

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

ПМ.06Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01 Управление структурным подразделением
организации
для студентов специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2017

ОДОБРЕНО

Предметной комиссией
Физической культуры и БЖ
Председатель

 *И.В. Авдошина*
Протокол №7 от 14.03.2017 г

Методической комиссией МпК
протокол №4 от 23.03.2017 г.

Составители:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК
И.В.Авдошина

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК МпК
Балашова И.А.

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Содержание практических работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕМА 06.01.01 ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Введение	4
2 Методические указания	7
Практическое занятие 1	7
Практическое занятие 2	13
Практическое занятие 3	18
Практическое занятие 4	18
Практическое занятие 5	26
Практическое занятие 6	29
Практическое занятие 7	30
Практическое занятие 8	36

ТЕМА 06.01.02 «РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ» СОДЕРЖАНИЕ

Практическое занятие 1	40
Практическое занятие 2	42
Практическое занятие 3	46
Практическое занятие 4	49
Практическое занятие 5	52
Практическое занятие 6	56
Практическое занятие 7	59
Практическое занятие 8	64
Практическое занятие 9	67

ТЕМА 06.01.03 ВЕДЕНИЕ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЁТА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОДЕРЖАНИЕ

Практическое занятие 1	71
Практическое занятие 2	73
Практическое занятие 3	76
Практическое занятие 4	79

ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности.

В соответствии с рабочей программой ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации, предусмотрено проведение практических занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

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;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями**:

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.

А также формированию **общих компетенций**:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполнение обучающимися практических и/или лабораторных работ по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации, направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам междисциплинарных курсов;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;

- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;

- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ТЕМА 06.01.01 ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ОРГАНИЗАЦИИ

Практическое занятие №1

Составление штатного расписания, табеля учета использования рабочего времени, графиков выхода на работу.

Цель работы: Изучение основных реквизитов и правил оформления штатного расписания, табеля учета использования рабочего времени, графиков выхода на работу

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У2 вести табель учета рабочего времени работников;
- У3 рассчитывать заработную плату;

Материальное обеспечение:

- образцы документов.

Задание

1. Составить штатное расписание
2. Составить табель учета использования рабочего времени
3. Составить график выхода на работу

Порядок выполнения работы

1. Изучить правила оформления

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор

График работы
август 2016

Наименован
ие
подразделен
ия

ФИО	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср
1																															

Рабочих дней 23
Выходных дней 8
Количество рабочих часов при 40 часовой неделе 184

С графиком работы ознакомлены

- 1.
- 2.

Условные обозначения в графике:

-
-

Время перерывов: _____

График составил: _____ График согласован: _____

Унифицированная форма №
Т-3
Утверждена
Постановлением
Госкомстата России
от 05.01.2004 № 1

Код
Форма по ОКУД 0301017
по ОКПО

наименование организации

ШТАТНОЕ
РАСПИСАНИЕ

Номер документа	Дата составления

УТВЕРЖДЕНО

Приказом
организации от " " 20 г. №

на
период с " " 20 г.

Штат в количестве единиц

Структурное подразделение		Должность (специальность, профессия), разряд, класс (категория) квалификации	Количество штатных единиц	Тарифная ставка (оклад) и пр.,руб.	Надбавки, руб			Всего, руб. ((гр.5+гр.6+гр.7+гр.8) × гр.4)	Примечание
наименование	код								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого									

Руководитель кадровой
службы

должность

личная подпись

расшифровка подписи

Главный
бухгалтер

личная подпись

расшифровка подписи

		Код
		0301008

Форма по ОКУД
 по ОКПО

наименование организации

структурное подразделение

ТАБЕЛЬ	Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
			с	по

УЧЕТА РАБОЧЕГО
 ВРЕМЕНИ

Номер по порядку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца															Отработано за		Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат			Неявки по причинам				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	половина мес мес	мес я	код вида оплаты			код	дни (часы)	ко	дни (часы)
																					корреспондирующий счет						

