

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

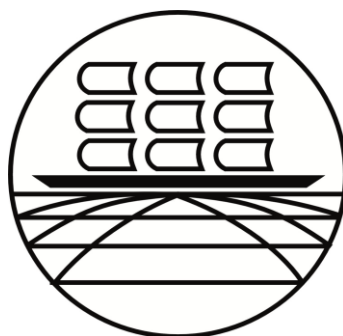
УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

*(подпись)*

И.В. Артеменко

«31» августа 2019 г.



## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

учебной дисциплины ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программам базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**

Методической комиссии преподавателей профессионального цикла специальностей отделения промышленного рыболовства

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от 29 мая 2019 г.

**Разработано**

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г. и рабочей программы по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

Автор (составитель):

Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензент

Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»







## Содержание

Введение .....	7
Перечень практических работ .....	9
Порядок выполнения практических работ .....	10

## 1. Введение

1.1 Методические указания по практическим работам обучающихся по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, рабочей программой ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.

1.2 Цели и задачи практической работы – углубление теоретических знаний и их применение в ходе изучения основ управления структурными подразделениями организации.

1.3. Требования к результатам освоения:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО3 принятия управленческих решений.

**уметь:**

У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У2 вести табель учета рабочего времени работников;

У3 рассчитывать заработную плату;

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и

готовой продукцией.

**знать:**

31 принципы и виды планирования работы бригады (команды);

32 основные приемы организации работы исполнителей;

33 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

34 дисциплинарные процедуры в организации;

35 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

36 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

37 формы документов, порядок их заполнения;

38 методику расчета выхода продукции;

39 порядок оформления табеля учета рабочего времени;

310 методику расчета заработной платы;

311 структуру издержек производства и пути снижения затрат;

312 методики расчета экономических показателей.

1.4. Компетенции, формируемые ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания	У1, У4, У8. 31, 32, 35-38, 311, 312. ПО1.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	У1, У4, У8. 37, 38, 312. ПО3.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	У1, У5, У8. 37, 38. ПО3.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.



ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.	У1, У3, У4, У7. 33, 34, 36, 37, 39-312. ПО2.

## 2. Перечень практических работ

Таблица 2

№ раздела	Наименование практической работы	Цель работы	Формы текущего контроля
Раздел 1 Планирование и организация работы структурного подразделения.			
Тема 1.3. Планирование работы подразделения.	<b>Практическая работа №1:</b> Разработка планово-расчетного меню предприятия. Расчет потребного количества сырья.	Разработать планово-расчетное меню предприятия. Произвести расчет потребного количества сырья.	Защита практической работы
Тема 1.5. Дисциплинарные процедуры организации.	<b>Практическая работа №2:</b> Расчёт заработной платы.	Произвести расчет сдельной заработной платы членов бригады.	Защита практической работы
Тема 1.6. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и таблицы учета рабочего времени.	<b>Практическая работа №3:</b> Составление табеля учёта рабочего времени.	Составить табель учёта рабочего времени.	Защита практической работы
Тема 1.7 Формы и виды документов, действующих на предприятиях общественного питания.	<b>Практическая работа №4:</b> Составление учётной документации.	Составить отчетную документацию.	Защита практической работы
Раздел 2 Организация производства продукции питания для различных групп потребителей.			
Тема 2.1 Производство	<b>Практическая работа №5:</b> Составление наряд - заказа	Составить наряд - заказа на	Защита практической

продукции в предприятиях общественного питания различных типов и классов.	на изготовление кондитерских и других изделий.	изготовление кондитерских изделий	работы
Тема 2.2 Организация работы структурных единиц предприятия.	<b>Практическая работа №6:</b> Организация рабочего места повара.	Произвести подбор оборудования для организации рабочего места повара.	Защита практической работы
	<b>Практическая работа №7:</b> Расчет численности работников производства с учетом производственной программы.	Произвести расчет численности работников и составить график выхода поваров на работу.	Защита практической работы
Раздел 3 Экономическая эффективность деятельности структурного подразделения.			
Тема 3.2 Методика расчета экономических показателей.	<b>Практическая работа №8:</b> Оценка эффективности деятельности бригады.	Овладеть навыками оценки деятельности бригады и расчета производительности труда.	Защита практической работы
Тема 3.3. Этика делового общения.	<b>Практическая работа №9:</b> Решение ситуационных задач по теме «Конфликты».	Решить ситуационные задачи по теме «Конфликты».	Защита практической работы

### 3. Порядок выполнения практических работ обучающимся

**Раздел 1** Планирование и организация работы структурного подразделения.

**Тема 1.3** Планирование работы подразделения.

#### **Практическая работа №1:**

**Тема работы:** Разработка планово-расчетного меню предприятия. Расчет необходимого количества сырья.

#### **Цель работы:**

Разработать планово-расчетное меню предприятия. Произвести расчет необходимого количества сырья.

#### **Оборудование:**

1. Столы ученические
2. Калькуляторы
3. Компьютеры, оснащенные программой Excel

#### **Задание:**

- Произвести решение задач.
- Оформить форму ОП-23.

**Содержание и порядок выполнения работы:**

**Задание 1.** Определите количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и наружного кусков тазобедренной части, используемых для приготовления азу, равен 10,1%.

**Задание 2.** Определите ассортимент и выход полуфабрикатов из 6 т говядины 1-й категории, заполнив таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов из 6 т говядины 1-й категории

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто)	Количество полуфабрикатов, шт. (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				
Спинальная часть (толстый край)	1,7		Антрекот	125		
Поясничная часть (тонкий край}	1,6		Бефстроганов	119		
Тазобедренная часть:						
верхний кусок	2,0		Ромштекс	70		
				110		
внутренний кусок	4,5		Зразы натуральные	125		
			Поджарка	79		
			Мясо для шашлыка	79		
боковой кусок	4		Говядина духовая	125		
наружный кусок	6.1		Азу	119		
Лопаточная часть:						
плечевая	2,0					
заплечная...	2,5		Гуляш	79		
Подлопаточная часть	2,0		Для варки	-		
Грудинка (мякоть)...	2,8		Гуляш	79		
Покромка	4,1			-		
Котлетное мясо	40,3		Бифштекс рубленый	80		
			Котлеты рубленые	56		
Выход крупно-кусковых полуфабрикатов и котлетного мяса	73,6					
Кости	22,2		Для варки бульонов	-	-	
Сухожилия, хрящи	3,2					
Технические зачистки и потери при разделке	0,5					
Потери при хранении	0,4					
Потери при нарезке	0,1					
Всего...	100,0					

*Задание 3.* Заполните форму ОП-23 в Excel, используя данные таблицы 1.

*Задание 4.* Определите количество свинины массой брутто, необходимое для приготовления 125 порций поджарки массой 79 граммов и 23 порций котлет рубленых массой 80 граммов.

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Поясните понятие «выход полуфабрикатов».
2. Поясните понятие «ассортиментный перечень предприятия».
3. Укажите сущность планирования работы производства предприятий общественного питания.
4. Поясните назначение формы ОП-23.
5. Укажите последовательность заполнения формы ОП-23.

**Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>
3. Вотина, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотина, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

**Тема 1.5** Дисциплинарные процедуры организации.

**Практическая работа №2:**

**Тема работы:** Расчёт заработной платы.

**Цель работы:**

Произвести расчет сдельной заработной платы членов бригады.

**Оборудование:**

1. Столы ученические
2. Калькуляторы

**Задание:**

- Произвести решение задач.

**Содержание и порядок выполнения работы:**

**Сдельная оплата труда** — форма оплаты труда, при которой заработок зависит от количества произведенных единиц продукции с учетом их качества, сложности и условий труда.

**Сдельно-премиальная оплата труда** — система оплаты труда, при которой помимо суммы сдельной заработной платы работникам начисляются премии за конкретные показатели их производственной деятельности.

**Аккордная оплата труда** — сдельная разовая оплата завершенной работы; единовременная выплата заработной платы работникам за весь объем полностью выполненных работ по заранее установленной ставке оплаты. Обычно аккордная оплата применяется в условиях, когда работу надо выполнить срочно и заказчик готов оплатить ее по повышенному тарифу.

Простая сдельная система предусматривает оплату количества выпущенной продукции (объема выполненных работ или услуг) исходя из сдельных расценок, принятых в компании. Такие расценки определяют на единицу продукции того или иного вида.

