

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от \_15.06. 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

«27» 06. 2023 г.

Приказ № 81 от 27.06. 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

**для обучающихся по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАННО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_

Санкт-Петербург

2023 г.

## **РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ И.Н. Величко

### **Разработчик:**

Величко И.Н., мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Методические указания к практическим занятиям являются частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ

#### 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №9  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №11  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №12  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №13  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №14  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №15  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №16  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №17  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №18  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №19  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №20

## ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Методические рекомендации включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

Учебные материалы к каждому из занятий включают контрольные вопросы, задания. Пособие содержит также список рекомендуемой литературы – основной, дополнительной и справочной, которая может использоваться обучающимися не только при подготовке к практическим занятиям, но и при написании рефератов.

### 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ практического занятия	Наименование темы и содержание занятий по программе	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания</b>		
1	Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания	1
2	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания	1
<b>Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>		
3	Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	1
<b>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>		
4	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)	1
<b>Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания</b>		
5	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	1
6	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения.	1
7	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.	1

8	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	1
9	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.	1
<b>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b>		
10	Планирование производственного задания (программы).	1
11	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда.	1
12	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	1
<b>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.</b>		
13	Расчет производственной мощности.	1
14	Расчет товарооборота. Расчет производительности труда	1
15	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	1
16	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников. Оформление документов: дневного заборного листа	1
17	Разработка нормативно-технологической документации.	1
<b>Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.</b>		
18	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организации питания.	1
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</b>		
<b>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.</b>		
19	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	1
20	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося).	1
	<b>ИТОГО</b>	<b>20</b>

## 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

### Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания

#### Основные понятия и термины по теме:

Имущество предприятия. Концерн. Промышленное предприятие. Факторы производства. Производственный процесс. Технологическая операция. Технологический процесс. Тип производства. Рабочее место. Участок. Цех. Производственный цикл. Поточная линия. Поточное производство.

#### План изучения темы:

Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект в рыночной экономике. Организационно-правовые формы предприятия. Производственная структура организации (предприятия). Производственный и технологический процессы. Материально-техническая база организации (предприятия).

