

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ
основное общее образование

Уровень подготовки
базовый

Форма обучения
очная

2017

Программа производственной практики (преддипломной) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384

Программа производственной практики согласована с представителями работодателей:

Руководитель АНО КПЦ
«Солнечная Мордовия»

/ Синичкина Анастасия Владимировна/

Руководитель АНО ПЦ Гостиница
«Макаровская»

/Кисняшкин Иван Гаврилович/

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «11» мая 2018 г., протокол № 11.

© Саранский кооперативный институт
(филиал) АНОО ВО Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации»,
2017
© Козлова Е.П., 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
 - 1.1. Место производственной (преддипломной) практики в структуре образовательной программы
 - 1.2. Цель и задачи производственной (преддипломной) практики
 - 1.3. Продолжительность практики
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
 - 4.1. Общие требования к организации практики
 - 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики
 - 4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы
 - 4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
 - 4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики
 - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания
 - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

С целью овладения данным видом профессиональной деятельности

студент в ходе производственной практики (преддипломной) должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят и молочных поросят, и поросячей головы, птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят, и поросячей головы, обработанной домашней птицы утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности и хранения тушек ягнят, молочных поросят, и поросячей головы, обработанной домашней птицы утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его

- безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
 - правила охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из мяса;
 - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном состоянии

Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса

и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных

ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в использовании различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требование к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используемые различные технологии, оборудования и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент, основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Вид профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации (бригады);
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные знания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени работников;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей.

1.3. Продолжительность практики

Продолжительность производственной (преддипломной) практики - 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом преддипломной практики является освоение общих компетенций:

ОК	Наименование результата практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
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, 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

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	ПК	Наименование результатов практики
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	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.
Организация процесса	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление

приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.2 ПК 2.3	канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Организовывать и проводить приготовление малкоштучных кондитерских изделий Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1 ПК 5..2	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовывать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Количество часов	Наименование тем, содержание
---	------------	------------------	------------------------------

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Определение качества мясного сырья органолептическими методами.	24	МДК 1,1 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Тема 1.1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Определение качества рыбы и рыбных полуфабрикатов органолептическими методами		Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Органолептическая оценка качества поступающей птицы. Контроль качества полуфабрикатов.		Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Приготовление бутербродов и канапе. Приготовление горячих закусок. Приготовление элементов украшений для холодных блюд и закусок. Приготовление банкетных холодных блюд и закусок	24	МДК 2.1. Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Тема 2.1. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы морепродуктов и рыбной гастрономии. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии.		Тема 2.3 Холодные блюда и закуски из рыбы Тема 2.4 Холодные блюда и закуски из мяса и мясной гастрономии Тема 2.5 Холодные

(домашней) птицы	Приготовление холодных блюд и закусок с/х птицы и дичи.		блюда и закуски из с/х птицы и дичи
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Приготовление сложных холодных соусов. Контроль качества сложных холодных соусов		Тема 2.6 Сложные холодные соусы
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Приготовление сложных супов. Контроль качества сложных супов	24	ПМ 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		Тема 1.2 Технология приготовления сложных горячих соусов
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		Тема 1.3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		Тема 1.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	24	МДК 4.1 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий Тема 1.5 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и		Тема 1.8 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий

сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	праздничных тортов		
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		Тема 1.8 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		Тема 1.9 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба
ПК 5.1 Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	24	МДК 5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1.1. Организация и технология приготовления п/ф и отделочных видов теста для сложных холодных десертов
ПК 5.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов		Тема 1.2. Организация и технология приготовления п/ф и отделочных видов теста для сложных горячих десертов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Участвовать в планировании основных показателей производства	24	МДК 6.1 Управление структурным подразделением Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Планировать выполнение работ исполнителями		МДК 6.1 Управление структурным подразделением
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива		МДК 6.1 Управление структурным подразделением