### **Задача №1**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена простая сдельная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 300 руб. за единицу выпущенной продукции. Рабочий фирмы Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе — 32 единицы; - в феврале — 54 единицы; - в марте — 58 единиц.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.

Сдельные расценки могут дифференцироваться (увеличиваться или уменьшаться) в зависимости от качества выпущенной продукции. Кроме того, продукция, оказавшаяся браком, может оплачиваться по пониженным сдельным расценкам. Подобная дифференциация позволяет компании добиться более высокого качества выпускаемой продукции.

### **Задача №2.**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена простая сдельная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет:

- 300 руб. за единицу — продукция I сорта;
- 250 руб. за единицу — продукция II сорта;
- 130 руб. за единицу — продукция III сорта.

Рабочий компании Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе — 25 единиц I сорта и 7 единиц II сорта;
- в феврале — 50 единиц I сорта и 4 единицы III сорта;
- в марте — 48 единиц I сорта и 10 единиц II сорта.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.

При сдельно-премиальной системе работнику помимо основной заработной платы дополнительно выплачивается премия. Как правило, ее начисляют за перевыполнение плана (норм выработки) по выпуску готовой продукции, при выпуске продукции повышенного качества, отсутствии брака. Премия может быть установлена в твердой сумме или в процентах от основного заработка. Как и в случае с повременно-премиальной оплатой труда порядок начисления премии должен регулироваться либо положением об оплате труда, либо положением о премировании.

### **Задача №3.**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена сдельно-премиальная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 300 руб. за единицу выпущенной продукции. Норма выработки готовой продукции составляет 3 ед. готовой продукции в день. Согласно Положению об оплате труда при превышении месячной нормы выработки более чем на 10% работнику начисляют премию в размере 15% его заработной платы.

Рабочий компании Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе (16 рабочих дней) — 40 единиц;
- в феврале (20 рабочих дней) — 69 единиц;
- в марте (21 рабочий день) — 67 единиц.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.

Сдельно-прогрессивная форма оплаты труда предусматривает, что сдельная расценка на единицу выпущенной продукции зависит от ее количества. Чем больше продукции выпускает работник, тем выше расценка.

#### **Задача №4**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена сдельно-прогрессивная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 300 руб. за единицу выпущенной продукции. При перевыполнении месячной нормы выработки сдельная расценка на каждую единицу готовой продукции, выпущенной сверх нормы, составляет 350 руб. Норма выработки готовой продукции составляет 3 единицы готовой продукции в день.

Рабочий компании Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе (16 рабочих дней) — 40 единиц;
- в феврале (20 рабочих дней) — 69 единиц;
- в марте (21 рабочий день) — 67 единиц.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.

Аккордную систему оплаты труда обычно применяют при выполнении конкретного объема и комплекса работ бригадой. Оплата работ начисляется в целом по бригаде. Затем она распределяется исходя из того или иного показателя. Например, пропорционально времени, отработанному каждым рабочим, коэффициенту его трудового участия и т. д. Расценки по каждому заданию определяются компанией по согласованию с работниками бригады. При начислении заработной платы, исходя из коэффициентов трудового участия (КТУ), заработную плату конкретного работника можно определить так:

#### **Задача №5**

В ЗАО «Салют» для выполнения работ по монтажу башенного крана создана бригада из 7 человек: 1 бригадир, 1 помощник бригадира и 5 рабочих. Общая стоимость данных работ определена в размере 280 000 руб. Коэффициенты трудового участия установлены в размере: - бригадир — 1,3; - помощник бригадира — 1,1; - рабочие — 1,0.

Работы велись в течение 22 рабочих дней. Все трудились в пределах нормальной продолжительности рабочего времени и полностью отработали норму. Сделайте расчет заработной платы бригадира, его помощника и рабочих.

#### **Задача №6.**

Бригада в составе двух электромонтажников отремонтировала за 3 дня (24 часа рабочего времени) 1000 м линий электропередач.

Общая стоимость работ - 2400 руб. Один электромонтажник отработал 18 часов, а второй - 6 часов.

Сделайте расчет заработной платы.

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Поясните понятие «сдельная оплата труда».
2. Поясните понятие «сдельно-премиальная оплата труда».
3. Поясните понятие «аккордная оплата труда».
4. Поясните назначение КТУ расчет заработной платы с использованием КТУ.

#### **Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>

3. Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

**Тема 1.6** Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и таблицы учета рабочего времени.

### **Практическая работа №3:**

**Тема работы:** Составление табеля учёта рабочего времени.

#### **Цель работы:**

Составить табель учёта рабочего времени.

#### **Оборудование:**

1. Столы ученические
2. Калькуляторы
3. Компьютеры, оснащенные программой Excel.

#### **Задание:**

- Составить табель учета рабочего времени.

#### **Содержание и порядок выполнения работы:**

**Табель учета рабочего времени** – это документ, который содержит информацию о фактически отработанном времени и количестве неявок за месяц по каждому сотруднику организации. На его основании производится расчет и начисление заработной платы.

В случае если ведение табеля учета рабочего времени ведется ручным методом, применяют типовую форму Т-12, если контроль явок-неявок осуществляется автоматически (турникет) – используют форму Т-13.

#### **Заполнение табеля учета рабочего времени**

Табель учета рабочего времени ведется каждый рабочий день в течение месяца, в последний день месяца подводится итоговое количество отработанных часов и неявок каждым сотрудником.

Составляется данный документ в одном экземпляре и передается в бухгалтерию.

Предоставим инструкцию по *заполнению табеля учета рабочего времени* и расчета оплаты труда на примере формы Т-12.

В верхней части указываем наименование организации в соответствии с учредительными документами и наименование структурного подразделения, если таковое имеется в компании.

- Заполняют ячейки «Номер документа» и «Дата составления» (обычно это последний день отчетного месяца).
- В ячейке «Отчетный период» указывают период с первого числа по последнее отчетного месяца.
- В первом столбце первого раздела табеля учета рабочего времени (1. Учет рабочего времени) указывают порядковый номер работника.
- 2-й и 3-й столбцы заполняют на основании сведений из личных карточек сотрудников (форма № Т-2), которые заводят на основании приказа (распоряжения) о приеме на работу.

- В 4-ю и 6-ю графы заносят код затрат рабочего времени (берем из условных обозначений табеля учета рабочего времени) и информацию о количестве отработанных часов за каждый день месяца.
- В 5-м и 7-м столбце отмечают промежуточные результаты за I/II половину месяца: в верхнюю ячейку заносят количество отработанных дней, в нижнюю – количество отработанных часов за учетный период.
- 8-17 столбцы бланка табеля учета рабочего времени заполняют в конце отчетного месяца. В итоговые отработанные дни не включаются те, когда сотрудник отсутствовал на рабочем месте (выходные, больничные, командировки, прогулы и т.п.). Значение в столбце 8 образуется при суммировании значений из верхних ячеек столбцов 5 и 7, значение 9-го столбца - при суммировании значений из нижних ячеек 5-го и 7-го столбцов.
- В 14-й и 16-й столбцы заносят количество дней и часов.
- В 15-м столбце указывают код причины неявки (из условных обозначений табеля учета рабочего времени).
- В 17-й столбец заносят общее количество выходных и праздничных дней каждого работника за отчетный месяц.

Подписывается данный документ лицом, ответственным за заполнение *табеля рабочего времени*, а также руководителем структурного подразделения, работником кадровой службы либо директором компании.

**Задание 1.** Заполните таблицу учета рабочего времени согласно таблице 2 на компьютерах в программе Excel по унифицированной форме Т-12.

**Таблица 2** - Список работников и количество отработанного времени за март текущего года.

ФИО	Табельный номер	Должность, специальность	Рабочие дни	Опоздание	Прогулы за март
Смирнов А.А.	021	Повар разряда 3	Понедельник-суббота по 6 часов/день	11.03 на 1 час	3.03, 25.03
Петров В.В.	024	Повар разряда 4	Понедельник-пятница по 7 часов/день	22.03 на 1 час	-
Иванов А.Н.	026	Повар разряда 4	По 11,5 часов через день	-	3.03
Уткина М.С.	032	Повар разряда 4	По 11,5 часов через день	2.03 на 1,5 часа	4.03

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

#### Вопросы для самоконтроля

1. Укажите виды графиков выхода поваров на работу.
2. Поясните понятие «табель учета рабочего времени».
3. Поясните понятие «должностная инструкция».