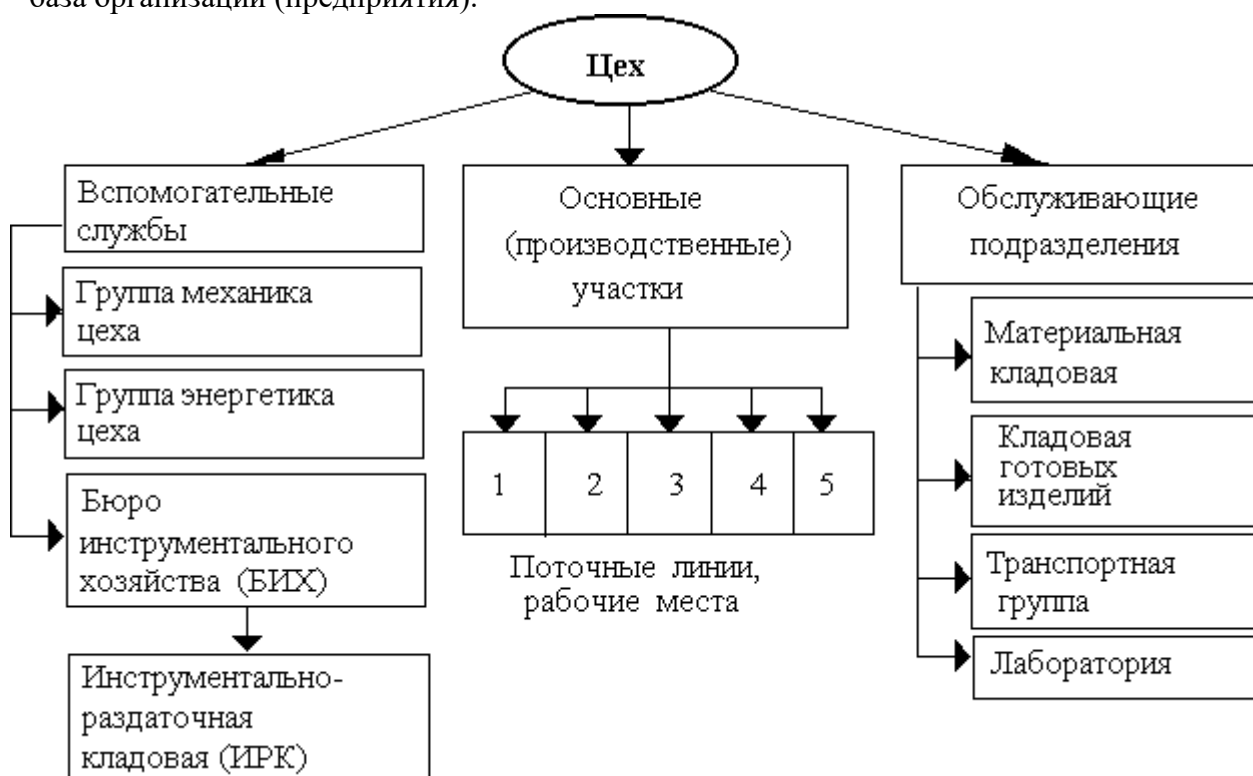


Рис. Производственная структура цеха

#### Методические указания по выполнению практических задач.

Амортизационные отчисления  $A$ , тыс. руб, производятся ежегодно равными частями в течение срока службы основных фондов на основании норм амортизации от среднегодовой стоимости основных фондов

$$A = \frac{\Phi \times Na}{100},$$

где  $A$  - сумма годовых амортизационных отчислений;

$\Phi$  - среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.;

$Na$  - норма амортизации, %.

Норма амортизации представляет собой отношение годовой суммы амортизации к первоначальной стоимости основных фондов, выраженное в %. Расчет нормы амортизации производится по формуле:

$$Na = \frac{\Phi - Л}{T \times \Phi} \times 100\%$$

где  $\Phi$  - первоначальная стоимость данного вида основных средств, руб;

$L$  - ликвидационная стоимость данного вида основных средств, руб;

$T$  - нормативный срок службы/амортизационный период, шт.

Среднегодовая стоимость основных производственных фондов определяется по формуле:

$$\Phi_{\text{ср.год}} = \Phi_1 + \frac{\Phi_{\text{ввод}} \times n_1}{12} - \frac{\Phi_{\text{выб}} \times n_2}{12},$$

где  $\Phi_1$  - стоимость основных производственных фондов на начало года, тыс. руб;  $\Phi_{\text{ввод}}$ ,  $\Phi_{\text{выб}}$  - стоимость вводимых (выбывающих) в течение года основных производственных фондов, тыс. руб;

$n_1, n_2$  - количество полных месяцев с момента ввода (выбытия).

Основными показателями использования основных производственных фондов являются: фондоотдача, фондоемкость, коэффициент интенсивного использования оборудования, коэффициент интегрального использования оборудованных фондовооруженности труда.

Фондоотдача  $\Phi_o$ , тыс. руб., определяется по формуле

$$\Phi_o = \frac{T_{\text{п}}}{\Phi_{\text{ср.год}}},$$

где  $T_{\text{п}}$  - стоимость товарной продукции, произведенной за год, тыс. руб;

$\Phi_{\text{ср. год}}$  - среднегодовая стоимость основных производственных фондов, тыс. руб.

Фондоемкость продукции определяется по формуле

$$\Phi_e = \frac{\Phi_{\text{ср.год}}}{T_{\text{п}}},$$

Коэффициент интенсивного использования оборудования ( $K_i$ ) определяется отношением фактической производительности основного технологического оборудования к его нормативной производительности, т. е. технической норме производительности

$$K_i = \frac{V_{\text{ф}}}{V_{\text{т}}},$$

где  $V_{\text{ф}}$  - фактическая выработка продукции в единицу времени;

$V_{\text{т}}$  - техническая норма производительности оборудования в единицу времени.

Коэффициент экстенсивного использования оборудования ( $K_{\text{экст}}$ ) определяется отношением фактического количества часов работы по плану или к календарному фонду времени

$$K_{\text{экст}} = \frac{T_{\text{ф}}}{T_{\text{п}}},$$

где  $T_{\text{ф}}$  - фактическое время работы оборудования, часы;

$T_{\text{п}}$  - время работы оборудования по плану или норме, часы.

Коэффициент интегрального использования оборудования

$K_{\text{инт}}$ , определяется как произведение коэффициентов и экстенсивного использования оборудования:

$$K_{\text{инт}} = K_i \times K_{\text{экст}},$$

Оборачиваемость оборотных средств характеризует степень их использования. Ускорение оборачиваемости оборотных средств позволяет произвести и реализовать больше продукции при прежней сумме боратных средств или выполняет ту же программу при меньшей сумме оборотных средств оборачиваемость оборотных средств характеризуется скоростью движения оборотных средств в процессе производства, т. е. времени, в течение которого оборотные средства совершают полный кругооборот.