	)																			а(І, ІІ)											
			1 6	1 7	1 8	1 9	2 0	2 1	2 2	2 3	2 4	2 5	2 6	2 7	2 8	2 9	3 0	3 1	дни	код вида опла ты	корреспондир ующий счет	дни (час ы)	код вида опла ты	корреспондир ующий счет	дни (час ы)						
																														часы	
1	2	3	4															5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	1	13		
1																		X													
																			X												
2																		X													
																			X												

Ответствен
 ное лицо _____

должность
личная
подпись
расшифровка
подписи

Форма предоставления результата

Заполненные бланки

Критерии оценки

При определении оценки указанные условия должны выполняться полностью. Условие, выполняемое частично, считается невыполненным.

Оценка «отлично» при выполнении следующих условий:

1. Оформленные документы на компьютере, аккуратность заполнения (отсутствие помарок, исправлений)
2. Отсутствие арифметических ошибок при заполнении таблиц. Наличие вывода по таблице.

Оценка «хорошо» при выполнении следующих условий:
Невыполнение одного из указанных условий

Оценка «удовлетворительно» при выполнении следующих условий:
Невыполнение двух из указанных условий

Оценка «неудовлетворительно»: Невыполнение всех указанных условий либо невыполнение графика сдачи этапа работы без уважительной причины

Практическая работа №2

Составление проекта договора о материальной ответственности

Цель работы: Изучение бланков документов, правил оформления

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Материальное обеспечение:

- образцы документов.

Задание

- 1 Изучить основные виды бланков документов..
2. Составить макеты различных видов бланков документов согласно варианта задания.

Порядок выполнения работы

- 1 Изучить основные виды бланков документов..
2. Составить договора о материальной ответственности.

ТИПОВАЯ ФОРМА ДОГОВОРА

О ПОЛНОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

_____,
(наименование организации)
далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя _____
(ФИО)
_____ или его заместителя _____
(фамилия, имя,отчество)
действующего на основании _____
_____,
(устава, положения, доверенности)
с одной стороны, и

(наименование должности)

(фамилия, имя, отчество)
именуемый в дальнейшем "Работник", с другой стороны, заключили
настоящий Договор о нижеследующем.

1. Работник принимает на себя полную материальную ответственность за
недостачу вверенного ему Работодателем имущества, а также за ущерб, возникший у
Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и в связи с изложенным
обязуется:

а) бережно относиться к переданному ему для осуществления возложенных на
него функций (обязанностей) имуществу Работодателя и принимать меры к
предотвращению ущерба;

б) своевременно сообщать Работодателю либо непосредственному руководителю
о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенного ему
имущества;

в) вести учет, составлять и представлять в установленном порядке товарно-
денжные и другие отчеты о движении и остатках вверенного ему имущества;

г) участвовать в проведении инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности
и состояния вверенного ему имущества.

2. Работодатель обязуется:

а) создавать Работнику условия, необходимые для нормальной работы и
обеспечения полной сохранности вверенного ему имущества;

б) знакомить Работника с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, приема, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;

в) проводить в установленном порядке инвентаризацию, ревизии и другие проверки сохранности и состояния имущества.

3. Определение размера ущерба, причиненного Работником Работодателю, а также ущерба, возникшего у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и порядок их возмещения производятся в соответствии с действующим законодательством.

4. Работник не несет материальной ответственности, если ущерб причинен не по его вине.

5. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания. Действие настоящего Договора распространяется на все время работы с вверенным Работнику имуществом Работодателя.

6. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, из которых один находится у Работодателя, а второй - у Работника.

7. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Адреса сторон Договора:

Подписи сторон Договора:

Работодатель _____

Работник _____

Дата заключения Договора

Местопечати

Приложение N 4

к Постановлению Министерства

труда и социального развития

Российской Федерации

от 31 декабря 2002 г. N 85

ТИПОВАЯ ФОРМА ДОГОВОРА
О ПОЛНОЙ КОЛЛЕКТИВНОЙ (БРИГАДНОЙ)
МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

(наименование организации)
далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя _____
(ФИО)
_____ или его заместителя _____,
(фамилия, имя, отчество)
действующего на основании _____
(устава, положения, доверенности)
с одной стороны, и члены коллектива (бригады) _____
(наименование)

цеха, отдела, отделения, фермы, участка, иного подразделения)
именуемые в дальнейшем "Коллектив (бригада)", в лице руководителя
Коллектива (бригады) _____
(фамилия, имя, отчество; Занимаемая должность)
заключили настоящий Договор о нижеследующем.

I. Предмет Договора

Коллектив (бригада) принимает на себя коллективную (бригадную) материальную ответственность за необеспечение сохранности имущества, вверенного ему для

(наименование вида работ)
а также за ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, а Работодатель обязуется создать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для надлежащего исполнения принятых обязательств по настоящему Договору.

II. Общие положения

1. Решение Работодателя об установлении полной коллективной (бригадной) материальной ответственности оформляется приказом (распоряжением) Работодателя и объявляется Коллективу (бригаде).

Приказ (распоряжение) Работодателя об установлении полной коллективной (бригадной) материальной ответственности прилагается к настоящему Договору.

2. Комплектование вновь создаваемого Коллектива (бригады) осуществляется на основе принципа добровольности. При включении в состав Коллектива (бригады) новых работников принимается во внимание мнение Коллектива (бригады).

3. Руководство Коллективом (бригадой) возлагается на руководителя Коллектива (бригады). Руководитель Коллектива (бригады) назначается приказом (распоряжением) Работодателя. При этом принимается во внимание мнение Коллектива (бригады).

При временном отсутствии руководителя Коллектива (бригады) его обязанности возлагаются Работодателем на одного из членов Коллектива (бригады).

4. При смене руководителя Коллектива (бригады) или при выбытии из Коллектива (бригады) более 50 процентов от его первоначального состава настоящий Договор должен быть перезаключен.

5. Настоящий Договор не перезаключается при выбытии из состава Коллектива (бригады) отдельных работников или приеме в Коллектив (бригаду) новых работников. В этих случаях против подписи выбывшего члена Коллектива (бригады) указывается дата его выбытия, а вновь принятый работник подписывает Договор и указывает дату вступления в Коллектив (бригаду).

II. Права и обязанности Коллектива(бригады) и Работодателя

6. Коллектив (бригада) имеет право:

а) участвовать в приеме вверенного имущества и осуществлять взаимный контроль за работой по хранению, обработке, продаже (отпуску), перевозке или применению в процессе производства вверенного имущества;

б) принимать участие в инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности состояния вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

в) знакомиться с отчетами о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

г) в необходимых случаях требовать от Работодателя проведения инвентаризации вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

д) заявлять Работодателю об отводе членов Коллектива (бригады), в том числе руководителя Коллектива (бригады), которые, по их мнению, не могут обеспечить сохранность вверенного Коллективу (бригаде) имущества.

7. Коллектив (бригада) обязан:

а) бережно относиться к вверенному Коллективу (бригаде) имуществу и принимать меры по предотвращению ущерба;

б) в установленном порядке вести учет, составлять и своевременно представлять отчеты о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

в) своевременно ставить в известность Работодателя обо всех обстоятельствах, угрожающих сохранности вверенного Коллективу (бригаде) имущества.