#### Рекомендуемая литература и источники:

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>
3. Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа,



2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

**Тема 1.7** Формы и виды документов, действующих на предприятиях общественного питания.

#### **Практическая работа №4:**

**Тема работы:** Составление учётной документации.

#### **Цель работы:**

Составить отчетную документацию.

#### **Оборудование:**

1. Столы ученические
2. Компьютеры, оснащенные программой Excel

#### **Задание:**

- Составить калькуляционную карточку.
- Составить план-меню.
- Составить акт о продаже и отпуске изделий кухни.

#### **Содержание и порядок выполнения работы:**

*Задание 1.* Составить калькуляционную карточку по унифицированной форме ОП-1 в программе Excel на любое сложное блюдо из меню, представленного в таблице 3.

Калькуляционная карточка предназначается для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) кухни.

Составляется в одном экземпляре.

Для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия) калькуляция может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд. Продажная цена блюда сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья. При изменении сырьевого набора (стоимости сырья) новая продажная цена исчисляется в следующей свободной графе калькуляционной карточки. Калькуляционные карточки регистрируются в специальном реестре. Правильность исчисления продажной цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается директором предприятия.

*Задание 2.* Составить план-меню по унифицированной форме ОП-2 в программе Excel по меню, представленном в таблице 3.

План-меню используется для определения количества блюд и требуемых для их приготовления продуктов.

Составляется ежедневно в одном экземпляре.

План - меню составляется заведующим производством (шеф - поваром, бригадиром) накануне дня приготовления пищи, утверждается директором предприятия.

Блюда в план - меню записываются в следующей последовательности: холодные закуски, первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, комплексные обеды.

*Задание 3.* Составить акт о продаже и отпуске изделий кухни по унифицированной форме ОП-10 в программе Excel по меню, представленном в таблице 3.

Применяется во всех ресторанах независимо от их категории, кафе высшей и 1 категории и других предприятиях общественного питания, где используется такая форма расчета с

потребителями, которая позволяет получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости.

Составляется ежедневно в одном экземпляре.

Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется заведующим производством на основании кассовых чеков, абонементов, талонов и других документов. Реализованные и отпущенные изделия группируются в акте по видам готовой продукции. Порционные блюда, имеющие повышенную наценку, выделяются в отдельную группу. Акт является приложением к отчету заведующего производством о движении продуктов на кухне. Акт составляется вручную заведующим производством.

Таблица 3 – Меню предприятия.

Номер рецептуры	Наименование блюд и напитков	Выход, г	Количество порций, шт.
Холодные блюда и закуски			
28	Сырная тарелка	275	17
250	Ассорти мясное	175	10
30	Рыба соленая (порциями)	90	70
88	Салат коктейль овощной	100	2
129	Салат грибной с клюквой	150	9
145	Салат «Цада»	150	3
241	Рулет из курицы со свиной и черносливом	150	23
Горячие закуски			
705	Креветки, запеченные под сметанным соусом	150	12
727	Рулет из говядины	50/100	15
Первые блюда			
355	Солянка домашняя	250	10
372	Суп-пюре из птицы	250	16
Горячие вторые блюда			
640	Рыба, тушенная в томате с овощами	225	31
644	Рыба, жаренная во фритюре	125	35
725	Говядина, фаршированная грибами	90	6
821	Жаркое с грибами по-русски	280	4
884	Птица под паровым соусом с грибами и рисом	125/30	2
704	Филе морского гребешка, жаренное во фритюре	230	37
Гарниры			
934	Рис отварной	150	12
986	Сложный гарнир	150	10
949	Картофель, жаренный во фритюре	150	16
Сладкие блюда			
1149	Самбук яблочный	150	15
1154	Мусс мандариновый	150	12
1167	Суфле шоколадное	300	8
1192	Мороженое «Сюрприз»	300	20
Напитки			
1211	Кофе черный	100	35
1216	Кофе «Глясе»	150	12
1225	Шоколад	200	2
1249/1250	Коктейль (шоколадный, кофейный)	150/150	16

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Перечислите основные формы отчетной документации, действующей на предприятиях общественного питания.
2. Поясните цель составления калькуляционных карточек на блюда.
3. Укажите последовательность заполнения плана-меню.
4. Поясните цель составления акта о продаже и отпуске изделий кухни.

#### **Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>
3. Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

**Раздел 2** Организация производства продукции питания для различных групп потребителей.

**Тема 2.1** Производство продукции в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

#### **Практическая работа №5:**

**Тема работы:** Составление наряд - заказа на изготовление кондитерских и других изделий.

#### **Цель работы:**

Составить наряд - заказа на изготовление кондитерских изделий

#### **Оборудование:**

1. Столы ученические
2. Калькуляторы
3. Компьютеры, оснащенные программой Excel

#### **Задание:**

- Составить наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий.

#### **Содержание и порядок выполнения работы:**

**Задание 1.** Оформить наряд-заказ кондитерских изделий по унифицированной форме ОП-25 в программе Excel, используя данные таблицы 4.

Применяется в ресторанах, столовых и т.п., имеющих обособленные кондитерские и другие цехи, или отдельных материально ответственных лиц (кондитеров, мастеров), отвечающих за производство и выпуск изделий, не входящих в состав бригады кухни. Заказ составляется для расчета имеющегося в кладовой предприятия сырья, необходимого для выпуска того или иного изделия. На основании заказа бухгалтерия (учетно - контрольная группа) рассчитывает потребность в сырье и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой в цех.

Наряд - заказ одновременно является документом для установления производственного задания на изготовление кондитерских изделий. Составляется в одном экземпляре. В заказе указывается наименование изделий в ассортименте и намеченное количество выпуска каждого вида. Заказ утверждается директором предприятия или его заместителем.

Таблица 4 – Исходные данные для составления наряд-заказа.

Код изделия	4110	4103	4101	4452	4161	Цена, руб
Наименование	Торт Шоколадный	Торт Прага	Торт Зебра	Торт Бисквитный	Торт Шведский	
Норма выхода, г	880	700	1000	1200	1000	
Заказано, количество, им	180	140	110	900	500	
яйца	160	80	240	80	120	50р/10 шт
масло сливочное высшего сорта	250		100	100	135	375,00
молоко сгущенное	120			100		112,50
мука	225	240	250	400	320	32,50
сахарный песок	250	200	360	300	420	33,10
какао-порошок	25	20	12	25	30	700,00
Сметана 25%		200	200	350		229,00

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Поясните принципы составления наряд-заказа.
2. Укажите источники снабжения предприятий общественного питания.
3. Охарактеризуйте виды меню.

**Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>
3. Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по

рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

**Тема 2.12** Организация работы структурных единиц предприятия.

**Практическая работа №6:**

**Тема работы:** Организация рабочего места повара.

**Цель работы:**

Произвести подбор оборудования для организации рабочего места повара.

**Оборудование:**

1. Столы ученические
2. Калькуляторы

**Задание:**

- Произвести подбор оборудования, посуды и инвентаря для организации рабочего места повара.

**Содержание и порядок выполнения работы:**

*Задание 1.* Организуйте рабочее место повара для приготовления 20 порций блюда «Борщ украинский». Результаты оформите в виде таблицы 5.

Таблица 5 – Оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюда.

Название технологического процесса	Название цеха	Оборудование	Посуда	Инвентарь
Подготовка сырья (овощей)	Овощной	Производственный стол Моечная ванна Овощерезательная машина Овощеочистительная машина Весы	Гастроёмкость пластиковая	Доска разделочная ОС, ножи (большой, средний, малый)
И т.д.				

*Задание №2.* Организуйте рабочее место повара для приготовления 20 порций блюда «Суп-пюре из печени». Результаты оформите в виде таблицы 5.

*Задание №3.* Организуйте рабочее место повара для приготовления 20 порций блюда «Мясная окрошка». Результаты оформите в виде таблицы 5.

*Задание №4.* Организуйте рабочее место повара для приготовления 20 порций блюда «Бульон мясной прозрачный». Результаты оформите в виде таблицы 5.

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Опишите организацию овощного цеха.
2. Опишите организацию мясо-рыбного цеха.
3. Опишите организацию холодного цеха.
4. Опишите организацию горячего цеха.

**Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для

бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>

3. Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>

5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.

6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.

7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.

8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

### Практическая работа №7

**Тема работы:** Расчет численности работников производства с учетом производственной программы.

#### Цель работы:

Произвести расчет численности работников и составить график выхода поваров на работу.

#### Оборудование:

1. Столы ученические
2. Калькуляторы

#### Задание:

- Произвести расчет численности работников
- Составить график выхода поваров на работу

#### Содержание и порядок выполнения работы:

*Задание 1.* Произвести расчет численности работников.

Расчет численности работников осуществляется по вариантам:

- 1 вариант: работники овощного цеха;
- 2 вариант: работники мясо-рыбного цеха;
- 3 вариант: работники горячего цеха;
- 4 вариант: работники холодного цеха.

Расчет численности работников производится для условного предприятия, имеющего меню, представленное в таблице 6.

Таблица 6 - Примерное меню предприятия общественного питания.

Номер Рецептуры*	Наименование блюда и напитка	Выход, г
Холодные блюда и закуски:		
66	Салат из моркови с орехами и медом	150
67	Салат овощной с яблоками и сладким перцем	125
9	Бутерброд с отварными мясными продуктами	70
26	Бутерброд слоеный	45
24	Закрытый бутерброд с мясными кулинарными изделиями	90
Вторые горячие блюда:		
644	Рыба, жаренная во фритюре	292

645	Рыба в тесте жареная	200
726	Свинина жареная в тесте	270
779	Оладьи картофельные, фаршированные мясом	270
924	Птица жареная во фритюре	285
Гарниры		
949	Картофель, жареный во фритюре	165
	Сладкие блюда:	
1187	Корзиночки с ягодами	125
1189	Мороженое с ягодами консервированными	150
1190	Мороженое «Космос»	165
1192	Мороженое «Сюрприз»	300
1177	Суфле ягодное	300
Горячие напитки:		
	Чай черный	200
	Чай зеленый	200
	Кофе черный	150
	Капучино	200
	Американо	150
1225	Шоколад	200
Холодные напитки:		
1216	Кофе гляссе	150
1251	Коктейль молочно-плодовый	200
1253	Коктейль молочно-кофейный с мороженым	200
1249	Коктейль молочно-шоколадный	200
Мучные изделия:		
1307	Блинчики с мясом	280
1307	Блинчики с джемом	165
1311	Оладьи с яблоками	165

\* Меню составлено в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.

Расчет численности производственных работников в предприятиях общественного питания производится на основании плана-меню и норм времени для приготовления блюд каждого вида. Расчет производится по формуле:

$$N_1 = \frac{П * H_{вр}}{3600 * T_{см} * \lambda}, \quad (1)$$

где П – количество приготовленных блюд данного вида по плану-меню, шт.;

$H_{вр}$  – норма времени на приготовление одного блюда, с;

$T_{см}$  – продолжительность смены, ч;

$\lambda$  - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (равен 1,14).

Нормы времени на приготовление блюд представлены в приложении А.

Результаты расчета приводятся в виде таблицы 7.

Таблица 7 – Расчет рабочей силы по производственным цехам

Наименование блюд	Количество блюд, реализуемых за день	Норма времени, с	Количество человеко-секунд
1	2	3	4
Мясо-рыбный цех			
Итого			
Овощной цех			

Итого			
И т.д. по цехам			

С учетом работы предприятий ОП в выходные и праздничные дни количество работников в цехе рассчитывают по формуле:

$$N_2 = N_1 * K , \quad (2)$$

где K – коэффициент, который учитывает работу предприятия в выходные и праздничные дни (см. таблицу 8).

Таблица 8 –Значение коэффициента, учитывающего численность работников

Рабочая неделя предприятия	Режим рабочего времени работника	Коэффициент
1	2	3
7-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,59
7-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8 ч	1,41
7-дневная	6 дней в неделю с одним выходным днем, продолжительностью рабочего дня 7 ч	1,32
6-дневная	6 дней в неделю с одним выходным днем, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,13
5-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,13
7-дневная	3 или 4 дня в неделю с двумя выходными днями через день, продолжительностью рабочего дня 11,5 ч	2,0

*Задание 2.* Составить график выхода поваров на работу.

График выхода поваров на работу составляется в виде таблицы 9.

Таблица 9 – График выхода поваров на работу

Квалификация	Даты выхода на работу	Время обеденного перерыва	Кол-во отработанного времени
2	3	4	5

Научно обоснованный режим труда и отдыха способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности.

Работоспособность - это свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня. На работоспособность человека оказывают влияние такие факторы, как величина нагрузки и ее продолжительность, организация и условия труда, квалификация, возраст работника, правильное чередование режимов труда и отдыха. Рабочий день чередуется периодами, отличающимися по степени работоспособности исполнителя. В первой половине дня — период вработываемости, за которым следует период максимальной устойчивой работоспособности, а за ним — период появления и нарастания утомления. После обеденного перерыва работоспособность вначале несколько снижается, а затем повышается. К концу дня вновь наблюдается спад работоспособности и возрастает утомляемость. Основным временем отдыха в течение рабочего дня является обеденный перерыв. Физиологически установлено, что при 7-8-часовом рабочем дне обеденный перерыв следует устанавливать через 3-4 ч после начала работы. Неправильная организация труда и отдыха может привести к переутомлению работника, что незамедлительно скажется на его работоспособности. Правильно разработанный и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивает повышение



производительности труда, улучшение качества выпускаемой продукции, снижает производственный травматизм.

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Различают дневные, месячные и годовые графики. В дневных графиках отражаются продолжительность рабочего дня, его начало и окончание, время и продолжительность обеденного перерыва. В месячных графиках указываются общее количество часов за месяц, чередование рабочих дней и дней отдыха.

В соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации продолжительность рабочей недели составляет 40 ч. Неполный рабочий день устанавливается по соглашению между рабочими и администрацией и для несовершеннолетних.

Ненормированный рабочий день устанавливается для тех работников общественного питания, труд которых не поддается учету по времени, но количество рабочих часов, отработанных за месяц, должно соответствовать трудовому законодательству или в качестве компенсации предоставляется дополнительный отпуск.

При выборе и составлении графиков учитывают режим работы предприятия, график загрузки торгового зала. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный.

**Линейный график** предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства. Этот график применяется в том случае, когда объем работы полностью выполняется за 7-8 ч, загрузка работников равномерна в течение смены. Преимущество этого графика в том, что обеспечивается ответственность работников за выполнение производственной программы. Но при продолжительном режиме работы торгового зала использование линейного графика нецелесообразно.

**Ленточный (ступенчатый, скользящий) график** предусматривает выход работников производства в разное время группами или по одному в соответствии с загрузкой торгового зала. Каждый работник должен отработать в день 7 или 8 ч. Недостатком данного графика является отсутствие четкого построения бригад, усложнение планирования рабочего времени и контроля за выходом на работу, снижение ответственности некоторых членов бригады за выполнение производственной программы.

**График суммированного учета рабочего времени** применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При суммированном графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч 30 мин с последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

**Двухбригадный график** является разновидностью графика суммированного учета рабочего времени. При этом графике организуются две бригады, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 мин с последующим предоставлением выходного дня. Преимущество этого графика в том, что состав бригады в течение дня постоянен, это повышает ответственность работников за выполнение производственного задания. Недостатком является неравномерная загруженность работников, большая продолжительность рабочего дня, которая вызывает их утомляемость и может привести к ухудшению качества производимой продукции, к снижению производительности труда.

**Комбинированный график** предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем. Такой график часто используется в ресторанах, где работа в целом строится по двухбригадному графику выхода на работу, но с учетом технологического процесса приготовления блюд и загруженности торгового зала некоторые работники выходят на работу по ленточному графику.

Для учета рабочего времени каждого работника ведется табель учета рабочего времени, который подписывает директор. Табель является документом для начисления заработной платы.

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Поясните принцип расчета количества производственного персонала.
2. Укажите виды графиков выхода поваров на работу.

3. Охарактеризуйте линейный график выхода поваров на работу.
4. Охарактеризуйте ленточный график выхода поваров на работу.
5. Охарактеризуйте двухбригадный график выхода поваров на работу.
6. Охарактеризуйте комбинированный график выхода поваров на работу.
7. Охарактеризуйте график суммированного учета рабочего времени выхода поваров на работу.