Коэффициент оборачиваемости:

$$K_o = \frac{P_o}{O_c},$$

где P - стоимость реализации продукции за год, тыс. руб;

O<sub>c</sub> - среднегодовая сумма оборотных средств.

Скорость оборот оборотных средств T<sub>o</sub>, дни

$$T_o = \frac{360}{K_o},$$

где 360 - количество дней в финансовом году.

Среднегодовая стоимость оборотных средств рассчитывается делением на 12 половины суммы этих средств на 1 января планируемого года, следующего за ним, а также суммы оборотных средств на первое число остальных месяцев (или на первое число 2, 3 и 4 квартала) планируемого года

$$O_n = \frac{\frac{O_{n_1}}{2} + O_{nm} + \frac{O_{n_2}}{2}}{12},$$

где O<sub>n</sub> - среднегодовая стоимость оборотных средств тыс. руб.;

$\frac{O_{n_1}}{2}$

2 - полусумма нормируемых оборотных средств на 1 января планируемого года, тыс. руб.;

$\frac{O_{n_2}}{2}$

2 - полусумма нормируемых оборотных средств на 1 января года следующего за планируемым, тыс. руб.;

O<sub>nm</sub> - сумма стоимости нормируемых оборотных средств (или на 1 число 2, 3 и 4 кварталов) планируемого года (кроме января).

Норматив оборотных средств определяется умножением суточного расхода данного вида оборотных средств в днях.

Суточный расход оборотных средств определяется делением годовой потребности в оборотных средствах на 360 (число дней в финансовом году).

Норматив оборотных средств для предприятия есть сумма оборотных средств по элементам.

## **Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню**

### **Основные понятия и термины по теме:**

Бизнес-план. Инновация (нововведение). Инновационная деятельность. Издержки. Цеховая себестоимость. Производственная себестоимость. Полная себестоимость. Рентабельность продукции. Прибыль. Цена.

### **План изучения темы:**

Общая характеристика планирования. Процесс планирования в организации. Система планов экономической организации. Разработка плановых экономических показателей. Управление финансами предприятия. Себестоимость. Определение цены и стоимости товара. Расчет прибыли и рентабельности отдельных видов товаров. Оборотные средства предприятия.

### **Методические указания по выполнению практических задач.**



Прибыль (убыток) от реализации продукции (работ, услуг) определяется как разница между выручкой от реализации продукции в действующих ценах без НДС и затратами на производство и реализацию продукции

$$\Pi = \text{ТП} - \text{С}_{\text{полн}},$$

где  $\Pi$  - прибыль от реализации продукции, тыс. руб.;

ТП - выручка от реализации товарной продукции, тыс. руб.;

С - полная себестоимость товарной продукции, тыс. руб.

Соизмерение прибыли с затратами предприятия означает рентабельность, или норму рентабельности. Рентабельность продукции рассчитывается в виде процентного отношения прибыли от реализации продукции к ее полной себестоимости

$$P = \frac{\Pi}{100},$$

Рентабельность производственных

фондов  $R_{\Pi}$ , % рассчитывается по формуле

$$R_{\Pi} = \frac{\text{Пбал}}{\text{Ф} + \text{ОС}} \times 100,$$

где Пбал - балансовая прибыль, тыс. руб.;

Ф - среднегодовая стоимость основных производственных фондов.

Себестоимость продукции служит базой формирования и совершенствования цен, дохода, прибыли и других финансовых показателей деятельности предприятия.

Различают два вида классификации затрат: по экономическим элементам и по статьям калькуляции, т.е. по месту возникновения затрат. Классификация затрат по экономическим элементам отражает экономическую однородность затрат (однообразные по своему экономическому содержанию затраты называются экономическими элементами). Она состоит из следующих элементов:

- 1.материальные затраты (за вычетом возвратных отходов);
- 2.амортизация основных фондов;
- 3.фонд оплаты труда;
- 4.отчисления на социальные нужды;
- 5.прочие затраты.

