

Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Наименование	Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК 06.01: Управление структурным подразделением организации
Автор(ы)	Скок Елизавета Анатольевна Исаева Оксана Георгиевна
Организация-разработчик	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж»
Рецензент(ы)	Грачева Ольга Викторовна Ващенко Игорь Юрьевич
Аннотация	<p>Методические указания разработаны на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «8» сентября 2015 г. № 610 н.</p> <p>Содержание методических указаний реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».</p> <p>Курсовая работа является самостоятельной работой студентов и выполняется с целью применения теоретических знаний и практических навыков в расчетах экономических показателей. Выполнение курсовой работы в определенной последовательности позволит раскрыть содержание теоретических вопросов</p>

	излагаемой темы и определить экономические показатели предприятия общественного питания.
--	--

Содержание

	стр
Введение	4
Цели курсовой работы	6
Задачи курсовой работы	6
Тематика курсовых работ	7
Структура курсовой работы, основные теоретические положения	8
Теоретическая часть	15
Практическая часть	15
Защита курсовой работы	24
Критерии оценок выполнения курсовой работы	25
Приложение А –Образец титульного листа отчетной работы	26
Приложение Б – Образец бланка задания	27
Приложение В	28
Список используемых источников	29

Введение

Выполнение курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов. и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) следующего порядка (в соответствии с Профессиональным стандартом и Федеральным государственным образовательным стандартом).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение профессиональными компетенциями, конвертированными из трудовых функций профессионального стандарта:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
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

В процессе освоения ПМ, обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК. 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК. 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК. 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК. 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК. 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение
ОК. 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Работа должна отвечать следующим требованиям:

- самостоятельность исследования;
- связь предмета исследований с актуальными проблемами планирования и организации работы структурного подразделения;
- наличие у студента собственных суждений по проблемным вопросам;
- логичность изложения, аргументированность выводов и обобщений.

Работа над курсовой работой готовит обучающегося к более сложному завершающему этапу учебного процесса – дипломному проектированию.

За качество проекта и выполнение его в установленный срок ответственность должен нести обучающийся. Консультант контролирует работу обучающегося в соответствии с графиком выполнения курсового проекта, помогает выбрать правильный метод работы и указывает на допущенные ошибки.

Основные этапы выполнения работы:

- 1) выбор темы;

- 2) подбор и изучение литературы, а также практического материала;
- 3) составление плана работы;
- 4) составление плана-графика выполнения работы;
- 5) написание работы.

Цели курсовой работы

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным специальным дисциплинам;
- углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовка к написанию выпускной квалификационной работы.

Задачи курсовой работы

- изложить современный уровень развития отрасли «Общественное питание»;
- дать краткую характеристику субъекта хозяйственной деятельности;
- дать краткую характеристику производственной структуры;
- дать краткую характеристику выпускаемой продукции;

- рассчитать численность персонала предприятия;
- рассчитать заработную плату поваров предприятия общественного питания;
- рассчитать продажную цену на продукцию общественного питания.

Примерная тематика курсовых работ

1. Расчет экономических показателей деятельности коктейль-бара 30 мест
2. Расчет экономических показателей деятельности столовой при производственном предприятии на 200 мест
3. Расчет экономических показателей деятельности столовой при школе на 150 мест
4. Расчет экономических показателей деятельности ресторана класса люкс на 100 мест
5. Расчет экономических показателей деятельности гамбургерной на 30 мест
6. Расчет экономических показателей деятельности диетической столовой на 100 мест
7. Расчет экономических показателей деятельности пиццерии на 100 мест
8. Расчет экономических показателей деятельности пивного бара на 50 мест
9. Расчет экономических показателей деятельности кафе на 60 мест
10. Расчет экономических показателей деятельности ресторана высшего класса на 100 мест
11. Расчет экономических показателей деятельности закусочной общего типа на 30 мест
12. Расчет экономических показателей деятельности общедоступной столовой на 80 мест
13. Расчет экономических показателей деятельности итальянского ресторана на 100 мест