#### **Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>
3. Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

### **Раздел 3** Экономическая эффективность деятельности структурного подразделения.

#### **Тема 3.2** Методика расчета экономических показателей.

##### **Практическая работа №8:**

##### **Тема работы:** Оценка эффективности деятельности бригады.

#### **Цель работы:**

Овладеть навыками оценками деятельности бригады и расчета производительности труда.

#### **Оборудование:**

1. Столы ученические
2. Калькуляторы

#### **Задание:**

- Произвести расчет производительности труда.

#### **Содержание и порядок выполнения работы:**

В качестве базового КТУ берется единица:

*Показатели, повышающие* коэффициент трудового участия (КТУ):

- высокий уровень выполнения производственных заданий, применение передовых методов труда, выполнение работ по смежным профессиям, высокая трудовая активность, эффективное использование оборудования и оснастки, обеспечивающих более высокую выработку, – повышается до 0,5;
- высокое профессиональное мастерство, выражающееся в более высоком качестве работ, – повышается до 0,25;

• руководство звеном, инициатива и предотвращение возможных простоев рабочих и оборудования, помощь и передача опыта коллегам, эффективное использование рабочего времени – повышается до 0,25.

*Показатели, понижающие КТУ:*

• невыполнение производственных заданий, слабая интенсивность труда, выражающаяся в отставании от общего ритма бригады, неэффективное использование оборудования, инструмента и оснастки – понижается до 0,5;

• недостаточное профессиональное мастерство, выражающееся в изготовлении некачественной продукции, нарушении правил техники безопасности и др. – понижается до 0,25;

• опоздания на работу, преждевременные уходы с работы, невыполнение распоряжений бригадира и другие нарушения, отрицательно сказывающиеся на результатах коллективного труда, – понижается до 0,25».

В отечественных организациях, как уже говорилось, имеется богатый опыт оценки деятельности функциональных подразделений и служащих. Назовем еще два полезных методических материала.

Межотраслевые методические рекомендации «Оценка деятельности функциональных подразделений промышленных предприятий в условиях коллективного подряда» содержат следующие разделы:

1. Разработка систем оценки трудового вклада функциональных подразделений. Общие положения.

Даны этапы разработки, размерность коэффициентов (КТВ).

2. Методы определения коэффициента достижения целей (КЦ) функционального подразделения: из совокупности технико-экономических показателей предприятия отбираются и закрепляются за службами 3–4 показателя.

Критерии оценки: нормативный уровень (научно обоснованный норматив), изменение показателя в динамике, фактический уровень в сравнении со средним, максимальным или минимальным уровнем по группе предприятий и т. д. Используются метод соответствия (уровней оценки), метод сравнения (сопоставления), метод, основанный на использовании базовой оценки. Решается проблема разработки научно обоснованных оценочных шкал (непрерывных, интервальных) и выбора методов агрегирования частных показателей для формирования комплексной оценки (суммирование или на основе базовой оценки).

3. Методы определения коэффициента текущей деятельности (КТ) функционального подразделения, в частности:

• метод обобщенной оценки выполнения плановых работ (заданий): наличие плана, шкал оценки текущей деятельности;

• метод оценки выполнения функциональных обязанностей (на основе Положения о подразделении);

• метод, основанный на учете претензий;

• комплексный метод оценки

**КТВ = КЦ × КТ.**

Расчет коэффициента текущей деятельности осуществляется по формуле:

$$КТ = K_{пл} \times K_{кпл} \times K_d \times K_{нт},$$

где  $K_{пл}$  – коэффициент выполнения плана работ по номенклатуре,  $K_{кпл}$  – коэффициент качества выполнения плановых работ,  $K_d$  – коэффициент производственной дисциплины,  $K_{нт}$  – коэффициент напряженности труда.

**Производительность труда** характеризует результативность полезного, конкретного труда, определяющего степень эффективности целесообразной производительной деятельности в течение данного промежутка времени.

Следует различать:

• производительность общественного труда в целом по народному хозяйству;

• локальную или групповую производительность труда, т.е. производительность труда в отрасли, подотрасли;

• индивидуальную производительность труда, т.е. производительность труда на предприятии в целом, в цехе, в бригаде, на участке, на рабочем месте.

В экономической практике уровень производительности труда характеризуется через показатели выработки и трудоемкости.

Выработка (W) продукции в единицу времени измеряется соотношением объема произведенной продукции (q) и затратами (T) рабочего времени:  $W = q / T$ .

Это прямой показатель производительности труда.

Обратным показателем является трудоемкость:  $t = T / q$ .

Факторы роста производительности труда:

- материально-технические, связанные с техническим уровнем производства, совершенствованием технологий, техники, применяемых материалов;
- организационные, характеризующие организацию труда, производства и управления;
- социально-экономические, относящиеся к человеческому компоненту производства - качеству работников, их мотивированности и удовлетворенности трудом.

Система показателей производительности труда определяется единицей измерения объема произведенной продукции. Эти единицы могут быть натуральными, условно-натуральными, трудовыми и стоимостными. Применяют натуральный, условно-натуральный, трудовой и стоимостный методы измерения уровня и динамики производительности труда.

Типовые формулы расчета показателей производительности труда  $ПТ = ОП / Р$  (ОП) – объем произведенной продукции (Р) – численность работников

$ПТ = ОП / Т$  (Т) – единица отработанного времени

$Т_{пр} = Т_m + Т_o$ . Порядок выполнения работы

*Задание 1.* На основе данных для выполнения задачи определите производительность труда. Комбинат заготовочный за год произвел 2 тонны продукции, а среднесписочная численность работников комбината за год составила 30 человек.

Производительность труда:  $ПТ = ОП / Р$

*Задание 2.* На основе данных для выполнения задачи определите производительность обслуживания. За год затраты труда вспомогательных рабочих основных цехов составили 2 тыс. чел.-час., а затраты труда рабочих вспомогательных участков и служб, занятых обслуживанием производства, - 0,1 тыс. чел.-час.

$Т_o = Т_{пр}$  (затраты труда всех рабочих основных + затраты труда вспомогательных цехов) = \_\_\_\_\_ чел.-час.

*Задание 3.* На основе данных для выполнения задачи определите производительность. Технологическая трудоемкость составила 200 тыс. чел.-час., трудоемкость обслуживания производства – 125 тыс. чел.-час.  $Т_{пр} = Т_m + Т_o$ .

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Дайте определение производительности труда.
2. Опишите виды производительности труда.
3. Охарактеризуйте отличие выработки от трудоемкости.
4. Укажите факторы производительности труда.

**Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>
3. Вотина, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотина, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа,

2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.- 216 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
8. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

**Тема 3.3. Этика делового общения.**

### **Практическая работа №9:**

**Тема работы:** Решение ситуационных задач по теме «Конфликты».

#### **Цель работы:**

Решить ситуационные задачи по теме «Конфликты».

#### **Оборудование:**

1. Столы ученические

#### **Задание:**

- Проанализировать ситуации и решить ситуационные задачи.

#### **Содержание и порядок выполнения работы:**

Необходимо самостоятельно выбрать решение из перечня возможных вариантов.

*Задание 1.* Вы работаете с недавнего времени начальником большого цеха. Проходя в свой кабинет, вы видите на площадке нескольких оживленно беседующих рабочих. Проходя через 30 минут в цех, вы вновь наблюдаете ту же картину. Как вы будете действовать?

#### **Варианты решений:**

- 1) Потребую прекратить разговор. Предупрежу о недопустимости такого поведения.
- 2) Пройду мимо беседующих рабочих, а затем вызову мастера и выражу ему свое недовольство.
- 3) Подойду к рабочим и запишу их фамилии, объявлю по цеху замечание в приказе. Предупрежу о более строгом наказании при повторном нарушении.
- 4) Сделаю рабочим замечание и предложу немедленно вернуться на рабочие места.
- 5) Подойду к беседующим и постараюсь выяснить, о чем они говорят, какой работой занята их бригада, какова загрузка в данный момент. Вызову мастера для выяснения положения с работой в бригаде и только после этого буду принимать решение.