8. Работодатель обязан:

а) создавать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для обеспечения полной сохранности имущества, вверенного Коллективу (бригаде);

б) своевременно принимать меры по выявлению и устранению причин, препятствующих обеспечению Коллективом (бригадой) сохранности вверенного имущества, выявлять конкретных лиц, виновных в причинении ущерба, и привлекать их к установленной законодательством ответственности;

в) знакомить Коллектив (бригаду) с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также с иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;

г) обеспечивать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для своевременного учета и отчетности о движении и остатках вверенного ему имущества;

д) рассматривать вопрос об обоснованности требования Коллектива (бригады) о проведении инвентаризации вверенного ему имущества;

е) рассматривать в присутствии работника заявленный ему отвод и в случае обоснованности отвода принимать меры к выводу его из состава Коллектива (бригады), решать вопрос о его дальнейшей работе в соответствии с действующим законодательством;

ж) рассматривать сообщения Коллектива (бригады) об обстоятельствах, угрожающих сохранности вверенного ему имущества, и принимать меры по устранению этих обстоятельств.

III. Порядок ведения учета и отчетности

9. Прием имущества, ведение учета и представление отчетности о движении имущества осуществляется в установленном порядке руководителем Коллектива (бригадиром).

10. Плановые инвентаризации вверенного Коллективу (бригаде) имущества проводятся в сроки, установленные действующими правилами.

Внеплановые инвентаризации проводятся при смене руководителя Коллектива (бригадира), при выбытии из Коллектива (бригады) более 50 процентов его членов, а также по требованию одного или нескольких членов Коллектива (бригады).

11. Отчеты о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества подписываются руководителем Коллектива (бригадиром) и в порядке очередности одним из членов Коллектива (бригады).

Содержание отчета объявляется всем членам Коллектива (бригады).

IV. Возмещение ущерба

12. Основанием для привлечения членов Коллектива (бригады) к материальной ответственности является прямой действительный ущерб, непосредственно причиненный Коллективом (бригадой) Работодателю, а также и ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам.

13. Коллектив (бригада) и/или член Коллектива (бригады) освобождаются от материальной ответственности, если будет установлено, что ущерб причинен не по вине членов (члена) Коллектива (бригады).

14. Определение размера ущерба, причиненного Коллективом (бригадой) Работодателю, а также порядок его возмещения регулируются действующим законодательством.

15. Настоящий Договор вступает в силу с _____ и действует на весь период работы Коллектива (бригады) с вверенным ему имуществом у Работодателя.

16. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, один из которых находится у Работодателя, а второй - у руководителя Коллектива (бригадира).

17. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Адреса сторон Договора:

Подписи сторон Договора:

Работодатель _____

Руководитель Коллектива (бригадир) _____

Члены Коллектива (бригады) _____

Дата заключения Договора

Место печати

Форма предоставления результата

Заполненный бланк

Критерии оценки

При определении оценки указанные условия должны выполняться полностью. Условие, выполняемое частично, считается невыполненным.

Оценка «отлично» при выполнении следующих условий:

1. Оформленные документы на компьютере, аккуратность заполнения (отсутствие помарок, исправлений)
2. Отсутствие ошибок при заполнении документов. Наличие вывода по заполненным документам.

Оценка «хорошо» при выполнении следующих условий:
Невыполнение одного из указанных условий

Оценка «удовлетворительно» при выполнении следующих условий: Невыполнение двух из указанных условий

Оценка «неудовлетворительно»: Невыполнение всех указанных условий либо невыполнение графика сдачи этапа работы без уважительной причины

Практическая работа №3,4

Составление вариантов меню, карточки мероприятия, заказа счета
Составление калькуляционных карточек, сырьевой ведомости

Цель работы: научиться составлять технологическую документацию

Выполнив работу, Вы будете:
уметь:

- У2 вести табель учета рабочего времени работников;
- У3 рассчитывать заработную плату;
- У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Материальное обеспечение:

- образцы документов.