Отчисления от зарплаты  $\Phi_{\text{отч}}$ , тыс. руб., рассчитываются по формуле

$$\Phi_{\text{отч}} = \frac{\Phi \times P_{\text{о}}}{100},$$

где  $P_{\text{о}}$  - величина отчислений от зарплаты основных производственных рабочих;

$P_{\text{отч}} = 26,2\%$  от суммы основной и дополнительной зарплаты производственных рабочих;

Ф - сумма основной и дополнительной зарплаты производственных рабочих  
Общепроизводственные расходы  $O_{\text{пр}}$ , рассчитываются по формуле

$$O_{\text{пр}} = \frac{\Phi \times R_{\text{пр}}}{100},$$

где  $R_{\text{пр}}$  - величина общепроизводственных расходов,  $R_{\text{пр}} = 100\%$  от суммы основной и дополнительной зарплаты производственных рабочих

Общехозяйственные расходы  $O_{\text{хр}}$ , тыс. руб., рассчитываются по формуле

$$O_{\text{хр}} = \frac{\Phi \times R_{\text{охр}}}{100},$$

где  $R_{\text{охр}}$  - величина общехозяйственных расходов,  $R_{\text{охр}} = 150\%$  от суммы основной и дополнительной зарплаты производственных рабочих

Коммерческие расходы  $K_p$ , тыс. руб., рассчитываются по формуле

$$K_p = \frac{C_{пр} \times P_k}{100},$$

где  $P_k$  - величина коммерческих расходов

Полная себестоимость  $C_{полн}$ , тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$C_{полн} = C_{пр} + K_p,$$

Прибыль на 1 тонну ( $P_r$ ), тыс. руб. определяется по формуле

$$P_r = C_{п} \times P,$$

где  $C_{п}$  – полная себестоимость продукции, тыс. руб.;

$P$  – рентабельность продукции, %.

Оптовая цена ( $C_o$ ), тыс. руб. определяется по формуле

$$C_o = C_{п} + P_r,$$

Сумма налога на добавленную стоимость (НДС), тыс. руб., определяется по формуле

$$\Sigma \text{НДС} = C_o \times \text{Ставка НДС},$$

Свободная отпускная цена ( $C_{отп}$ ), тыс. руб., определяется по формуле

$$C_{отп} = C_o \times \text{НДС},$$

Сумма торговой наценки ( $T_n$ ), тыс. руб., определяется по формуле

$$\Sigma T_n = T_n \times C_{отп} / 100,$$

где  $T_n$  – торговая наценка, %.

Розничная цена ( $C_r$ ), тыс. руб., определяется по формуле

$$C_r = C_{отп} + \Sigma T_n,$$

Важнейшими показателями использования оборотных средств на предприятии являются коэффициент оборота оборотных средств, коэффициент загрузки и длительность одного оборота в днях.

1. Коэффициент оборачиваемости

$$K_o = \frac{P}{OС},$$

где  $P$  - стоимость реализации

продукции за год, тыс. руб.;

$OС$  - среднегодовая сумма оборотных средств;

$K_o$  - коэффициент оборачиваемости.

2. Скорость оборота оборотных средств  $D$ , дни

$$D = \frac{360}{K_o},$$

где 360 - количество дней в финансовом году.

3. Сумма высвободившихся оборотных средств  $BC$ , тыс. руб., определяется по формуле

$$BC = \frac{P}{360} \times (D_2 - D_1),$$

Норматив оборотных средств определяется умножением суточного расхода данного вида оборотных средств в днях.

Суточный расход оборотных средств определяется делением годовой потребности в оборотных средствах на 360 (число дней в финансовом году).

Норматив оборотных средств для предприятия есть сумма оборотных средств по элементам.

### **Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала Основные понятия и термины по теме:**

Производственный цикл. Конструкторская унификация. Стандарт. Стандартизация. Кооперация. Корпоративность. Хлебопекарное производство. Прессованные хлебопекарные дрожжи.

#### **План изучения темы:**

Экономические показатели деятельности структурного подразделения. Этапы процесса планирования на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Организация основного процесса производства. Производственный поток. Длительность производственного цикла. Расчет параметров производственного потока.

#### **Методические указания по выполнению практических задач.**

Длительность технологического цикла ( $T_{ц}$ ) складывается из времени выполнения всех технологических (основных) операций ( $t_{то}$ ), времени выполнения всех вспомогательных операций:  $t_{но}$ - перемещающих операций;  $t_{ко}$ - контрольных операций;  $t_{оо}$  - обслуживающих операций;  $t_{п}$ - перерыв между операциями за минусом времени совмещенных составных частей технологического цикла ( $\sum t_{совм}$ )

$$T_{ц} = (t_{то} + t_{но} + t_{ко} + t_{оо} + t_{п}) - \sum t_{совм},$$

Коэффициент загрузки ведущих машин потока рассчитывается по формуле

$$K_{загр} = \frac{Z}{N_{т.э.}},$$

где  $Z$  - задание в единицу времени;

$N_{т.э.}$  - технико-экономическая норма использования машин в ту же единицу времени.