*Задание 2.* Вы — старший мастер. С одним из молодых рабочих у вас возник конфликт, причина вам ясна: работал он на новом, незнакомом станке с автоматизированным управлением, а операции выполнял по-старому. Вы внушали этому рабочему необходимость учиться, но он отказывался. Как вы будете себя вести в данном случае?

#### **Варианты решений:**

- 1) Пока никаких действий по отношению к рабочему предпринимать не буду, подожду: может быть, он еще пойдет учиться.
- 2) Переведу на более простую, но хуже оплачиваемую работу.
- 3) Найду в коллективе опытного рабочего, который сумеет убедить его начать учиться и покажет наиболее рациональные приемы работы.
- 4) Попытаюсь уговорить его изменить отношение к работе и последовать моим советам.
- 5) Попытаюсь подключить коллектив участка для обоснования необходимости дополнительного обучения.

*Задание 3.* Вы — начальник отдела. Вам стало известно, что один из ваших хороших специалистов, находясь в командировке, совершил аморальный поступок. Вы знаете, что это произошло с ним впервые. Как вы отнесетесь к полученному сигналу?

**Варианты решений:**

- 1) Вызову его в кабинет, без свидетелей, покажу письмо и попрошу объяснения. Потом приму решение о наказании.
- 2) Поскольку он ценный специалист и это первый случай его недостойного поведения, оглашать «сигнал» не буду, посмотрю, как он поведет себя в дальнейшем.
- 3) Вызову его непосредственного руководителя и попрошу его лично разобраться в этом случае, принять решение и доложить мне.
- 4) Вызову в кабинет авторитетного сотрудника, хорошо знающего «нарушителя» и оказывающего на него большое личное влияние, ознакомлю его с содержанием письма, спрошу его мнение о случившемся. Затем побеседую с провинившимся и приму решение.
- 5) Передам письмо в другие инстанции.

*Задание 4.* Между тремя руководителями дочерних предприятий на одном из совещаний возник спор о том, как эффективнее их проводить.

Мнение первого: проводить совещания по возможности чаще, но вызывать на них ограниченное число подчиненных руководителей отделов, подразделений.

Мнение второго: собирать совещания реже, но с участием как можно большего числа подчиненных.

Мнение третьего: проводить совещания и заседания в строго определенные дни недели или месяца, в одно и то же время, собирать минимум людей.

Чье мнение вы считаете наиболее правильным?

*Задание 5.* В решении вопросов управления немалую роль играют правильный выбор и расстановка кадров. Случается так, что при назначении на руководящую должность человеку дают высокую оценку и лестные отзывы о его предыдущей работе (на том же предприятии), отмечают принципиальность, чувство коллективизма, отличное знание дела. Через какой-то период, после жалобы или проверки, выясняется, что этот руководитель на работе груб, не советуется с подчиненными, бюрократичен, успехи руководимого им предприятия (отдела) невелики. Каковы причины таких перемен?

Выбирайте из трех вариантов тот, который вы считаете первопричиной:

- 1) Став руководителем, человек зазнался и успокоился.
- 2) Недостаточен уровень специального образования.
- 3) Не способен работать с людьми, не понимает основных принципов руководства.

*Задание 6.* Вы — начальник большого отдела. Сегодня вы вызвали для беседы по важной для отдела проблеме своего подчиненного. Во время вашей беседы неожиданно звонит телефон. Как быть?

**Варианты решений:**

- 1) Не обращая внимания на звонок, продолжать беседу с подчиненным и довести ее до конца.
- 2) Извинившись, прервать беседу и по возможности коротко поговорить по телефону.
- 3) Дать указание секретарю или какому-либо работнику отдела ответить на телефонный вызов, не прекращая разговор.

*Задание 7.* К вам пришел сотрудник, которому вы должны высказать некоторые критические замечания о недостатках в его работе.

Вам предлагается три возможных варианта вашего поведения:

- 1) Выйти из-за стола, поздороваться с ним за руку, сказать какую-то необязательную фразу (о погоде, о спорте, осведомиться о здоровье), предложить сесть посетителю и сесть самому, затем изложить свои замечания и мнение о путях устранения недостатков.
- 2) Поздороваться, не вставая со своего места. Напомнить ему о том, какие последствия могут иметь подобные недостатки в работе, предложить найти пути их устранения и доложить об исполнении через определенный срок.
- 3) Поздороваться, подчеркнуть свое дружеское расположение к подчиненному, обратившись к нему фразой, относящейся к делу, но очень доверительно: «Как это у тебя получилось, что...», и изложить свои замечания, затем выслушать сотрудника, обменяться мнениями о путях устранения недостатков в работе и попрощаться в таком же доверительном тоне.

**Задача 8.** Вы — руководитель отдела. К вам обратился сотрудник с просьбой отпустить его на четыре дня в связи с женитьбой. Однако официально вы отпустили его только на три дня, сославшись на установленные правила. Несмотря на это рабочий вышел на работу через четыре дня. Как вы с ним поступите?

**Варианты решений:**

- 1) Потребую от него объяснительную записку и попрошу отработать четвертый день.
- 2) Сообщу в служебной записке вышестоящему руководителю о нарушении трудовой дисциплины, с тем чтобы он принял решение о наказании нарушителя.
- 3) В виде исключения оставлю нарушение без наказания и поздравлю с женитьбой.
- 4) Предложу отработать пропущенный день, чтобы он не считался прогулом, и попрошу других рабочих, отпрашивавшихся ранее по той же причине на четыре дня, тоже отработать четвертый день.
- 5) Поставлю ему в табеле прогул и сообщу об этом коллективу.

**Задача 9.** Вы — начальник цеха. Сегодня день вашего рождения. Незадолго до окончания рабочего дня к вам заходит представитель рабочего комитета и высказывает недовольство вашим стилем работы, нечуткостью к нуждам и пожеланиям работников цеха. В этот момент к вам в кабинет входят сослуживцы, от имени коллектива цеха поздравляют вас с днем рождения и вручают ценный подарок. Считаете ли вы возможным принять подарок?

**Варианты решений:**

- 1) От подарка откажусь, но за внимание поблагодарю и приму поздравления.
- 2) Подарок приму, поблагодарю за поздравление и внимание, буду вести себя так, как будто бы неприятного разговора не было.
- 3) От подарка откажусь, но за внимание поблагодарю. При этом заявлю, что начальник, нечуткий к подчиненным, не заслуживает подарка.
- 4) Воспользуюсь обстановкой для установления причин неудовлетворенности работников цеха стилем моего руководства. В зависимости от ситуации решу, принимать подарок или нет.
- 5) Подарок приму, но при этом спрошу присутствующих о причинах неудовлетворенности стилем моей работы.

**Задача 10.** Вы — начальник участка. Однажды вы явились свидетелем спора двух других начальников крупных участков вашего цеха по поводу того, как лучше завоевать доверие своих подчиненных. Некоторые замечания начальников участков вам показались интересными. У вас появилась потребность сформулировать свою точку зрения. В связи с этим следует определить, кто же из спорящих прав.

**Мнения спорящих:**

1. Первый: чтобы завоевать доверие и понравиться коллективу, нужно проявлять постоянное искреннее внимание, интерес к каждому, независимо от должностного или профессионального уровня, а также количества работников на участке.

Второй: следует в первую очередь обращать внимание на тех работников, от которых прежде всего зависят успехи работы и цеха.

Первый: чтобы завоевать доверие и понравиться коллективу, нужно быть постоянно приветливым и чаще улыбаться людям.

Второй: важно иметь естественное выражение лица, которое бы соответствовало настроению.

Первый: есть еще одно условие для завоевания уважения и доверия людей. От него часто зависят отношения руководителя и подчиненного — начальнику нужно помнить, как зовут его подчиненных. Еще одним важным условием завоевания доверия и уважения людей является умение внимательно слушать собеседника.

Второй: а если собеседник долго и нудно излагает свои мысли? Вряд ли стоит терять время на бесплодный разговор.

Так как же все-таки завоевать доверие людей в коллективе? Попробуйте сами ответить на этот вопрос, предложите свое решение.

