

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав. практикой
ГПОУ ЯО Ярославский
торгово – экономический колледж
О. С. Смирнова
27.08.2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Наименование квалификации базовой подготовки:

Техник-технолог

Ярославль, 2021

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики (преддипломной)	4
2.	Результаты освоения программы производственной практики (преддипломной)	6
3.	Структура и содержание производственной практики (преддипломной)	8
4.	Условия реализации программы производственной практики (преддипломной)	14
5.	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной)	19
6.	Приложения: Приложение А Титульный лист отчета о практике. Приложение Б Дневник прохождения практики. Приложение В Характеристика - отзыв организации на обучающегося по освоению общих компетенций. Приложение Г Календарно-тематический план Приложение Д Экономическая часть	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Преддипломная практика студентов колледжа является составной частью основной образовательной программы и одним из важнейших элементов в подготовке специалистов, предусмотренных требованиями Федерального образовательного стандарта СПО. Содержание практики определяется требованиями квалификационной характеристики специалистов по специальности.

1.1. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):

Цель преддипломной практики – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами в процессе обучения и приобретение практических навыков использования научно-методического и теоретического аппарата разных дисциплин, а также сбор материалов для подготовки отчета и написания дипломной работы.

Основной целью преддипломной практики является приобретение опыта работы по избранной специальности.

Задачи преддипломной практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- приобретение практических навыков работы по направлению;
- углубленное изучение и анализ фундаментальной и периодической литературы по актуальным вопросам;
- изучение соответствующих методических, инструктивных и нормативных материалов;
- сбор, обобщение и анализ материалов для выполнения дипломной работы;
- подготовка отчета о преддипломной практике.

До начала преддипломной практики студентом выбирается тема дипломной работы, совместно с руководителем составляется предварительный план,

определяется круг необходимых для анализа практических материалов по данной теме.

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной)

Преддипломная практика студентов очной формы обучения всех специальностей проводится в 8 семестре в течение 4 недель, 144 часов, студентов заочной формы обучения, обучающихся по полной и сокращенной программам – в 12 и 8 семестрах соответственно, продолжительностью 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Наименование тем преддипломной	Виды работ	Количество часов по темам
Вводный инструктаж	Инструктаж по охране труда. Инструктаж на рабочем месте. Ознакомление с целями и задачами практики, инструктаж по охране труда, знакомство с руководителями практики от организации, решение организационных вопросов. В качестве приложения представить инструкцию по охране труда повара.	2
Тема 1.1 Характеристика организации общественного питания	<p>Составить паспорт предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучить организационно-правовую форму предприятия, ее преимущества и недостатки; • Изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей; • Режим работы предприятия (зала, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов). Отметить наличие санитарного часа для уборки помещений. Режим работы поваров, официантов, буфетчиков, операторов моечных помещений; • Планировка предприятия. Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений. • Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения; 	36

	<ul style="list-style-type: none"> • Изучить перечень услуг, оказываемых предприятием; • Изучить виды и средства рекламы; • Проанализировать соответствие требований к данному типу и классу предприятию ГОСТу Р50762-2013 «Классификация предприятия общественного питания». <p>Приложить к отчету:</p> <ul style="list-style-type: none"> • План предприятия общественного питания с экспликацией помещения. 	
Тема 1.2. Организация управления организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Составить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики; • Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, повышением квалификации; участием коллектива в управлении предприятием; аттестацией кадров; • В заключении сделать выводы и внести предложения по совершенствованию управления предприятием. <p>Приложить к отчету:</p> <ul style="list-style-type: none"> • схему организационной структуры управления предприятием. • приказы о приеме, увольнении, награждении, о повышении квалификации и др. 	22
Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<p>Изучить систему организации снабжения предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами; • средствами материально-технического оснащения; • источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств; 	36

