выполнять в виде конспекта, конспекты будут проверены 21.09.2020, отправлять на электронную почту** [**shayheeva@mail.ru**](mailto:shayheeva@mail.ru) **или ВК Розалия Разницина.**

**Работы отправляйте не позднее 18 часов.**

**Рекомендуемая литература:**

**Законодательная база:**

1. Хозяйственный кодекс РФ.

2. Трудовой кодекс РФ.

3. Налоговый кодекс РФ.

**Учебная литература:**

1. Васильева Л.А. Экономика, маркетинг, менеджмент. – М.: Дашков и К, 2019.

2. Виханский В.Р. Менеджмент: Учебник. – М.: Гардарика, 2015.

3. Герчикова И.Н. Менеджмент: Учебник. – 3-е изд., перер. и доп. – М.: ЮНИТИ-Дана, 2015.

4. Кибанов А.Я. Управление персоналом: Учебник для студентов СПО. – М.: Экзамен, 2016.

5. Шлендер П.Э. Управление персоналом: Уч. пособие. – М.: ЮНИТИ-Дана, 2015.

6. Драчева Е.А. Менеджмент: Уч. пособие. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 288 с.

**дополнительная:**

7. Мескон М.Х. Основы менеджмента: Уч. пос. – М.: Дело, 2014.

8. Маслова В.М. Управление персоналом: Толковый словарь. – М.: Дашков и К, 2015.

9. Солдатова И.Ю. Основы менеджмента: Уч. пособие. – М.: Дашков и К., 2016. – 272 с.

10. Управление персоналом. Задания для практических занятий. / Составитель Е.В. Кондрусь. – М.: МГУП, 2017.

**Критерии оценки работы студентов на учебном занятии**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент выполнил работу в полном объеме: выполнил задания 1 и 2, ответил правильно на 3 вопроса с соблюдением необходимой последовательности действий.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 1-2 недочета.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если студент выполнил работу не полностью – 1 задание, ответил на 2 вопроса из трех, в ходе проведения работы были допущены ошибки.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

23.09.2020 Преподаватель Разницина Р.К.