Производственное задание рабочему месту потока - это количество предметов труда, которое надо обработать на данном рабочем месте, чтобы обеспечить бесперебойную работу ведущей машины потока

$$Z = g \times a,$$

где  $Z$  - производственное задание рабочему месту в единицу времени;

$g$  - выработка ведущей машины в ту же единицу времени;

$a$  - коэффициент расхождения между выработкой ведущей машины потока и выработкой данного рабочего места.

Ритм потока ( $R_n$ ) - это промежуток времени между выпуском следующих друг за другом готовых изделий или партии готовых изделий.

$$R_n = \frac{T}{Z_n},$$

где  $T$  - длительность рабочего дня или изделий смены (часы, минуты);

$Z_n$  - сменное задание по выпуску изделий.

Ритм рабочего места ( $r$ ) - это промежуток времени между одинаковыми и следующими один за другим частичными процессами, выполняемыми на данном рабочем месте

$$r = \frac{T}{Z},$$

где  $T$ -период времени, на который рассчитано производственное задание рабочему месту;

$Z$  - производственное задание данному рабочему месту в соответствующий период времени.

### **Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания**

#### **Основные понятия и термины по теме:**

Производственная мощность. Выход хлебобулочных изделий. Технологическая подготовка производства. Типизация технологических процессов.

План изучения темы:

Производственная мощность структурного подразделения. Выход продукции в различных видах пищевого производства. Выход хлебобулочных изделий. Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации. Расчет мощности печи и выхода на предприятии. Расчет производственной мощности хлебопекарного производства. Расчет производственной мощности кондитерского производства. Расчет производственной мощности макаронного производства.

#### **Методические указания по выполнению практических задач.**

Производственная мощность – максимально возможный объем выпуска продукции в номенклатуре и ассортименте, установленных планом, при наиболее полном использовании оборудования и площадей.

-  $M_{вх}$  - входящая мощность (мощность на начало планового года)  
-  $M_{и}$  - исходящая мощность (мощность на конец года с учетом намеченных плановых реконструкций оборудования, его пополнения, изменения технологии производства)

-  $M_{мод}$  – модернизированные мощности

-  $M_{рек}$  – реконструированные мощности

-  $M_{лик}$  – ликвидированные мощности

$$M_{и} = M_{вх} + M_{рек} + M_{мод} - M_{лик},$$

- среднегодовая мощность

$$M_{ср} = M_{вх} + M_{рек} * T_p / 12 + M_{мод} * T_m / 12 - M_{лик} (12 - T_l) / 12,$$

### **Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**

#### **Основные понятия и термины по теме:**

Инфраструктура предприятия. Склад. Складское хозяйство.

#### **План изучения темы:**

Организация и планирование складского хозяйства. Запас сырья. Классификация складских помещений. Расчет потребности в складской площади и вместимости. Площадь кладовых для тарного хранения сырья. Площадь холодильной камеры.

#### **Методические указания по выполнению практических задач.**

При проектировании тарных складов предусматривается склад для 1–3-сменного запаса муки, в нем допускается хранить и дополнительное сырье, выдаваемое на производство в смену.

Размеры тарного склада муки,  $S$  ( $\text{м}^2$ ), зависят от количества муки, находящейся на хранении, и от средней нагрузки на  $1 \text{ м}^2$  пола:

$$S = \frac{\sum M}{q_{CP}}, \quad (8)$$

где  $\sum M$  – общее количество муки, подлежащее хранению, кг;  
 $q_{CP}$  – средняя нагрузка на  $1 \text{ м}^2$  пола,  $\text{кг}/\text{м}^2$ .

При хранении мешков по восемь рядов  $q_{CP} = 650 \text{ кг}/\text{м}^2$ ; по 12 рядов –  $q_{CP} = 1000 \text{ кг}/\text{м}^2$ .

Суточный расход муки,  $M_C$  (кг), для отдельного сорта муки:

$$M_C = \frac{P_C \cdot 100}{e_{ХЛ}}, \quad (9)$$

где  $P_C$  – суточная выработка хлеба по сортам муки, кг;  
 $e_{ХЛ}$  – выход хлеба, % (прил. 3).