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• приемка продуктов (по количеству и качеству);• хранение продуктов и материальных ресурсов (размещение товаров, укладка, регулирование воздушной среды, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, наблюдение и текущий уход за товарами);• отпуск товаров (подготовка товаров к отпуску, непосредственно отпуск), документальное оформление;• договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. <p>- Указать особенности организации снабжения в условиях рынка. Охарактеризовать каналы товародвижения, показать преимущества и недостатка каждого из них. Используемые транспортные средства, порядок учета их работы; взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.</p> <p>- Дать предложения по лучшему использованию транспорта и организации снабжения.</p> <p>Приложить к отчету:</p> <ul style="list-style-type: none">• сертификаты соответствия и декларации о соответствии на продукты;• удостоверение о качестве и безопасности;• ветеринарные документы;• накладные;• товарно-транспортные накладные;• договор поставки. | |
|--|--|

<p>Тема 1.4. Организация производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомиться со структурой производства, производственным процессом и организацией рабочих мест по отдельным цехам: <ul style="list-style-type: none"> • оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции; • обслуживание рабочих мест; • соблюдение благоприятных условий труда, норм промышленной эстетики в производственных цехах (микроклимат, вентиляция, шум, температура на рабочих местах и др.); - Изучить организацию трудовых процессов: <ul style="list-style-type: none"> • разделение труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ; • взаимодействие в процессе труда; совмещение профессий; - Указать недостатки в организации производства и дать предложения по совершенствованию производственной структуры, лучшей организации рабочих мест, повышению качества продукции и производительности труда работников производства. - Организация вспомогательных служб на предприятии: моечных, кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары, хлеборезки, сервизной и др. - Дать предложения по улучшению их работы. - Представить в отчете меню блюд предприятия с формой самообслуживания за 3 дня работы предприятия; предприятия, обслуживаемого официантами – за 1 день работы предприятия и ассортимент покупных изделий в буфете, баре. - Дать анализ порядка изложения блюд в бланке меню, разнообразия блюд с использованием различных видов сырья и полуфабрикатов, приемов кулинарной обработки, сезонности, стоимости. 	<p>30</p>
---	---	-----------

	<p>Приложить к отчету:</p> <ul style="list-style-type: none"> • план цеха с размещенным в нем оборудованием в зависимости от темы диплома; • график выхода на работу; • меню; • ТТК (по разным группам блюд – 5 штук). 	
Тема 1.6. Экономика организации общественного питания	<p>Изучить хозяйственную деятельность предприятия по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • производственная программа и товарооборот; • труд и заработная плата; • ценообразование; • доходы и рентабельность. 	18
	<p>По производственной программе и товарообороту изучить состав кулинарной продукции, в т.ч. обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства в натуральных показателях и состава товарооборота с разделением на реализацию продукции собственного производства и покупные товары. Полученные данные оформить в табл. 1.3.1 и 1.3.2. Приложение Д.</p>	
	Итого:	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Преддипломная практика проходит на предприятиях общественного питания города Ярославль.

4.1 Информационное обеспечение производственной практики (преддипломной)

Основные источники:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2015.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Семиряжко Т.Г., Дерюгина Н.Ю. Кулинария. Контрольные материалы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
12. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
15. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>

6. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной). Преддипломная практика проводится непрерывно на 4 курсе в 8 семестре

В течение 3 недель после освоения учебной практики и практики по профилю специальности. Продолжительность производственной практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от колледжа и от организации об уровне освоения ПК; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению ОК в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (преддипломной)

Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Руководителями практики от колледжа назначаются преподаватели общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла, которые должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Руководителями производственной практики (преддипломной) от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результаты практики определяются программами практик, разрабатываемыми колледжем. В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике, аттестационного листа и характеристики по освоенным общим компетенциям.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 - ПК 1.3. ПК 2.1 - ПК 2.3. ПК 3.1 –ПК 3.4.</p>	<p>приемка сырья по качеству согласно ГОСТу Р 54034-2010; СТО 97038630-002-2009; с использованием основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов, сложной горячей кулинарной продукции и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>расчет массы сырья для приготовления сложных горячих и холодных блюд в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>планирование и выполнение технологического процесса подготовки полуфабрикатов для сложных блюд, сложных горячих и холодных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии с рецептурой Сборника рецептур или технико-технологической картой;</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий.</p>