14. Расчет экономических показателей деятельности шашлычной на 60 мест
15. Расчет экономических показателей деятельности молочного бара на 40 мест
16. Расчет экономических показателей деятельности кафе детского на 30 мест
17. Расчет экономических показателей деятельности ресторана первого класса на 150 мест
18. Расчет экономических показателей деятельности кафе-мороженого на 75 мест
19. Расчет экономических показателей деятельности кафе-кондитерской на 40 мест
20. Расчет экономических показателей деятельности блинной на 25 мест
21. Расчет экономических показателей деятельности японского ресторана на 60 мест
22. Расчет экономических показателей деятельности кофейни на 40 мест
23. Расчет экономических показателей деятельности ресторана русской кухни на 120 мест
24. Расчет экономических показателей деятельности кафе на 75 мест
25. Расчет экономических показателей деятельности гриль-бара на 25 мест

Оформление курсовой работы

Основные требования оформления курсовой работы:

Работа оформляется на отдельных листах формата А4, которые брошюруются под титульным листом.

Оптимальный объем курсовой работы 25-30 листов.

Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе WORD, шрифт Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал

– 1,5. Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен пяти печатным знакам (1,25). Страницы должны иметь следующие поля:

- левое поле листа – 35 мм;
- правое поле листа – 15 мм;
- верхнее поле листа – 20 мм;
- нижнее поле листа – 20 мм.

Курсовая работа формируется в следующей последовательности:

- а) титульный лист (Приложение А);
- б) задание на курсовую работу (Приложение Б);
- в) содержание (Приложение В);
- г) введение;
- д) основная часть (теоретическая и практическая части);
- е) заключение;
- з) список используемых источников.;
- ж) приложения;
- з) рецензия (Приложение Г).

Титульный лист, лист содержание, приложения учитываются при нумерации, но не нумеруются. Номер страницы проставлять внизу страницы «посередине» без точки в конце.

Оформление таблиц

Наименование таблицы должно отражать её содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы помещают над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с её номером через тире.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Например, «Таблица 1 - Система оплаты труда в молодежном кафе «Лайм» 2023г.».

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Например, «Таблица А1 Система оплаты труда в молодежном кафе «Лайм» 2023г.».

При переносе части таблицы наименование помещают над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу необходимо располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки по тексту. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием её номера.

Таблица должна быть размещена в тексте работы таким образом, чтобы можно было читать её без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблицы на другой лист слово «Таблица» и её номер указываются один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями также слева печатают слово «Продолжение» или «Окончание» и проставляют номер таблицы.

Далее представлен пример оформления таблицы с переносом.

Таблица 1 - Система оплаты труда в молодежном кафе «Лайм» 2023г.

№ п/ п	Должность сотрудника	Система оплаты	Ставка, руб./час	Премия, % к начисленной ЗП
1	2	3	4	5
1	Управляющий	Повременная	210	16
2	Бухгалтер	Повременная	180	14
3	Калькулятор	Повременная	150	14
4	Кассир	Повременная	150	14

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
5	Администратор	Повременная	160	14

В таблицах допускается применять размер шрифта меньший, чем в тексте (Times New Roman, размер шрифта - 12,10).

Между заголовком таблицы и предыдущим текстом расстояние 6 пм, между заголовком таблицы и таблицей - 6 пм, между таблицей и последующим текстом - 6 пм.

Таблица не должна завершать текст раздела. Необходимо делать анализ вывод по таблице.

Оформление иллюстраций

Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении. Например, «Рисунок 3 - Расчёт себестоимости салата «Цезарь» в программе».

При большом количестве иллюстраций допускается нумерация в пределах раздела. В этом случае номер должен состоять из номера раздела и порядкового номера иллюстрации в разделе, разделенных точкой. Например, «Рисунок 3.1 - Динамика показателей прибыли за 2022-2023 гг.».

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением буквы перед цифрой обозначения приложения. Например, «Рисунок В 2 - Динамика показателей прибыли за 2021-2023 гг.».

Иллюстрации следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упомянуты, или на следующей странице. По тексту должна быть ссылка на иллюстрацию, как показано в примере.

На рисунке 5 отражена себестоимость салата Цезарь, посчитанная специальной электронной программой для ресторана.

The screenshot shows a software interface for calculating the cost of a 'Салат Цезарь' (Caesar Salad). The total weight is 320,01 g. The interface includes a table of ingredients and their costs, and a summary panel on the right.