Общее количество муки, подлежащее хранению:

$$\sum M = \left( \frac{P_1}{e_1} + \frac{P_2}{e_2} + \frac{P_3}{e_3} \right) \cdot 100 \cdot n, \quad (10)$$

где  $P$  – суточное количество вырабатываемой продукции по виду изделий, кг;

$e$  – выход хлеба по видам изделий, %;

$n$  – срок хранения муки, сут.

Каждый сорт муки хранится отдельно. По нормам проектирования на каждый сорт муки должно предусматриваться не менее двух силосов (бункеров).

Запас муки обычно на семь суток.

Объем емкости для хранения отдельного сорта муки,  $V_M$  (м<sup>3</sup>):

$$V_M = \frac{M_C}{\rho} \cdot n, \quad (11)$$

где  $M_C$  – суточный расход муки, кг;

$\rho$  – плотность муки, кг/м<sup>3</sup>;

$n$  – срок хранения муки, сут. (семь суток).

Количество емкостей, необходимых для хранения отдельных сортов муки,  $N_C$  (шт.):

$$N_C = \frac{V_M}{V_C}, \quad (12)$$

где  $V_C$  – объем бункера или силоса, м<sup>3</sup> (прил. 4).

Количество дополнительного сырья, подлежащего хранению,  $G$  (кг):

$$G = \frac{M_C \cdot p}{100}, \quad (13)$$

где  $p$  – количество сырья по рецептуре, кг на 100 кг муки.

Объем емкости для хранения жидкого сырья (молоко, сыворотка, патока, растительное масло, жидкий маргарин, дрожжевое молоко),  $V_{Ж}$  (л):

$$V_{Ж} = \frac{G \cdot x}{\rho} \cdot n, \quad (14)$$

где  $G$  – количество жидкого сырья, подлежащего хранению, кг;

$x$  – запас емкости на изменение объема (0,1–0,25);

$\rho$  – плотность жидкого сырья, кг/л (для молока и сыворотки – 1,06, патоки – 1,4, растительного масла – 0,92, жидкого маргарина – 0,98, дрожжевого молока – 1,08);

$n$  – продолжительность хранения сырья (прил. 5).

Объем емкости для хранения соли и сахара в замоченном виде,  $V_C$  (л):

$$V_C = G \frac{(1+x) \cdot 100}{\rho \cdot k} \cdot n, \quad (15)$$

где  $G$  – количество соли или сахара, подлежащих хранению, кг;

$x$  – запас емкости на изменение объема (0,1–0,25);

$\rho$  – плотность раствора, кг/л (для солевого раствора – 1,23, сахарного – 1,32);

$k$  – количество сырья, кг на 100 кг раствора (сахар – 50, соль – 26);

$n$  – продолжительность хранения сырья (прил. 5).

В складах для хранения каждого вида сырья (кроме соли) устанавливается не менее двух емкостей.

При тарном хранении каждый вид сырья хранится отдельно, скоропортящееся – в холодильниках.

Запас сырья,  $K_C$ , которое хранится тарно (кг):

$$K_C = G \cdot n, \quad (16)$$

где  $G$  – количество сырья, подлежащего хранению, кг;

$n$  – продолжительность хранения сырья (прил. 5).

Площадь кладовых для тарного хранения сырья,  $F_C$  (м<sup>2</sup>):

$$F_C = \frac{K_C}{q}, \quad (17)$$

где  $q$  – средняя нагрузка на 1 м<sup>2</sup>, кг/м<sup>3</sup> (прил. 5).

Площадь холодильной камеры должна быть не менее 6 м<sup>2</sup>.

#### **Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

##### **Основные понятия и термины по теме:**

Финансовые ресурсы предприятия. Прибыль. Себестоимость промышленной продукции. Калькулирование. Маржинальный доход (прибыль). Цена. Издержки.

##### **План изучения темы:**

Себестоимость годового выпуска. Инструкции по планированию, учету и калькулированию себестоимости продукции на хлебопекарных предприятиях, макаронных фабриках и дрожжевых заводах. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости

продукции на хлебопекарных предприятиях. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на кондитерских предприятиях.

#### **Методические указания по выполнению практических задач.**

Структура себестоимости - это удельное соотношение затрат по отдельным элементам себестоимости в общей сумме затрат. Для ее расчета следует сумму затрат по каждому элементу себестоимости разделить на итоговую сумму затрат на производство и умножить полученный результат на 100.