КОНТРОЛЬ качества
в соответствии с ГОСТ Р 52675-
2006; ТУ 9214-345-00419779-06;
ТУ 9214-456-004-19779-003; ТУ
9214-575-00419779-09; ТУ 9214-
793-00419779-09;

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав. практикой

_____ О.С.Смирнова

« _____ » _____ 20__ г.

**ОТЧЕТ
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

студента _____ курса, группы _____
специальности 000000 «-----»
очного отделения

фамилия, имя, отчество

место прохождения практики

Руководители:

от учебного заведения

(Ф.И.О) _____

Оценка _____

Подпись _____

от предприятия

(Ф.И.О) _____

Подпись _____

М.П.

Ярославль, 2019

Характеристика – отзыв

о работе студента в период прохождения преддипломной практики в
предприятии(организации) _____

с « _____ » _____ по « _____ » _____

За время прохождения практики _____
(Ф.И.О. студента(ки))

изучил(а) вопросы _____

(перечисление изученных вопросов)

Студентом(кой) приобретены следующие знания и практические навыки:

_____ в _____ области
_____ деятельности предприятия. Студент(ка) проявил(а)
особые деловые качества: _____

_____ Полученные профессиональные
навыки в процессе теоретического и практического курсов обучения по направлению

_____ свидетельствуют о
_____ уровне готовности студента к работе в сфере

Практическая значимость выводов по практике _____

_____ Преддипломная
практика может быть оценена на _____

(оценка)

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, Ф.И.О., подпись)

М.П.

Календарно-тематический план

№ п/п	Наименование тем программы	Подразделение предприятия, обеспечивающее выполнение задания	Кол-во дней
	Итого		24

Производственная программа предприятия (на основе дневного меню)

№	Наименование продукции	Единица измерения	Кол-во	Продажная цена за единицу руб.	Итого руб.
1	2	3	4	5	
1	Обеденная продукция в т.ч.				
	Первые блюда				
	Вторые блюда				
	Сладкие блюда				
	Закуски				
2	Кулинарные изделия				
3	Полуфабрикаты				
4	Мучные кондитерские изделия				
5	Покупные товары				
6	Итого товарооборот				

После расчета товарооборота по реализации продукции собственного производства и покупных товаров за день (на основе дневного меню), рассчитать товарооборот за месяц путем умножения однодневного товарооборота на 30 дней. Данные по реализации перенести в таблицу 1.3.2 (столб. 2)

Таблица 1.3.2.

Товарооборот и его состав

Состав розничного товарооборота	Прошлый период		Отчетный период		Отклонение (+, -) (ст. 4-ст.2)	Темп изм. %
	Сумма, руб.	Удельный вес, %	Сумма, руб.	Удельный вес, %		
1	2	3	4	5	6	7
Оборот по продукции собственного производства						
Оборот по покупным товарам						
Всего товарооборот		100		100		

Методические рекомендации к выполнению задания:

Темп изменения оборота (динамика) в целом и по отдельным видам рассчитывается как отношение фактического объема оборота отчетного периода к фактическому объему оборота прошлого периода, выраженному в процентах.

Темп изм.= (Оборот отчетного периода/Оборот прошлого периода)*100%

В отчетном периоде оборот по продукции собственного производства возрос на 26%, по покупным товарам возрос на 13% (данные условные).

Удельный вес (доля) отдельных видов оборота (оборота по продукции собственного производства, оборот по покупным товарам) в общем объеме оборота, рассчитывается как процентное отношение объема оборота каждого вида к общему объему оборота.

