

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

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 06.01. ПМ-06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация  
Техник-технолог

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ППССЗ  
основное общее образование

Уровень подготовки  
базовый

ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ

Форма обучения  
очная

Саранск, 2017 г.

Программа производственной практики ПП 06.01. ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» 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:  
согласована с представителями работодателей:

Руководитель АНО КПЦ  
«Солнечная Мордовия»

/ Синичкина Анастасия Владимировна/

Руководитель АНО ПЦ Гостиница  
«Макаровская»

/Кисняшкин Иван Гаврилович/

Одобрено Научно-методическим советом Саранского кооперативного  
института  
от 28.08.2017г., протокол № 18

Саранский кооперативный  
институт (филиал),  
Российского университета кооперации 2017  
Козлова Е.П. 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ-06	4
1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цель и задачи производственной практики	4
1.3. Продолжительность практики	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ-06	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ-06	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ-06	8
4.1. Общие требования к организации практики	8
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	9
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	9
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	10
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	10
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	11
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	11
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания	12
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	13

### ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики профессионального модуля - 06 «Организация работы структурного подразделения» 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 профессионального модуля ПМ.06.

Целью производственной практики является – формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по организации работы структурного подразделения

С целью овладения данным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики профессионального модуля - 06 должен:

иметь практические навыки:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (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:

72 часа (две недели)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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

Профессиональных компетенций (ПК):

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.
--------	--

### 3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)	Наименование междисциплинарных курсов, дисциплин, входящих в состав профессионального модуля, с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Планирование основных показателей производства.	18	МДК 6.1. Тема 1.1. Основные показатели производства Тема 1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота Тема 1.3.Оперативное планирование работы производства
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Планирование и выполнение работ исполнителями	18	Тема 2.1. Организации работы основных производственных цехов Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве.
ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Организация работы трудового коллектива.	12	Тема 3.1 Организация работы трудового коллектива Тема 3.2 Приемы повышения эффективности общения в команде
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Контроль и оценка результатов выполнения работ	12	Тема 4.1. Контроль и оценка результатов выполнения работ
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Документационное обеспечение управления	12	Тема 5.1. Документационное обеспечение управления Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания.
Итого		72	

### Перечень индивидуальных заданий

1. Основные тенденции развития мировой индустрии общественного питания
2. Развитие ресторанного бизнеса в российской практике
3. История развития международных и отечественных ресторанных сетей.
4. Развитие предприятий быстрого обслуживания в РФ
5. Бесперебойное и регулярное снабжение как основа ритмичной работы предприятий общественного питания (в условиях предприятия)
- 6.Порядок отгрузки, доставки, сдачи сырья на предприятие общественного питания (в условиях предприятия)
7. Нормирование запасов на предприятиях общественного питания(в условиях предприятия).
8. Кулинарный цех на предприятиях общественного питания
9. Кондитерский цех на предприятиях общественного питания
10. Нормирование труда официантов на предприятиях общественного питания(в условиях предприятия)
11. Изучить организацию снабжения (в условиях предприятия)
- 12.Основныеэлементы 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.Обоснование подбора технологического оборудования (в условиях предприятия)
- 27.Изучить организацию процесса реализации готовой продукции (в условиях предприятия).

### 4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

#### 4.1.Общие требования к организации практики

*Требования к руководителям практики от образовательного учреждения*

Ответственность за организацию и проведение производственной практики возлагается на декана факультета и заведующего кафедрой.

Непосредственно организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты из числа преподавательского состава кафедры. Преподаватель-руководитель практики от кафедры участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана практики, индивидуальных заданий по практике, оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики, анализирует и оценивает работу студентов по выполнению программы практики.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения»

#### *Требования к руководителям практики от организации*

Места проведения практики определяются на основании требований программы подготовки специалистов среднего звена по специальности. Местами производственной практики могут быть предприятия и организации различных форм собственности в соответствии со специальностью и специализацией студентов. 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.

#### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Оборудование учебного кабинета:

Реализация программы производственной практики требует:

- наличия кабинета,
- библиотеки,
- читального зала с выходом в сеть Интернет.
- рабочие места по количеству обучающихся;
- товарные образцы;



- учебная литература;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия;
- электронные презентационные материалы по разделам программы;
- комплект бланков документации.

Технические средства обучения:

- калькуляторы;
- мультимедиа проектор.

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

а) основная литература

1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. - ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

б) дополнительная литература

1. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс]: учебное пособие/А.М. Петров.- М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. - ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

2. Кибанов А.Я. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ А.Я. Кибанов. — М.: КноРус, 2016. — 201 с. - ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/918441>

3. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО /А.М. Фридман. — М.: Дашков и К, 2017. — 464 с. — ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415286>

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

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

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

[www.government.ru](http://www.government.ru) - сайт Правительства России

[www.expert.ru](http://www.expert.ru) - журнал "Эксперт"

[www.profile.ru](http://www.profile.ru) - журнал "Профиль"

4.5. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривается индивидуальный график обучения.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены

печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, создаются фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов производственной 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 производственной 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 по профессиональному модулю ПМ. 06 «Организация управления структурным подразделением» 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 учебной практики
3. Календарный план учебной практики
4. Приказ о направлении студентов на учебную практику.

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 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 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 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.

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

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

- 1.Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
- 2.Классификация предприятий питания.
- 3.Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
- 4.Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
- 5.Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.
- 6.Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.

7. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
8. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
9. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
10. Организация работы и техническое оснащение производства холодного цеха
11. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
12. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
13. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
14. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.
15. Организационная структура управления производственного подразделения.
16. Категории производственного персонала, их характеристика.
17. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности.
18. Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процессе труда членов бригады.
19. Делегирование полномочий в структурном подразделении (бригаде)
20. Содержание форм стимулирования труда на предприятиях питания.
21. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
22. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
23. Система методов управления структурным подразделением.
24. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей в индустрии питания.
25. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
26. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
27. Стили управления в общественном питании.
28. Управление конфликтами и стрессами.
29. Роль планирования в организации. Виды планов.
30. Общий обзор содержания маркетингового исследования внешней среды предприятия питания.
31. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
32. Бракераж, бракеражный журнал.
33. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
34. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.

35. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
36. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
37. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж
38. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей
39. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения
40. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.
41. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
42. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки
43. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
44. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании

б) основная литература

1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. - ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

в) дополнительная литература

1. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Петров. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. - ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

2. Кибанов А.Я. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А.Я. Кибанов. — М.: КноРус, 2016. — 201 с. - ЭБС BOOK.ru  
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/918441>

3. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.М. Фридман. — М.: Дашков и К, 2017. — 464 с. — ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415286>

Типовые контрольные задания

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

Задача 4. Расчет выхода полуфабрикатов из 300 кг мяса говядины первой категории представлен в таблице 7

Задача 5. Составить план - меню общегородского ресторана, в котором за день посещаемость в среднем 50 чел.

Задача 6. Изучить основную методику и последовательность оперативного планирования работы производства на предприятиях питания.

Задача 7. Рассмотреть организацию производственного и технологического процессов (структуры, элементов, трудовых операций и т.д.) по приготовлению

конкретного вида продукции.

Задача 8. Составить план-меню с учетом типа предприятия общественного питания.

Задание 9. Руководствуясь учебником Л-2. стр. 82-90 , дайте информацию об оперативном планировании заготовочных цехов