#### **Структура цены**

1. Полная себестоимость 1 тонны, руб. + Прибыль на 1 тонну продукции, руб. =  
Оптовая цена предприятия, руб.
2. Оптовая цена, руб. + НДС, руб. + Акциз, руб. = Свободная отпускная цена, руб.
3. Свободная отпускная цена, руб. + Издержки и прибыль сбытовой организации, руб.  
= Оптовая цена реализации в торговле, руб.
4. Оптовая цена реализации в торговле, руб. + Торговая наценка реализации, руб. =  
Рыночная цена (оптовая цена реализации в магазине), руб.

### **Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями**

#### **Основные понятия и термины по теме:**

Инфраструктура предприятия. Категория сложности ремонта. Межремонтный период. Ремонтное хозяйство. Ремонтный цикл. Структура ремонтного цикла. Технологическая оснастка (инструмент). Транспортное хозяйство. Энергетическое хозяйство.

#### **План изучения темы:**

Инфраструктура организации. Ремонт (понятие, виды). Задачи ремонтного хозяйства. Система ППР. Виды работ, включающиеся в систему ППР. Расчёт потребности в запасных частях для производства ремонтных работ. Расчёт потребности в рабочей силе для производства ремонта.

#### **Методические указания по выполнению практических задач.**

Продолжительность ремонтного цикла определяется по формуле

$$T_{ц} = 360 \times P_{о},$$

где  $T_{ц}$  - продолжительность ремонтного цикла, час;  
 $P_{о}$  - продолжительность ремонтного цикла, дни.

$$P = P_{п} \times K_{п},$$

Трудоемкость отдельных видов ремонта рассчитывается по формуле

где  $P_{п}$  - трудоемкость одного ремонта данного вида, чел - час;  
 $K_{п}$  - количество ремонтов данного вида.

Суммарная трудоемкость ремонтных работ определяется путем суммирования трудоемкости отдельных видов ремонтных работ.

$$\sum P_{ц} = P_{т.о.} + K_{о} \times P_{о} + K_{т.р.} \times P_{т.р.} + K_{ср} \times P_{ср} + P_{кр},$$

где  $\sum P_{ц}$  -

суммарная трудоемкость ремонтных работ, чел - час;

$P_{т.о.}$  - трудоемкость текущего обслуживания, чел - час;

$K_{о}$  - количество осмотров;

$P_{о}$  - трудоемкость одного осмотра, чел - час;

$K_{т.р.}$  - количество текущих ремонтов;

$P_{т.р.}$  - трудоемкость одного текущего ремонта, чел — час;



$P$  - трудоемкость капитального ремонта, чел - час;  
 $K_{ср}$  — количество средних ремонтов;  
 $P_{ср}$  - трудоемкость одного среднего ремонта, чел – час.  
Количество средних ремонтов,  $K_{ср}$  рассчитывается по формуле:

$$K_{ср} = \frac{T_{ц}}{t_{ср}} - 1,$$

где  $T_{ц}$  - продолжительность ремонтного цикла;  
 $t_{ср}$  - время между двумя текущими ремонтами, дни;  
(-1) - так как один текущий ремонт совпадает с капитальным.  
Количество осмотров  $K_о$ , рассчитывается по формуле:

$$K_о = \frac{T_{ц}}{t_о} - K_{т.р} - K_{ср} - 1,$$

Количество сменных запасных деталей  $D_з$ , рассчитывается по формуле:

$$D_з = \frac{T \times M_q \times K}{t_с},$$

где  $D_з$  - количество сменных запасных деталей;

$t_с$  - срок службы деталей;  
 $M$  - количество оборудования одного типа размера;  
 $q$  - количество одинаковых деталей в одной машине;  
 $k$  - коэффициент понижения количества запасных деталей.  
Численность ремонтных рабочих  $K_p$ , рассчитывается по формуле:

$$K_p = \frac{\sum P_{ц} \times 100}{Фр.в. \times \pi},$$

где  $\pi$  - процент выполнения норм ремонтными рабочими;  
 $Фр.в.$  - годовой фонд рабочего времени одного ремонтного рабочего.

## **Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха**

### **Основные понятия и термины по теме:**

Контроль. Ревизия. Аудиторская деятельность, аудит.

### **План изучения темы:**

Понятие контроля. Сущность контроля, его функции и виды. Этапы проведения контроля. Традиционные ошибки при проведении контроля. Контроль качества и количества выпускаемой продукции. Способы определения качества продукции. Система контроля за финансово-хозяйственной деятельностью подразделения. Ревизия и аудит в организации. Аудиторское заключение. Ревизионная комиссия. Внутренний контроль в организации. Технохимический контроль хлебопекарного производства. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.