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		МДК 6.1 Управление структурным подразделением
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		МДК 6.1 Управление структурным подразделением
		144	

Перечень индивидуальных заданий :

1. Генетически модифицированные продукты: история возникновения, польза и вред для здоровья влияние на деятельность предприятия питания (в условиях предприятия).
2. Контроль импорта генномодифицированных продуктов и использование их в питании.
3. Основные критерии качества и контроль качества продукции общественного питания (в условиях предприятия)
4. Применение системы ХАССП в России.
5. Современные технологии производства продукции общественного питания (в условиях предприятия).
6. Нанотехнологии и нанопродукты в технологии производства продукции питания.
7. Классификация и характеристика способов тепловой обработки.
8. Новые приемы тепловой обработки продуктов применяемые в современной кулинарной практике (база практики).
9. Ассортимент блюд русской кухни и кулинарных изделий из дичи и кролика (база практики).
10. Особенности приготовления и подачи блюд из пернатой дичи.
11. Традиции приготовления блюд из мяса в русской кухне. Ассортимент и особенности приготовления и подачи (база практики).
12. Основные элементы оперативного планирования (в условиях предприятия)
13. Принципы составления меню (в условиях предприятия)
14. Нормирование труда работников производства на предприятиях общественного питания (в условиях предприятия)
15. Основы научной организации труда на предприятиях общественного питания (в условиях предприятия)
16. Инструктажи на предприятиях общественного питания
17. Управление рисками на предприятиях общественного питания
18. Специфика коммерческих рисков предприятий общественного питания
19. Методы расширения круга посетителей ресторана.
20. Подходы к удержанию клиентов предприятия общественного питания
21. Качество услуг предприятия общественного питания
22. Изучение работы производственных цехов (в условиях предприятия)
23. Изучение структуры управления (в условиях предприятия)

24. Разработка технологической документации (в условиях предприятия)
25. Изучение условий труда работников и разработать рекомендации по их улучшению (в условиях предприятия).
26. Изучить организацию снабжения (в условиях предприятия)
27. Разработать ТТТ на сложное холодное блюдо из рыбы (в условиях предприятия)
28. Разработать ТТТ на сложное холодное блюдо из мяса (в условиях предприятия)
29. Разработать ТТТ на сложное горячее блюдо из рыбы (в условиях предприятия)
30. Разработать ТТТ на сложное горячее блюдо из птицы (в условиях предприятия)
31. Разработать ТТТ на заправочный суп (в условиях предприятия)

4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательной организации:

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

Требования к руководителям практики от организации:

Руководство практикой осуществляется одним представителем от предприятия, занимающим руководящую должность, с опытом работы по профилю специальности, имеющим высшее образование.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Непосредственный руководитель практики от организации проводит с практикантами обучение безопасным методом и приемом выполнения работ, инструктаж по охране труда, и техники безопасности, стажировку на рабочих местах и проверку знаний, требований техники безопасности и противопожарной безопасности, принимает меры по предотвращению аварийных ситуаций.

Требования к документации, необходимой для проведения практики

Для организации и проведения производственной преддипломной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа производственной преддипломной практики
3. График проведения практики
4. Приказ о направлении студентов на практику
5. Договора с предприятиями и организациями на проведение практики.
- 6.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению практики

Места проведения практики определяются на основании требований программы подготовки специалистов среднего звена по специальности. Местами производственной преддипломной практики могут быть предприятия и организации различных форм собственности в соответствии со специальностью и специализацией студентов. Во время производственной преддипломной практики студенты могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной преддипломной практики.

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы

- б) основная литература
- в) дополнительная литература

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

<http://www.garant.ru> - справочная правовая система «Гарант»

www.government.ru - сайт Правительства России

www.expert.ru - журнал "Эксперт"

www.profile.ru - журнал "Профиль"

4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется

руководителем практики от организации и Университета в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения производственных заданий.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от Института в процессе выполнения обучающимися заданий.