**Задача 11.** Вы — руководитель отдела. Один ваш авторитетный и высококвалифицированный сотрудник перенес тяжелую болезнь. Когда после лечения он вернулся в цех, трудоспособность его составляла 50 % от прежней и он уже не мог работать как раньше. Поскольку до болезни этот сотрудник хорошо зарабатывал и имел личное влияние на непосредственного руководителя сектора, тот «дописал» его месячный заработок до уровня

среднего, поверив обещаниям, что скоро его сотрудник восстановит свою прежнюю работоспособность. Это вызвало недовольство других сотрудников. Они обвинили руководителя сектора в приписках. Что вы предпримете в данном случае?

**Варианты решений:**

- 1) Наложу строгое взыскание на руководителя сектора и обяжу его в последующем платить данному сотруднику за фактически выполненную работу.
- 2) Вызову сотрудника и предложу ему другую работу — по силам, но менее оплачиваемую.
- 3) Приду к сотруднику в сектор, посмотрю, как он работает, поговорю с ним о перспективах. В беседе дам понять, что приписок к зарплате больше не будет, но если он пожелает остаться в коллективе, ему подыщут работу по силам.
- 4) Попытаюсь убедить жалобщиков в несправедливости их заявления. Ведь этот сотрудник много сил отдал организации, был передовиком. Пусть работает, пока не подберет себе другого подходящего места.
- 5) Передам жалобу в комиссию по трудовым спорам.

*Задача 12.* Вы — начальник цеха. У вас свободна должность мастера на одном из механических участков и имеется три кандидата на нее. Этот вопрос требуется решить оперативно, так как завтра нужно издать приказ. Кого вы изберете?

**Кандидатуры:**

- 1) Опытный, высококвалифицированный рабочий. Возраст — 40 лет, образование — 8 классов. Хорошо знаю его.
- 2) Хорошо зарекомендовавший себя инженер из бюро рационализации и изобретательства из соседнего цеха. Возраст — 24 года. Имеет желание работать у меня.
- 3) Предложенная отделом кадров завода кандидатура молодого специалиста. Возраст — 23 года. Окончил техникум, год работал на том же предприятии, только что демобилизовался из армии.

*Задача 13.* Вы — руководитель. На 8 ч 30 мин вы вызвали подчиненного для беседы по поводу его частых опозданий на работу. Совершенно неожиданно в это утро вы сами опоздали и появились лишь в 8 ч 50 мин. Подчиненный ждет вас. Как бы вы начали беседу с ожидающим вас подчиненным?

**Варианты решений:**

- 1) Сразу же начну беседу с подчиненным. Потребую от него объяснения по поводу опозданий.
- 2) Оправдаюсь перед подчиненным за свое опоздание, а потом начну беседу.
- 3) Отменю беседу, перенесу ее на более удобный для меня момент времени.
- 4) Попрошу извинения и спокойно начну беседу. В случае необходимости объясню, почему опоздал сам.
- 5) Попрошу извинения, используя свое опоздание для обоснования замечания. В беседе с подчиненным покажу, чего можно было бы ожидать от моей работы, если бы я опаздывал так же, как он.

**Форма контроля:** оценка за выполнение практической работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Дайте определение психологии делового общения.
2. Опишите принципы этики делового общения.
3. Опишите основные пути мотивации работников.
4. Опишите основные пути поощрения и наказания работников.

**Рекомендуемая литература и источники:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>
3. Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО



"Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>

5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.

6. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.

7. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

**Нормы времени на производство блюд и кулинарных изделий, отпускаемых порциями (штуками) для доготовочных предприятий общественного питания**

Наименование групп и видов блюд	Вариант рецептур	
	№ 1	№ 2
	Норма времени, сек	
1	2	3
<b>Холодные блюда и закуски</b>		
Бутерброды открытые - с колбасой, ветчиной, беконом, бужениной, карбонатом, шпиком, сыром	49	49
- с корейкой, грудинкой, рыбными гастрономическими продуктами (балыком, кетой и др.)	56	56
- с рыбными консервами в масле (шпротами, сардинами, сайрой и др.), салакой, килькой, сельдью, отварной или жареной рыбой, мясом	70	70
Бутерброды закусочные (канапе) - с икрой	98	98
- с семгой, балыком, бужениной и ветчиной	113	113
Масло, сыры - масло сливочное, порц.	14	14
- сыры	77	56
Овощные консервы	56	42
Рыбные гастрономические продукты и консервы - икра кетовая, зернистая, паюсная, консервы рыбные		
а) без гарнира	56	42
б) с маслом сливочным	63	49
- рыба малосолёная без гарнира	84	77
- рыба холодного и горячего копчения без гарнира	84	77
- сельдь		
а) без гарнира	59	52
б) с гарниром	162	120
в) с картофелем и маслом	120	91
г) с луком	98	77
д) рубленая с маслом	190	148
е) рубленая с гарниром	274	218
Салака, килька		
а) с луком и маслом, с луком и яйцом	127	105
б) с картофелем и маслом	162	141
Мясные гастрономические продукты и консервы		
Ветчина, карбонат, буженина, бекон		
а) без гарнира	70	63
б) с гарниром	77	70
Колбаса копченая, корейка, грудинка		
а) без гарнира	77	70
б) с гарниром	84	70
Салаты овощные		
- салат зеленый	134	120
- салат зеленый с огурцами и помидорами	169	148
- салат зеленый с огурцами	155	141
- сала из свежих огурцов	84	70
- салат из свежих огурцов и зеленого лука	98	91
- салат из редиса, редьки, моркови, редис с маслом	141	113
- редис с огурцами и яйцом в сметане	176	148
- редька тертая	225	225
- салат из зеленого лука	197	155
- салат из помидоров	113	98
Салаты с добавлением мяса или рыбы		
- салат овощной с крабами, крабы под майонезом	162	141
- сала рыбный, мясной, столичный и др.	197	162

Винегреты		
- винегрет овощной, овощной с грибами, мясом	90	90
- винегрет с сельдью, салакой или килькой	138	132
Холодные блюда и закуски из яиц		
- яйца отварные (неочищенные)	28	28
- яйца под майонезом без гарнира	56	56
- яйца фаршированные	127	127
Рыбные холодные блюда		
- рыба отварная с гарниром, рыба под майонезом	155	105
- рыба отварная	54	41
- рыба фаршированная, рыба заливная	239	211
- рыба жареная без гарнира	70	63
- рыба жареная под маринадом	169	144
- ассорти рыбное	239	239
- тефтели рыбные в томате, крабы заливные	218	218
Мясные холодные блюда		
-мясо, субпродукты, птица, кролик отварные		
а) без гарнира	70	56
б) с гарниром	98	84
- птица, кролик жареный		
а) без гарнира	91	70
б) с гарниром	113	91
- мясо жареное		
а) без гарнира	77	70
б) с гарниром	105	91
- поросенок жареный, поросенок отварной с хреном	134	120
- поросенок заливной, поросенок фаршированный	380	345
- мясо, птица, язык заливной	302	288
- паштет собственного производства	253	253
- птица фаршированная	436	359
- студень мясной собственного производства	127	113
- ассорти мясное	225	190
Первые блюда		
Супы заправочные		
- борщ со свежей капустой, квашеной капустой и картофелем, фасолью, грибами		
а) вегетарианский	98	98
б) на бульоне	134	120
в) с мясом или птицей, субпродуктами, мясными продуктами	155	141
г) с мясными консервами	113	113
- борщ зеленый протертый или летний	176	176
- борщ «Московский»	211	211
- щи из свежей или квашеной капусты, по-уральски с крупой		
а) вегетарианский	155	155
б) на бульоне	190	190
в) с мясом или птицей, субпродуктами, гастрономическими продуктами	218	218
- рассольник московский с мясом или птицей	267	267
- рассольник ленинградский с мясом или птицей	169	169
- солянка сборная мясная, домашняя, из птицы или дичи, любительская, по-ленинградски	267	232
- солянка рыбная, донская	295	253
- солянка грибная	211	183
- суп картофельный с домашней лапшой, клецками, пельменями на бульоне	211	204
- супы картофельные с овощами, макаронными изделиями, крупами, бобовыми		
а) на отваре	77	70
б) на бульоне или с мясными консервами	113	98
в) с мясом или птицей, с субпродуктами	120	113
- суп с фрикадельками или грибами		
а) на отваре	232	232
б) на бульоне	253	253
- суп слизистый (овсяный, рисовый и др.)		
а) на отваре	105	105
б) на бульоне	113	113