### **Методические указания по выполнению практических задач.**

Выработка измеряется количеством продукции, произведенной в единицу рабочего времени или приходящейся на одного среднесписочного работника или рабочего в год, (квартал, месяц), и определяется по формуле

$$B = \frac{BП}{CCЧ},$$

где ВП - количество произведенной продукции или выполненной работы в натуральных или условно-натуральных единицах измерения;

Чсп – среднесписочная численность работающих, чел.

Дневная производительность труда — это количество продукции произведенной одним работником за день (смену), за определенный период (год, месяц)

$$\text{Пр. труда (дневная)} = Q / \text{ч} \times \text{Д},$$

где Д — среднее количество дней, отработанных одним работником за определенный период (год, месяц).

Часовая производительность труда — это количество продукции, произведенной одним работником за 1 час в течение определенного периода

$$\text{Пр. труда (часовая)} = Q / \text{ч} \times \text{Д} \times t,$$

где t — среднее количество часов, отработанных одним работником в течение рабочего дня за определенный период.

При наличии определенного исходного материала показатели производительности труда можно представить в ином виде

$$\text{Пр. труда (дневная)} = \text{пр. труда} \times t,$$

где t — среднее количество часов, фактически отработанных одним работником в смену.

Годовую (месячную) производительность труда можно представить в следующем виде

$$\text{Пр. труда (годовая, дневная)} = \text{пр. труда} \times \text{Д},$$

где Д — среднее количество дней (часов), фактически отработанных одним работником за период.

Также годовую производительность труда можно представить в виде другой формулы

$$\text{Пр. труда (годовая, часовая)} = \text{пр. труда} \times t \times \text{Д},$$

Планируемый рост производительности труда

$$\text{Рост ПТ} = \frac{\text{ПТ план (посл внедрения)}}{\text{ПТ факт (дд внедрения)}} \times 100 - 100,$$

Трудоёмкость продукции представляет собой затраты рабочего времени на производство единицы продукции

$$\text{Тр} = \frac{T}{\text{ВП}},$$

где T - время, затраченное на производство продукции, нормо-часы;

Оп - количество произведённой продукции, нормо-часы.

Тр - трудоёмкость единицы продукции, нормо - часа.

Повременной называется такая форма оплаты труда, при которой заработная плата работникам начисляется по установленной тарифной ставке или окладу за фактически отработанное на производстве время

$$\text{Зп} = \text{Тарифная ставка} \times \text{Фактически отработанное время},$$

При простой повременной системе заработная плата работника (ЗПпп) за определенный отрезок времени рассчитывается как

$$\text{ЗПпп} = \text{ТС} \times \text{T},$$

где m – часовая (дневная) тарифная ставка рабочего соответствующего разряда, руб;

T – фактически отработанное на производстве время, ч. (дни).

Сдельная форма. При сдельной форме оплаты труда заработная плата работникам начисляется по заранее установленным расценкам за каждую единицу выполненной работы или изготовленной продукции, т.е. это оплата труда за количество произведенной продукции. Сдельная заработная плата рассчитывается по формуле

$$\text{ЗП} = \text{СР} \times \text{V},$$

где СР – сдельная расценка за единицу продукции;

V – количество изготовленной продукции.

При косвенно-сдельной системе заработной платы определяются косвенно-сдельные расценки (Рк.с)

$$Р_{к.с} = ТС / В,$$

где ТС - тарифная ставка вспомогательного рабочего

В - норма выработки основных рабочих, обслуживаемых данным вспомогательным рабочим

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2
Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи.	Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.	3

Основные источники (печатные):

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

- 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
  8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
  9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
  10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
  11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
  12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
  13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
  15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
  17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
  20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. – 8+е изд. – СПб: Проффикс, 2006. – 688 с.
23. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. – Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
25. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
26. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
27. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.
28. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
29. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
30. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2015.- 404с.
31. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.

#### **Интернет – источники**

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>  
[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)  
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>  
<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>  
<http://www.creative-chef.ru/>  
<http://www.gastromag.ru/>  
<http://www.horeca.ru/>  
<http://novikovgroup.ru/>  
<http://www.cafemumu.ru/>  
[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)  
<http:// www. Economi.gov.ru>  
<http:// www. Minfin.ru>  
<http://www.aup.ru/books/m21/>  
<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>