Уд.вес по прод. соб. пр.= Оборот по прд. соб. производства*100%/Оборот всего

Уд.вес по покупным тов.= Оборот по покупным товарам*100%/Оборот всего

Данный показатель позволяет оценить структуру оборота. Положительно оценивается увеличение доли оборота по продукции собственного производства, что свидетельствует об улучшении структуры оборота предприятия питания.

Основной торгово-производственной деятельности является снабжение сырьем и товарами, поэтому необходимо ознакомиться и отразить в отчете практики состав поставщиков основных продовольственных товаров, ассортимент поставляемых сырья к товаров.

В разделе труд и заработная плата составить штатное расписание предприятия, рассчитать фонд оплаты труда и среднюю заработную плату одного работника; рассчитать производительность труда, структуру фонда оплаты труда. Полученные данные оформить в табл. 1.3.4 и 1.3.5.

Таблица 1.3.4

Штатное расписание предприятия общественного питания

№ п/п	Структурное подразделение	Должность (специальность, профессия), разряд, класс (категория) квалификации	Количество штатных единиц	Тарифная ставка (оклад) и пр., руб.	Надбавки, руб.			Всего, руб. (гр. 5 + гр. 6 + гр. 7 + гр. 8)
					Премия 30%	Сверхурочное время, руб.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Административно-управленческий персонал							
	1. директор							
	2.							
	3.							
	Итого:							
2	Производственный отдел							
	Начальник отдела производства	Зав. производством	1	15000	4500	800		20300

	2. Повар							
	3. Помощник повара							
	Итого:							
3	Отдел продаж зала							
	1. Администратор							
	2. Хостес							
	3. Официант							
	4. Бармен							
	Итого:							
4	Вспомогательные работники							
	1. Водитель							
	2.							
	Итого:	х		х				ФОТ

Методические рекомендации к выполнению задания:

В соответствии с Положением об оплате труда наряду с основной заработной платой по окладам, ставкам, расценкам производятся доплаты и надбавки к заработной плате. За повышение качества выпускаемой продукции, расширения ассортимента блюд, увеличение результатов деятельности работникам начисляются премии в процентах от основного заработка (от 20 до 50%).

Например: Рассчитать заработную плату работнику с окладом 15000 руб. Премия – 30%. Сумма премии = $15000 \cdot 30\% = 4500$ руб. Доплата за сверхурочное время – 800 руб. Заработная плата = $15000 + 4500 + 800 = 20300$ руб. Полученные данные заносим в таблицу.

После расчета заработной платы всех работников, рассчитываем фонд оплаты труда ФОТ (итого столб. 9) и среднюю заработную плату.

Средняя заработная плата = $\text{ФОТ} / \text{Численность работников}$

Таблица 1.3.5

Трудовые показатели предприятия общественного питания

№	Показатели	Единица измерения	Прошлый период	Отчетный период	Откл. (ст.4-ст.3) (+, -)	Темп роста % Кол.4*100% / кол.3
1	2	3	4	5	6	
1	Товарооборот	руб.				
2	Оборот по продукции собственного производства	руб.				
3	Численность работников предприятия (из табл. 1.3.4)	чел.				

4	Численность работников производства (из табл. 1.3.4)	чел.				
5	Средняя выработка 1 раб. предприятия (стр.1/ стр.3)	руб.				
6	Средняя выработка 1 раб. производства (стр.2/ стр.4)	руб.				
7	Фонд оплаты труда: Сумма (из табл. 1.3.4 итого ст. 9)	руб.				
8	Средняя заработная плата 1 работника (стр.7 / стр. 3)	руб.				

Методические рекомендации к выполнению задания:

Данные по обороту предприятия и по продукции собственного производства взять из табл. 1.3.2. Данные о численности работников и о фонде заработной платы взять из табл. 1.3.4. и занести в табл. 1.3.5 (прошлый период)

Предположить, что за анализируемый период численность работников увеличилась (снизилась), средняя заработная плата возросла на 15% (данные условные).