- суп лапша домашняя	281	281
- суп крестьянский	169	169
- харчо по-грузински	155	155
- суп молочный		
а) с макаронными изделиями	49	49
б) с крупой	56	56
в) с овощами	98	98
г) с клецками, с домашней лапшой	190	190
- супы-пюре	176	176
- бульон (мясной, куриный, мясокостный)		
а) с гречками	162	141
б) с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом и т.п.	204	197
в) с запеченными крупяными изделиями, омлетом, клецками, пирожками, кулебяками, фрикадельками, пельменями собственного производства	267	267
г) с домашней лапшой	260	260
- уха рыбацкая, с расстегаями	204	204
Супы холодные		
- суп на фруктовых отварах	267	267
- суп из сушеных плодов	155	155
- суп-пюре из сушеных или свежих фруктов	176	176
- окрошка на хлебном квасе	190	176
- супы на овощных отварах, борщ холодный, щи зеленые, ботвинья	169	113
Вторые блюда		
Картофель и овощи отварные		
- картофель отварной с маслом	84	84
- картофельное пюре	113	113
- капуста отварная белокочанная	63	63
- капуста отварная цветная с маслом	98	98
- капуста отварная цветная с соусом сухарным	113	113
- пюре из овощей	155	155
Картофель и овощи припущенные и тушеные		
- морковь, брюква припущенные с маслом	141	155
- кабачки припущенные с маслом	113	127
- капуста припущенная с маслом	70	84
- морковь, брюква в молочном соусе	204	211
- рагу из овощей	211	225
- капуста тушеная свежая	141	148
- свекла тушеная в сметане или в соусе	98	113
- грибы с картофелем	176	183
- грибы в сметанном соусе	197	197
- морковь с зеленым горошком в молочном соусе	127	127
Картофель и овощи жареные		
- картофель жареный	113	113
- картофель жареный ломтиками из вареного	148	148
- котлеты картофельные с маслом или сметаной	169	169
- зразы картофельные с маслом или сметаной	190	190
- котлеты морковные, свекольные с маслом или сметаной	169	169
- котлеты капустные	176	176
- капуста цветная жареная	155	155
- тыква жареная со сметаной		
- оладьи тыквенные, из кабачков	274	274
картофельные	255	255
капустные	176	176
Овощи запеченные		
- картофельное пюре запеченное, картофель запеченный в сметанном соусе	120	120
- рулет, запеканка картофельная фаршированная с маслом или сметаной	148	148
- капустная запеканка со сметаной	113	141
- морковная запеканка с творогом	143	163
- овощная запеканка	134	127
- солянка овощная	225	225
- голубцы овощные	274	274
- помидоры фаршированные овощами	197	197
- пудинг, суфле овощные	267	267
- перец, кабачки, баклажаны фаршированные	204	183

- свекла фаршированная	211	211
- капуста цветная под соусом	162	134
Блюда из круп		
Рассыпчатые каши		
- каша рассыпчатая с маслом и сахаром		
а) гречневая	91	98
б) пшеничная, рисовая, пшенная, перловая	63	70
- каша рассыпчатая с молоком		
а) гречневая	105	113
б) пшеничная, рисовая, пшенная	77	84
Вязкие каши		
- каша вязкая с маслом и сахаром		
а) гречневая, кукурузная, овсяная, пшенная, пшеничная	70	84
б) рисовая, перловая, ячневая	49	63
в) манная, геркулесовая, из концентрата	42	56
- каша вязкая с тыквой, черносливом	77	98
- биточки, котлеты крупяные, запеканки, пудинги	134	155
Блюда из макаронных изделий		
- макароны, вермишель и другие изделия отварные		
а) с маслом	56	63
б) с сыром	63	77
в) с овощами, грибами	84	105
г) с мясом	84	113
д) с консервами	70	77
- макароны, вермишель и другие изделия, запеченные с яйцом и сыром	98	105
- макаронник, лапшевник	120	120
Блюда из яиц		
- яйцо вареное	28	28
- яичница-глазунья натуральная		
а) из двух яиц	56	56
б) из трех яиц	63	63
- яичница-глазунья со шпиком, мясными продуктами	105	91
- омлет натуральный	91	84
- омлет фаршированный овощами или мясными продуктами	155	155
- дроблена	91	91
Блюда из творога		
- творожная масса со сметаной, творог с молоком или сливками, с сахаром, сметаной и сахаром, протертый со сметаной	63	63
- сырники из творога со сметаной	141	141
- вареники ленивые отварные	162	162
- пудинги творожные	105	105
- запеканка из творога	77	77
- суфле из творога	225	225
Блюда из рыбы		
- рыба отварная осетровых и прочих пород	77	56
- рыба тушеная в томатном соусе с овощами	183	148
- рыба паровая, припущенная в молоке	105	70
- рыба фаршированная	220	183
- рыба по-русски	67	54
Рыба жареная:		
а) осетровых пород	84	70
б) прочих пород	120	105
- рыба жареная фри	84	70
- рыба жареная с луком и картофелем	295	260
- рыба запеченная	141	127
- солянка из рыбы на сковороде	204	162
- котлеты, биточки рыбные	120	105
- рыбные фрикадельки в томатном соусе	253	239
- рыбный рулет	148	127
- тельное или кнели из рыбы	274	246
- тефтели рыбные	239	197
- зразы рыбные	253	232
- рыба жареная на вертеле	132	112
Блюда из мяса, мясопродуктов, субпродуктов		
- мясо отварное	63	56
- рубец, мозги, вымя, сердце, печенька, отварные в соусе	105	91

- окорок, ветчина, корейка, грудинка отварная	63	56
- мясо шпигованное овощами	98	84
- говядина в кисло-сладком соусе	105	84
- мясо тушеное с черносливом	148	141
- мясо духовое	158	119
- жаркое по-домашнему	176	129
- зразы отбивные	176	155
- гуляш	105	84
- мясо тушеное	111	104
- азу	176	162
- плов	169	141
- рагу	211	190
- грудинка в соусе	87	65
- свинина тушеная с капустой	183	176
- сердце, легкое, печенка и другие субпродукты в соусе почки по-русски	232	225
- баранина припущенная с овощами	176	176
- чанахи (в горшочках)	155	155
<b>Мясо жареное</b>		
- мясо жареное крупными кусками	84	84
- антрекот, бифштекс, филе и другие блюда из мяса порционными кусками по одному на порцию		
а) натуральное	84	77
б) с яйцом или соусом	98	91
в) с луком, грибами или помидорами	197	190
- лангет, эскалоп и другие блюда из мяса порционными кусками по два на порцию	105	105
- бефстроганов	148	119
- поджарка	127	98
- шашлык с луком	162	162
- котлеты натуральные	70	70
- котлеты, шницель, отбивные, ромштекс	84	84
- колбаса, сосиски, сардельки жареные	70	70
- мозги жареные	190	169
- печенка жареная порционными кусками	84	63
- печенка жареная по-строгановски	134	112
- вымя, сердце жареное	134	119
- почки жареные с помидорами в соусе	239	211
- ветчина жареная с луком или помидорами	98	98
- поросенок жареный	197	197
- грудинка фаршированная	337	337
<b>Мясо запеченное</b>		
- макароны с мясом	225	190
- кабачки, баклажаны фаршированные мясом	239	190
- перец фаршированный мясом	253	197
- помидоры фаршированные мясом	225	176
- голубцы с мясом	260	204
- голубцы ленивые	127	127
- картофельная запеканка с мясом	246	218
<b>Блюда из рубленого мяса</b>		
- рулет мясной с макаронами	141	127
- рулет мясной с яйцом	162	141
- бифштекс рубленый	105	98
- бифштекс рубленый с яйцом и соусом	169	162
- бифштекс рубленый с луком	204	190
- котлеты, ромштекс, шницель рубленные натуральные	112	98
- котлеты, биточки, шницель из котлетной массы, жареные	91	84
- зразы рубленные	190	155
- тефтели	183	155
- фрикадельки	253	204
- чебуреки (порция)	218	218
- блюда из мясных и мясорастительных консервов	63	63
<b>Блюда из домашней птицы и кролика</b>		
- птица, кролик отварные	112	91
- рагу из птицы	197	190
- утка тушеная	176	162
- чахохбили	155	155

- индейка тушеная	155	141
- кролик тушеный	105	98
- утка, гусь по-домашнему с картофелем	155	143
- птица жареная	141	127