Задание

- 1 Составить технологическую документацию

Порядок выполнения работы

1. Заполнить бланки
2. Представление документа;

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

		Код
Форма по ОКУД		0330501
по ОКПО		
организация		
структурное подразделение		Вид
наименование блюда		Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП
		Вид операции

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__»			№ 2 от «__»			№ 3 от «__»			№ 4 от «__»			№ 5 от «__»			№ 6 от «__»		
			г.			г.			г.			г.			г.			г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.																			
Цена продажи блюда, руб.коп.																			
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																			
Заведующий производством	п о д п и с ь																		
Калькуляцию составил																			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																			

Унифицированная форма N ОП-20

	Код
Форма по ОКУД	0330520
----- по ОКПО	
организация	
структурное подразделение	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

	Номер	Дата
	документа	составления

ЗАКАЗ - СЧЕТ _____
(служит расчетным документом)

НА ----- ЧЕЛОВЕК

Заказчик -----
(организация или частное лицо, фамилия, имя, отчество)
Зал ----- Дата и часы обслуживания -----
название, номер

Заказ - счет составил:
 С условиями согласен:
 Администратор _____
 Заказчик _____

14.00 Из холодного цеха на ----- час.				14.00 Из буфета на ----- час.			
наименование	количество	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	наименование	количество	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого		-	X	Итого	-	X	

Цены и суммы проверены Аванс N ---- от ----- на ----- руб. -- коп.
 дата
 бухгалтер _____
 должность подпись расшифровка подписи
 Доплата ---- от ----- на ----- руб. -- коп.
 дата

"__" ----- г.

Оплата за цветы
по квитанции № _____ от ____ на __ руб. __ коп.
дата

Получено всего -----
прописью

_____ руб. ----- коп.
Кассир _____ Чеки по заказу на __ руб. __ коп.
подпись расшифровка
подписи

Оборотная сторона формы N ОП-20

ИЗМЕНЕНИЕ ЗАКАЗА

Исключить из заказ-счета				Включить в заказ-счет			
наименова- ние	коли- чество	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	наименование	количе- ство	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
Итого		X		Итого		X	

бухгалтер Цены и суммы проверены -----
должность подпись расшифровка подписи

_____ Кассир _____
подпись расшифровка подписи

Метрдотель _____ Заказчик _____
подпись расшифровка подпись расшифровка
подписи подписи

Обслуживание производили:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Примечание

Заказ выполнен полностью _____ " - " ----- Г.
подпись расшифровкаподписи
Ответственный за обслуживание -----
должность подпись расшифровкаподписи

Форма предоставления результата

Заполненные документы

Критерии оценки

При определении оценки указанные условия должны выполняться полностью. Условие, выполняемое частично, считается невыполненным.

Оценка «отлично» при выполнении следующих условий:

1. Оформленные документы на компьютере, аккуратность заполнения (отсутствие помарок, исправлений)

2. Отсутствие арифметических ошибок при заполнении таблиц. Наличие вывода по таблице.

Оценка «хорошо» при выполнении следующих условий:
Невыполнение одного из указанных условий

Оценка «удовлетворительно» при выполнении следующих условий:
Невыполнение двух из указанных условий

Оценка «неудовлетворительно»: Невыполнение всех указанных условий либо невыполнение графика сдачи этапа работы без уважительной причины

Практическая работа №5

Составление технологической документации: требование накладной, требование в кладовую. Ознакомление с маркировочными ярлыками

Цель работы: научиться заполнять технологическую документацию

Выполнив работу, Вы будете:
уметь:

У2 вести табель учета рабочего времени работников;

У3 рассчитывать заработную плату;

Материальное обеспечение:

- образцы документов

Задание

Заполнить документы

Порядок выполнения работы

Унифицированная форма N ОП-3

Утверждена

	Код
Форма по ОКУД	0330503
по ОКПО	
организация	
структурное подразделение	
структурное подразделение "получатель"	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

	Номер	Дата
	документа	составления
ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ		

Через кого

фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
			и т.д.			