Рецептура	Пищевая ценность	Кол-во	Брутто	Способ пригот.	Нетто	Себестоимость	
Курица ...		0,08 кг	80 г		80 г	80,00 Р	
Помидоры черри ...		0,08 кг	80 г		80 г	40,00 Р	
Салат айсберг ...		0,07 кг	70 г		70 г	14,00 Р	
Сухари белые ...		0,05 кг	50 г		50 г	28,50 Р	
Сыр ...		0,04 кг	40 г		40 г	48,00 Р	
Соус Цезарь ...		0,01 мл	0,01 мл		0,01 мл	7,00 Р	
Итого						320,01 г	217,50 Р

Цена

Себестоимость: 217,50 Р/шт

Наценка: -

Розничная: 0,00 Р/шт

Скидка на кассе: Разрешена

Налогообложение

СНО
ПАТЕНТ

Рисунок 5 – Расчёт себестоимости салата «Цезарь» в программе

Между рисунком и предыдущим текстом расстояние 6 пт, между заголовком рисунка и рисунком - 6 пт, между заголовком рисунка и последующим текстом - 6 пт.

Иллюстрация не должна завершать текст.

Формулы

Формулы следует набирать в редакторе формул Microsoft Equation 3.0 с размерами: обычный - 14 пт; крупный индекс - 12 пт; мелкий индекс - 10 пт; крупный символ - 16 пт; мелкий символ - 10 пт.

Формулы располагают на отдельных строках. Справа в скобках указывается номер формулы. По тексту обязательно должны быть ссылки на формулы:

Коэффициент абсолютной ликвидности рассчитывается по формуле (1).

$$K_{ла} = \frac{ДС + КФВ}{КЗО} \quad (1)$$

Где $K_{ла}$ – коэффициент абсолютной ликвидности,

КЗО – краткосрочные долговые обязательства,

ДС – денежные средства;

КФВ – краткосрочные финансовые вложения (ценные бумаги).

Для экономии места несколько коротких однотипных формул, выделенных из текста, можно помещать на одной строке, а не одну под другой. Небольшие и несложные формулы, не имеющие самостоятельного значения, размещают внутри строк текста.

Оформление ссылок на источники информации

В курсовом проекте, как и в выпускной квалификационной работе допускаются ссылки на другие документы (нормативные акты, тезисы, статьи и другие источники информации) при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документом.

При ссылках на стандарты указываются только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного их описания в списке использованных источников в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

Ссылки в тексте на цитируемую литературу даются в квадратных скобках, как показано в примере, где первая цифра означает номер источника в списке литературы, затем указывается номер страницы, где располагается цитируемая информация:

Термин «ликвидность» (от лат. liquidus - жидкий, текучий) в буквальном смысле слова означает легкость реализации, продажи, превращение материальных ценностей в денежные средства [3, с. 235].

Оформление списка использованных источников

Список рекомендуется оформлять в следующем порядке:

- а) нормативные акты (по дате их вступления в силу);
- б) научная и учебная литература в алфавитном порядке по фамилиям авторов или наименованиям изданий;
- в) интернет источники.

В списке литературы необходимо указывать те источники, которые изучены по данной проблеме и на которые осуществляется ссылка в курсовой работе.

Приложения

В виде приложений обычно прилагаются схемы, таблицы, графики, диаграммы, документы или их копии, относящиеся к работе. Каждое приложение имеет свое буквенное обозначение. Приложения не учитываются при определении объёма работы.

Введение

Введение раскрывается актуальность и значение темы, формируется цель работы и задачи.

Теоретическая часть

В теоретической части курсовой работы предлагается раскрытие содержания определенной темы по выбору. Название теоретического вопроса следует записать и обозначить узловые вопросы раскрываемой темы. Например, теоретический вопрос следует курсовой работы: «Основные фонды предприятия общественного питания», а узловые вопросы следующие:

- 1.1 Экономическая сущность основных фондов, их классификация.
- 1.2 Оценка основных фондов.
- 1.3 Показатели эффективности использования основных фондов.

При изложении теоретических вопросов необходимо дать развернутые ответы на вопросы, излагать ответ четко и ясно, не допуская дословного переписывания материала из учебника.

Изложение каждого вопроса необходимо начинать с новой страницы.

Расчётная часть

1. Расчет численности персонала

Персонал предприятия по признаку выполняемых функций делится на группы:

- 1 Рабочие;
- 2 Руководители;
- 3 Специалисты;
- 4 Технические исполнители.

В табличной форме можно представить следующим образом.