Текущий контроль успеваемости по практике проводится руководителем практики от Института

Оценка текущего контроля по практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой

практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся руководителем практики за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

Формой промежуточной аттестации по производственной практики является дифференцированный зачет, целью которого является оценка практических навыков, общих и профессиональных компетенций, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять знания при решении практических задач.

Форма отчетности – отчет по практике, требования к дневнику и отчету

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо» - хороший уровень освоения;
- «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - недостаточный уровень освоения.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики считается невыполненной.

Для организации и проведения учебной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа производственной (преддипломной) практики
3. Календарный план производственной практики
4. Приказ о направлении студентов на производственную практику.

Результаты производственной преддипломной практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан в организации (на предприятии) - базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов, учетных регистров и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя

практики от организации.

Отчет состоит из двух частей: основной и приложений. Объем основной части отчета составляет не более 25-35 страниц текста. Вторая часть отчета о практике представляет собой приложения к отчету, состоящие из заполненных, проверенных и обработанных документов, а также других материалов конкретной организации.

Текст отчета следует излагать на одной стороне листа, иллюстрировать данными соответствующих документов, и других материалов, ссылаясь на соответствующие приложения.

Страницы основной части отчета должны быть пронумерованы (Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например: Приложение

1, Приложение 2 и т.д.)

2. Отчет имеет титульный лист, который оформляется по форме (Приложение 1).

Отчет о производственной преддипломной практике студент представляет в филиал сразу после возвращения с практики. Отчет защищается в филиале в срок, установленный учебно-методическим управлением.

Приложение к отчету состоит из расчетов и описания выполненного индивидуального задания с использованием таблиц и бланков документов. Результатом преддипломной практики является дифференцированный зачет. Оценка по итогам защиты отчета о практике заносится в ведомость и зачетную книжку студента

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо» - хороший уровень освоения;

«удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - недостаточный уровень освоения.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики считается невыполненной.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

1.6. Процедура оценивания результатов прохождения практики

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

Основными этапами формирования компетенций при прохождении учебной практики являются.

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой предприятия, правилами внутреннего трудового распорядка	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК1.3, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 3.1, ПК3.2, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4 ПК 5.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4 ПК 6.5	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК1.3, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 3.1, ПК3.2, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4 ПК 5.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4 ПК 6.5	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК1.3, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 3.1, ПК3.2, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4 ПК 5.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4 ПК 6.5	Отчет по практики

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дан отрицательный характеристика-аттестационный листок прохождении практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики, по уважительной причине, а также получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, проходят практику вторично, в свободное от учебы время, или могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности (ее цель, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений, уровень профессиональной направленности студентов.

«Отлично» ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи.

«Хорошо» ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте.

«Удовлетворительно» ставится студенту, который выполнил программу

работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач.

«Неудовлетворительно» ставится студенту, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки уровня освоения компетенций

Задача 1. Определите цепным и базисным методом показатели объема реализации кондитерских изделий из бисквитного теста в кафе «Весна»:

- а) абсолютный прирост;
- б) темп роста;
- в) темп прироста;
- г) абсолютное значение 1% прироста;
- д) средний темп роста.

Показатели объема реализации кондитерских изделий из бисквитного теста в кафе «Елки» представлены в таблице 1

Таблица 1- Показатели объема реализации кондитерских изделий из бисквитного теста в кафе «Елки»

Показатели	Период				
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май
Объем, кг	13,0	16,6	11,7	17,8	10,9

Задача 2. Провести оценку выполнения плана по ассортименту продукции

Показатели выполнения плана по ассортименту представлены в таблице 2

Таблица 2- Показатели выполнения плана по ассортименту

Наименование кулинарной продукции	Объем производства продукции в плановых ценах тыс. руб.		Выполнение плана %	Объем продукции зачтенный в выполнение плана по ассортименту
	План	Факт		
Холодные блюда и закуски	28 800	25 200	87,5	25200
Первые блюда	33 600	33 264	99	33264
Вторые блюда	19 200	22 176	115 5	19 200
Десерты	14 400	20 160	140	14 400
Итого	96 000	100 000	105	92 064

Задача 8. Составить план-меню ресторана, в котором за день посещаемость в среднем 50 чел.