Затребовал заведующий производством _____

подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель организации _____
должность подпись расшифровка подписи

ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ № _____

Организация _____

Дата соста- вления	Код вида опе- рации	Отправитель		Получатель		Корреспондиру- ющий счет		Учетная единица выпуска продук- ции (работ, услуг)
		структурное подразделе- ние	вид деятель- ности	структурное подразделе- ние	вид деятель- ности	счет, суб- счет	код ана- литичес- кого уче- та	

Через кого _____

Затребовал _____ Разрешил _____

Корреспони- рующий счет		Материальные ценности		Единица из- мерения		Коли- чество		Це- на, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	По- рядко- вый номер по склад- ской карто- теке
счет, субсчет	код ана- лити- ческого учета	наиме- нование	но- мен- латур- ный номер	код	наиме- нование	зат- ре- бо- ва- но	от- пу- ще- но			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Форма предоставления результата
Отчет о проделанной работе, выводы
Критерии оценки

При определении оценки указанные условия должны выполняться полностью. Условие, выполняемое частично, считается невыполненным.

Оценка «отлично» при выполнении следующих условий:

1. Оформленные документы на компьютере, аккуратность заполнения (отсутствие помарок, исправлений)
2. Отсутствие арифметических ошибок при заполнении таблиц. Наличие вывода по таблице.

Оценка «хорошо» при выполнении следующих условий:
Невыполнение одного из указанных условий

Оценка «удовлетворительно» при выполнении следующих условий: Невыполнение двух из указанных условий

Оценка «неудовлетворительно»: Невыполнение всех указанных условий либо невыполнение графика сдачи этапа работы без уважительной причины

Практическая работа №6

Работа с ГОСТ 28-1-95

Цель работы: Изучить нормативный документ

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- У2 вести табель учета рабочего времени работников;
- У3 рассчитывать заработную плату;

Материальное обеспечение:

ГОСТ 28-1-95

Задание

1. Изучить стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ГОСТ 28-1-95

Порядок выполнения работы:

1. Изучите нормативный документ «Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ГОСТ 28-1-95 (утв. Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.)»
2. Общие требования к производственному персоналу

3. Требования к конкретным должностям и профессиям
производственного персонала
Требования к заведующему производством (начальнику цеха)
Требования к повару
Требования к кондитеру
Требования к пекарю
Требования к кулинару мучных изделий
Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов
Требования к обвальщику мяса
Требования к кухонному рабочему
4. Изучите порядок присвоения производственному персоналу
квалификационного разряда
5. Квалификационные характеристики профессий рабочих и
должностей специалистов и служащих предприятий
общественного питания, утвержденные постановлением
Госкомтруда СССР и ВЦСПС с изменениями, внесенными
постановлением Госкомтруда СССР и ВЦСПС.
- Форма предоставления результата** Отчет о проделанной работе,
выводы.

Практическая работа №7

Заполнение удостоверения о качестве, заборных листов, накладных,
бракеражного журнала

Цель работы: Изучить правила оформления документов

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- У2 вести табель учета рабочего времени работников;
- У3 рассчитывать заработную плату;

Материальное обеспечение:

- образцы документов.

Задание

- 1 Изучить документы
- 2 Изучить правила оформления
- 3 Заполнить документы

Порядок выполнения работы

**Журнал бракеража
пищевых продуктов и продовольственного сырья**

Дата и час, поступле ния продовол- го сырья и пищевых продукто в)	Наименова ние пищевых продуктов	Количеств о поступивш его продовол- го сырья и пищевых продуктов (в килограмм ах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждаю щего безопасность принятого пищевового продукта	Результаты органолептичес кой оценки поступившего продовол-го сырья и пищевых продуктов	Конечны й срок реализац ии продово л-го сырья и пищевых продукто в	Дата и час фактическ ой реализаци и продовол- го сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственн ого лица	Примечан ие*
1	2	3	4	5	6	7		8

организация,

структурное подразделение «отправитель»

структурное подразделение «получатель»