Таблица 1 – Сводная ведомость работающих

№ п/п	Категории работающих	Ед.изм.	Количество работающих	Должностной оклад(руб.)	Разряд работающих
I	Рабочие:	чел.			
1.1	основные, в т.ч.:				
	1 повара	2			
	2 официанты	2			
	3 бармены				
	4 продавцы	1			
1.2	вспомогательные, в т.ч.:				
	1 мойщицы	2			
	2 уборщицы	1			
II	Руководители:	чел.			
	1 директор	1			
	2 заместители директора	1			
	3 начальники отделов				
	4 метрдотели				
	5 администраторы				
	6 главные специалисты				
III	Специалисты:	чел.			
	1 экономисты	1			
	2 товароведы	1			
	3 бухгалтеры	1			
	4 юристы				
	5 техники				
	6 сомелье				
IV	Технические исполнители:	чел.			
	1 калькуляторы	1			
	2 делопроизводители				
	3 секретари	1			
	Итого:	15			

В качестве ориентира при определении численности работников предприятия питания могут быть использованы нормы и нормативы, разработанные НИИ. Например, **численность официантов** может быть

запланирована по нормам обслуживания дифференцированно по типам предприятий (ресторан, бар, кафе), а также в зависимости от категории предприятия.

Так, для ресторана высшей наценочной категории норма количества мест, обслуживаемых одним официантом в смену, составляет 16. При бригадной форме обслуживания посетителей количество мест, обслуживаемых одним официантом в смену, должно быть увеличено на 15 %. При обслуживании с предварительным накрытием столов, а также по типам экспресс-стола, «шведского» стола, фуршетного стола количество мест, обслуживаемых одним официантом в смену, увеличивается в 1,5-2 раза.

Численность кассиров планируется при самообслуживании с предварительным расчетом исходя из норматива один кассир на 100 мест в зале. На предприятиях быстрого обслуживания один кассир на 45-50 мест в зале.

В ресторанах высшей наценочной категории планируется **численность администратора зала** (метрботеля) исходя из режима работы предприятия (один администратор в смену на один зал).

Численность поваров, работников кондитерских цехов (пекарей, кондитеров) определяется предприятием исходя из хозяйственной целесообразности. При этом предприятие питания может использовать нормы выработки, устанавливаемые специалистами данного предприятия или отрасли.

После расчета плановой численности работников составляют штатное расписание, которое предусматривает перечень должностей, количество работников по каждой должности, должностной оклад (тарифную ставку), надбавки, доплаты и фонд заработной платы по ставкам и окладам, включая надбавки и доплаты. В штатном расписании отражается вся численность работников.

2. Расчет заработной платы работающих

Предприятия питания самостоятельно выбирают формы и системы оплаты труда: повременная, сдельная, контрактная.

Основу оплаты труда составляет республиканская тарифная система – совокупность нормативных актов, с помощью которых осуществляется дифференциация и регулирование заработной платы.

В качестве примера приводится методика расчета годового фонда заработной платы повара IV разряда при повременно-премиальной системе.

2.2.1 Рассчитать годовой действительный фонд времени работы 1 рабочего – повара (Fd)

$$F_d = [D_k - (D_v + D_p)] \times F_{см} \times K_{пи} \quad (1)$$

Где D_k - число календарных дней в году (365-366)

D_v - число выходных дней в году (52 x 2)

52 – число недель в году

2 – число выходных дней в неделю

D_p – число праздничных дней в году (12)

$F_{см}$ – продолжительность рабочей смены (8 часов)

$K_{пи}$ – коэффициент использования рабочего времени (0,88)

2.2.2 Определить часовую тарифную ставку по тарифной сетке.

Таблица 2 – Тарифная сетка

Разряды					
1	2	3	4	5	6
Тарифные коэффициенты					
1	1,15	1,3	1,47	1,7	1,98
Часовые тарифные ставки (руб.)					
30	35,34	39,7	44,1	51	59,4

2.2.3 Тарифный фонд заработной платы определяется умножением часовой тарифной ставки соответствующего разряда на годовой действительный фонд времени 1 рабочего.

2.2.4 Размер премии определяется в соответствии с процентом премии (от 30-35%) к тарифному фонду заработной платы.

2.2.5 Основной фонд заработной платы определяется как сумма тарифного фонда и премии.

2.2.6 Дополнительный фонд заработной платы определяется в размере 10% от основной заработной платы.