Темп изменения (динамика) рассчитывается как отношение показателей отчетного периода к показателям прошлого периода, выраженным в процентах.

После расчета всех показателей по труду, необходимо сравнить темп роста заработной платы и производительности (выработки) труда работников предприятия. Трудовые ресурсы на предприятии используются эффективно, если растет выработка работников производства и темп роста производительности труда работников (выработка) опережает темп роста средней заработной платы работников. (сравнить строку 5 со строкой 8).

В разделе «Ценообразование» необходимо обратить особое внимание на формирование продажных розничных цен на кулинарную продукцию, покупные товары и услуги. Выяснить размеры предельных наценок и прочих надбавок, применяемых в данном предприятии общественного питания на различные виды сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий

собственного производства, покупные товары (в т.ч. хлеб и хлебобулочные изделия и кондитерские товары промышленного производства).

Отразить особенности ценообразования порционной и фирменной продукции собственного производства.

В разделе «Доходы и рентабельность» изучить виды доходов: валовой доход, налогооблагаемую прибыль, налог на прибыль, чистую прибыль, рентабельность продаж.

Обратите внимание на ставки и расчет налогов на добавленную стоимость (НДС), на прибыль. Полученные данные оформить в табл. 1.3.6.

Таблица 1.3.6

Доходы и рентабельность предприятия

Показатель	Прошлый период	Отчетный период	Отклонение (+,-) (ст.2-ст.1)	Темп роста, % ст.2*100 %/ст.1
А	1	2	3	4
1. Товарооборот руб.				
2. Себестоимость товаров, (стоимость по ценам закупки) руб.				
3. Валовой доход, руб. (стр.1-стр.2)				
4. Издержки производства и обращения, руб.				
5. Прибыль от реализации, руб. (стр.3-4)				
6. Рентабельность по реализации, % к товарообороту (стр.5*100%/стр.1)				
7. Прочие доходы, руб.				
8. Прочие расходы, руб.				
9. Прибыль до налогообложения, руб. (стр.5+стр.7-стр.8)				
10. Налог на прибыль, руб. (стр.9*20%/100)				
11. Чистая прибыль, руб. (стр.9-стр.10)				
12. Рентабельность по чистой прибыли, % к обороту (стр.11*100%/стр.1)				

Методические рекомендации к выполнению задания:

Данные по товарообороту взять из табл. 1.3.5.

Себестоимость проданной продукции и покупных товаров рассчитать по формуле:

Себестоимость = Товарооборот * 100% / (100% + X%), где X – торговые наценки на сырье и продукты, размер которых зависит от типа предприятия, уровня обслуживания, ассортимента блюд. Для учебных заведений уровень наценок – 60%, для кафе, ресторанов – от 100% до 300%.

Издержки обращения взять от 12 до 20% к товарообороту.

Изучить состав прочих доходов и расходов предприятия и включить их в расчет при формировании налогооблагаемой прибыли (при их наличии).

Следует иметь в виду, что основным источником дохода на предприятии является валовой доход (сумма реализованных торговых наценок).

Изучите номенклатуру статей издержек производства и обращения. Предприятие должно стремиться к снижению издержек обращения, так как при этом оно может получить более высокую прибыль от реализации и установить более низкие цены на продукцию, а это обеспечит ему рост объема продаж и повышение конкурентоспособности.

О повышении эффективности работы предприятия свидетельствует рост прибыли и рентабельности от продаж.

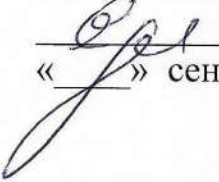
На основе проведенного анализа студент дает оценку прогрессивным явлениям и процессам, разрабатывает рекомендации по повышению экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Кроме того, в процессе преддипломной практики студент производит сбор материалов для выполнения экономического раздела дипломного проекта.

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав. практикой

 О.С.Смирнова

« » сентября 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Наименование квалификации базовой подготовки:

Техник-технолог

Ярославль, 2018