Расчет выхода полуфабрикатов из 300 кг мяса говядины первой категории представлен в таблице 7

Задача 9. Составить план - меню общегородского ресторана, в котором за день посещаемость в среднем 50 чел.

Задача 1. Определить поступление сырья и товаров на предприятие общественного питания на январь 2018 года.

Данные по плану сырья и товаров для поступления на предприятие общественного питания в январе 2018 года представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Данные по плану сырья и товаров для поступления на предприятие общественного питания в январе 2018 года

Наименование данных	Тыс.руб
Р – расход сырья и товаров	105000
Е –естественная убыль в пределах нормы	202
З _к – запасы сырья и товаров на конец периода	52000
З _н – запасы сырья и товаров на начало периода	49000

Задача 2 Структура товарооборота ресторана «Восток» за 2016-2017г представлена в таблице 4

Таблица 4 – Структура товарооборота ресторана «Восток» за 2016-2017г

№	Показатели	2016год(тыс. руб)	2017 год (тыс.руб)	Темп роста %	Абсолютн ый прирост (+, -)
1	2	3	4	5	6
1.	Объем товарооборота	31,599	56,865	179,95	+ 25,266
2	В том числе: товарооборот по покупным товарам	15,799	27,432	97,7	+ 12,633
3.	товарооборот по собственной продукции	15,799	27,737	175,56	+ 11,938
4.	из них кулинарные и кондитерские изделия	903	792	87,7	-111,0
5	обеденная продукция	14,896	26,945	180,88	+12,049

Темп роста по объему товарооборота ресторана «Восток» составил в 2017 г. 79,95%, абсолютный прирост 25,266 тыс. руб.

Задача 3. Рассчитать производственную мощность и пропускной способностью предприятия.

Показатели материально-технической базы предприятия общественного питания представлены в таблице 5.

Таблица - 5 Показатели материально-технической базы предприятия общественного питания

Показатель	Значение
Вместимость котлов, л	250
Коэффициент заполнения котлов	0,85
Емкость одного блюда, л	0,4
Продолжительность варки одной партии, ч	2
Продолжительность подготовительно-заключительных работ, мин	45
Продолжительность работы кухни, ч	12
Продолжительность технологических простоев котлов за день, мин	80
Площадь обеденного зала, м	143
Норма площади на одно место, м ²	1,6
Коэффициент загрузки зала	0,6
Продолжительность работы зала, ч	10
Продолжительность обслуживания одного посетителя, мин	25
Удельный вес посетителей, приобретающих первые блюда %	70

Задача 4. Определить общую сумму расходов по аренде и содержанию основных фондов в сумме и в процентах к обороту за квартал. Товарооборот — 12 500 тыс. руб.

Расходы по эксплуатации здания — 9,65% арендной платы. Расходы по содержанию основных фондов — 397 тыс. руб.

Определяем сумму арендной платы по каждому виду помещений по формуле

$$C_{a,p} = P \times P_a,$$

где P — площадь помещения, м²;

P_a — ставка арендной платы, руб.

Данные по арендной плате за помещение предприятия питания представлены в таблице 6.

Таблица 6-. Данные по арендной плате за помещение предприятия питания

Виды помещений	Площадь, м ²	Ставка арендной платы за 1 м ² , руб./мес	Сумма арендной платы, тыс. руб
Общая площадь предприятия питания	850		
В том числе:			
торговый зал	420	700	294
производственные цеха	250	900	225
склады	85	650	55,25
административные помещения	35	520	18,2
бытовые вспомогательные	60	500	30
Итого			622,45