2.2.7 Общий фонд заработной платы определяется как сумма основного фонда заработной платы и дополнительного фонда заработной платы и умноженного на число рабочих.

2.2.8 среднемесячная заработная плата определяется делением общего фонда заработной платы на 12 и на число рабочих.

Пример расчета представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Расчет фонда оплаты труда поваров

№ п/п	Наименование профессий	Разряд	Число рабочих	Действ. фонд времени 1 рабочего (час) Ел	Часовая тарифная ставка (руб.)	Тарифный фонд з/п (руб.)	премия		Основной фонд з/п (руб.)	Дополнительный Фонд з/п 10% (руб.)	Общий фонд з/п (руб.)	Среднемесячная з/п (руб.)
							%	Сумма (руб.)				
1	Повар	4	1	1753	44,1	79936,8	40	31974,7	11191,52	1119,2	12310,7	10258,60
2	-	5	2	1753								
3	-	6	1	1753								
	Итого											

Таблица 4 – Сводная ведомость заработной платы рабочих предприятия общественного питания

№ п/п	Категории рабочих	Разряд рабочего	Количество рабочих (чел.)	Месячный оклад (руб.)	Годовой фонд оплаты труда (руб.)
1	Основные рабочие – всего				
1.1	повара в том числе по разрядам				
1.1.1	III разряда				
1.1.2	IV разряда и т.д.				
1.2	официанты				
1.3	бармены				
1.4	продавцы				
2	Вспомогательные рабочие – всего в том числе				
2.1	мойщицы				
2.2	уборщицы				
ВСЕГО (1+2)					

Примечание: данные по зарплате поваров заполняются на основе расчетов в таблице 3.

Таблица 5 – Расчет фонда заработной платы руководителей, специалистов, технических исполнителей

Наименование должности	Численность (чел.)	Должностной оклад (руб.)	Годовой фонд з/п (руб.)
1 Руководители - директор - заместитель директора - начальники - метрдотель - администраторы - главные специалисты			

2 Специалисты - экономисты - товароведы - бухгалтеры - юристы - техники 3 Технические исполнители - калькуляторы - делопроизводители - секретари			
---	--	--	--

Годовой фонд оплаты труда руководителей, специалистов и технических исполнителей рассчитывают умножением должностного на 12 месяцев с учетом премии.

Таблица 6 – Сводная ведомость заработной платы работающих предприятия общественного питания

Категории работающих	Число работающих (чел.)	Годовой фонд з/п (руб.)	Среднемесячная з/п (руб.)
1 рабочие			
2 руководители			
3 специалисты			
4 технические исполнители			
ИТОГО:			

Среднемесячная заработная плата рассчитывается делением фонда оплаты труда по категориям на численность работающих и на 12 месяцев. В целом по предприятию расчет средней заработной платы всех категорий, работающих осуществляется делением годового фонда оплаты труда на численность всех работающих и на 12 месяцев.

3. Расчет продажных цен на продукцию общественного питания

Определение продажной цены на готовую продукцию осуществляется с помощью калькуляции. Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на 100 блюд для определения цены, одного блюда, или на одно блюдо. Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Перед составлением калькуляции необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд и кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептур блюд и цены на сырье и продукты.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий являются нормативными документами, в которых указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, дана технология их приготовления. Для более полного удовлетворения спроса потребителей повара могут разрабатывать новые рецепты блюд. Новые рецепты должны быть проверены и утверждены вышестоящей организацией.

В каждом рецепте Сборника даны нормы вложения сырья по массе в граммах и нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов (фарша, полуфабриката, макарон и т.д.) и массы (в граммах) всего блюда в целом.

Расчет необходимо осуществить в прилагаемой калькуляционной карточке.

Организация _____

Предприятия _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ

КАРТОЧКА №

Наименование блюда

Номер по сборнику раскладок

Порядковый номер калькуляции		№1 «10» 03 2005г.			№2 « » 20 г.			№3 « » 20 г.		
№ п/п	Наименование продуктов	Норма г.	Цена руб.	Сумма руб.	Норма г.	Цена руб.	Сумма руб.	Норма г.	Цена руб.	Сумма руб.
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
Общая стоимость набора										
Продажная цена блюда. Наценка в %										
Выход в готовом виде										
Заведующий производством Калькуляцию составил Утверждаю: Директор										

Примечание: расчет суммы затрат №2 и №3 осуществляется при изменении цен на продукты.