ДНЕВНОЙ ЗАБОРНЫЙ ЛИСТ

Номер документа	Дата составления

Материально ответственное лицо _____
должность фамилия, имя, отчество

Руководитель _____

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

Главный (старший) бухгалтер _____

подпись _____ расшифровка подписи _____

Продукция (изделие)		Единица измерения		Отпущено продукции (изделий)						Возвраще- но продук- ции (изде- лий)	Итого отпущено с учетом возврата				Примечание	
наименование	код	наимено- вание	код по ОКЕИ	время отпуска, ч. мин.							коли- чество	по учетным ценам		по ценам продажи		
												цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	цена, руб., коп.		сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Итого												X		X		

Продукция (изделие)	Единица	Отпущено продукции	Возвраще- но продук-	Итого отпущено с учетом	Примечание
---------------------	---------	--------------------	-------------------------	-------------------------	------------

		измерения		(изделий)						ции (изде- лий)	возврата					
наименование	код	наимено- вание	код по ОКЕИ	время отпуска, ч. мин.							коли- чество	по учетным ценам		по ценам продажи		
												цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	цена, руб., коп.		сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

Итого									X		X
Всего по документу									X		X
Продукцию (изделия) сдал, подпись											
Продукцию (изделия) получил, подпись											

Всего за день _____ натуральных единиц _____ Отпустил _____
 количество прописью должность подпись расшифровка подписи

на сумму _____ руб. _____ коп. Принял _____
 должность подпись расшифровка подписи

Проверил _____
 должность подпись расшифровка подписи

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе, выводы

Критерии оценки

При определении оценки указанные условия должны выполняться полностью. Условие, выполняемое частично, считается невыполненным.

Оценка «отлично» при выполнении следующих условий:

1. Оформленные документы на компьютере, аккуратность заполнения (отсутствие помарок, исправлений)

2. Отсутствие арифметических ошибок при заполнении таблиц. Наличие вывода по таблице.

Оценка «хорошо» при выполнении следующих условий: Невыполнение одного из указанных условий

Оценка «удовлетворительно» при выполнении следующих условий: Невыполнение двух из указанных условий

Оценка «неудовлетворительно»: Невыполнение всех указанных условий либо невыполнение графика сдачи этапа работы без уважительной причины

Практическая работа №8

Заполнение документов по приходу и расходу на производстве
(отчет о движении продуктов и тары, товарный отчет, ежедневный
отчет)

Цель работы: научиться заполнять технологическую документацию

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Материальное обеспечение:

- образцы документов.

Задание

1. Изучить документы,

2. Заполнить предоставленные бланки

Заполните документы

Код по ОКУД 0903172

ОТЧЕТ No.

20 Г.

Справка №. 1 Израсходовано специй и соли на сумму:
Приложение:

Отчет проверил

	Форма по ОКУД	Код 0330229
	по ОКПО	

_____ организация _____		
_____ структурное подразделение _____	Вид деятельности по ОКДП	
	Вид операции	

ТОВАРНЫЙ ОТЧЕТ

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	По

Материально ответственное лицо _____
должность, фамилия, имя, отчество

Наименование	Документ		Сумма, руб., коп.		Отметки бухгалтерии	
	дата	номер	товара	тары		
1	2	3	4	5	6	7
Остаток на __ г.	X	X				
Приход						
Итого по приходу	X	X				
Итого с остатком	X	X				

Наименование	Документ	Сумма, руб., коп.	Отметки
--------------	----------	-------------------	---------

	дата	номер	Товара	тары	бухгалтерии	
1	2	3	4	5	6	7
Расход	X	X				
Итого по расходу	X					
Остаток на _г.	X					

Приложение _____ документов

Отчет с документами

принял и проверил _____

должность

подпись

расшифровка подписи

Материально

ответственное лицо _____

должность

подпись

расшифровка подписи

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе, выводы

Критерии оценки

При определении оценки указанные условия должны выполняться полностью. Условие, выполняемое частично, считается невыполненным.

Оценка «отлично» при выполнении следующих условий:

1. Оформленные документы на компьютере, аккуратность заполнения (отсутствие помарок, исправлений)

2. Отсутствие арифметических ошибок при заполнении таблиц. Наличие вывода по таблице.