Продажная цена на продукцию собственного производства складывается из стоимости набора продуктов, необходимых на приготовление блюда согласно Сборника рецептур и наценки. Размер наценки зависит от категории предприятия, места и времени реализации собственной продукции и покупных товаров. Наценка на продукцию общественного питания предназначена для покрытия издержек производства предприятия и устанавливается в % к розничной цене.

По размеру наценок предприятия питания делятся на шесть категорий: супер-люкс, люкс, высшую, первую, вторую и третью.

Предприятия питания определяют наценку на продукцию собственного производства и покупные товары самостоятельно, но ее величина не должна

превышать предельные размеры, устанавливаемые региональными органами управления.

Заключение

В заключение работы пишутся выводы, согласно поставленным задачам.

Защита курсовой работы

После выполнения работы, но не позднее даты, указанной в графике в соответствии с учебным планом, она предоставляется руководителю на рецензирование.

В рецензии указывается степень разработки темы, полнота охвата научной литературы, правильность и научная обоснованность выводов, актуальность и оформление работы, правильность расчетов. На основе этих критериев делается вывод о готовности работы к защите.

При выявлении серьезных недостатков студенту предлагается их устранить.

Защита осуществляется публично, в присутствии кафедры, отделения, студентов. Работа, если она успешно защищена, передается на хранение в архив колледжа.

Критерии оценки выполнения студентами курсовой работы

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае сдачи работы в указанный срок, полного ее выполнения, ошибки при вычислениях отсутствуют, текст грамотный.

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае сдачи работы в указанный срок, полного выполнения всего объема, в вычислениях допущены несущественные ошибки.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае несвоевременной сдачи работы, недостаточного полного выполнения всех разделов работы, при наличии незначительных ошибок расчетов, очень ограниченном объеме использованной литературы, скудных выводах.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если работа сдана с опозданием, в расчетах допущены ошибки, работа оформлена крайне небрежно, выводы отсутствуют.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский политехнический колледж»
(ГБПОУ СО «ТПК»)

Курсовая работа

По профессиональному модулю: ПМ 06 Организация работы структурных
подразделений
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

Тема: «Расчёт экономических показателей деятельности молодежного кафе
на 50 мест»

Специальность	19.02.10 «Технология общественного питания»
ФИО студента	А.А.Гурина
ФИО научного руководителя	Е.А Скок

Тольятти, 2023

Приложение Б
(рекомендуемое)
Образец бланка задания

ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УМР

_____ Е.Ю. Маркухина

___ ____ 2023

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

по профессиональному модулю

ПМ 06 Организация работы структурных подразделений

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

студентке группы ТП - 41 Гуриной А.А.

Тема: Расчёт экономических показателей деятельности молодежного кафе на
50 мест

Дата выдачи _____ ноября 2023г.

Срок сдачи _____ декабря 2023г.

Преподаватель _____ Е. А. Скок

Тольятти, 2023

Исходные данные:

1. Организационно-правовая форма предприятия.
2. Наименование предприятия общественного питания.
3. Режим работы предприятия.
4. Действующая тарифная сетка оплаты труда, персонала предприятия общественного питания.
5. Тарифно-квалификационный справочник работников общественного питания.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
7. Еженедельный информационный бюллетень по товарам и ценам.
8. Меню.
9. Наценка на продукцию собственного производства.

Список используемых источников

Нормативные источники

1. ГОСТ 31985-2013 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ Р 30524-2013 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

Основная литература

1. Горина Г.А. Ценообразование. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2020.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания [Текст]: учеб. пособие – Мн.: Новое знание, 2021. – 352с.
3. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле. М.: Новое знание, 2023.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник/Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2023. – 373 с.
5. Гребнев А.И. Экономика торгового предприятия. – М. ОАО Экономика, 2022.

Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под науч. ред. Л. В. Антиповой. – Москва: Издательство Юрайт, 2022 – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL:<https://urait.ru/bcode/493941>.
2. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учеб.пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. – Санкт-Петербург : ИЦ «Интермедиа», 2019 – 112 с.
3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств :

4. учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. И. Гнездилова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022 – 270 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL:<https://urait.ru/bcode/493794>.
5. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие для студ. образовательных учреждений сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020 – 400 с. – (Профессиональное образование).