Оценка «хорошо» при выполнении следующих условий: Невыполнение одного из указанных условий

Оценка «удовлетворительно» при выполнении следующих условий: Невыполнение двух из указанных условий

Оценка «неудовлетворительно»: Невыполнение всех указанных условий либо невыполнение графика сдачи этапа работы без уважительной причины

ТЕМА 06.01.02 РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ

Практическая работа № 1

Анализ организации работы предприятия общественного питания

Цель: формирование знаний о типах и видах предприятий общественного питания, их особенностях и отличий от других предприятий.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 организовывать работу коллектива исполнителей;

Материальное обеспечение:

Учебник по организации производства общественного питания, Интернет

Задание:

1.Составьте презентацию для предприятия общественного питания (на котором вы проходили практику).

Краткие теоретические сведения:

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

Классификация предприятий общественного питания

Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг.



Порядок выполнения работы

- 1 Фирменное наименование предприятия общественного питания; тип; класс; режим работы; адрес; производственная мощность; обслуживаемый контингент.
- 2 Характер производства; специализация.
- 3 Ассортимент выпускаемой продукции.
- 4 Перечень предоставляемых услуг.
- 5 Состав групп помещений.
- 6 Формы и методы обслуживания
- 7 Интерьер торговых и банкетных залов.
- 8 Анализ деятельности предприятия общественного питания (выводы, замечания, предложения)

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. По материалу кратких теоретических сведений составьте отчет, выбранного вами предприятия общественного питания
3. Защита проекта осуществляется в форме презентации.

Форма представления результата:

Презентация предприятия общественного питания и отчет по презентации.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится:

– ответ изложен в соответствии с требованиями культуры речи и с использованием соответствующей системы понятий и терминов (могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа).

Оценка «хорошо» ставится:

– Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится:

– Логика и последовательность изложения имеют нарушения; допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, которые студент способен исправить после наводящих вопросов (допускается не более двух ошибок, не исправленных студентом).

– Студент не способен самостоятельно выделить существенные и важные элементы темы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится:

– Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения.

Практическая работа № 2

Планирование производства на предприятии.

Производственная программа и производственная мощность предприятия

Цель: формирование знаний о планирование производства, производственной программе и производственной мощности предприятия.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

Материальное обеспечение:

Учебник, конспект лекций

Задание:

1. Определите объем валовой, товарной и реализованной продукции;
2. Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции;
3. Определите, какое предприятие эффективнее загружает свою мощность.

Задачи:

1. Определите объем валовой, товарной и реализованной продукции по следующим данным: стоимость готовых изделий для реализации на сторону – 80 тыс. руб.; стоимость оказанных услуг на сторону – 12 тыс. руб.; стоимость незавершенного производства на начало года – 14 тыс. руб., на конец года – 5 тыс. руб.; стоимость (остатки) готовой продукции на складе на начало года – 15 тыс. руб., на конец года – 20 тыс. руб.

2. В планируемом году предприятие реализует готовых изделий на сумму 350 тыс. руб., сторонним организациям будет оказано услуг на сумму 20 тыс. руб., дополнительно будет изготовлено полуфабрикатов на 8 тыс. руб. Определите объем реализованной продукции в планируемом году и ее рост, если в отчетном году реализовано продукции на сумму 320 тыс. руб.

3. Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции, если выполнение плана по выпуску продукции предприятием за отчетный период составляет:

Наименование продукции	Выпуск продукции, млн. руб.		
	По плану	Фактически	Фактически в пределах плана
Изделие А	95,8	92,1	92,1
Изделие В	84,3	86,8	84,3
Изделие С	45,7	45,7	45,7
Изделие Д	–	21,3	–
Итого	225,8	245,9	222,1

4. Определите объем валовой, товарной и реализованной продукции исходя из следующих данных:

Показатели, руб.	Вариант	
	1	2
1. Выпущено изделий для реализации на сторону	44185	48900
2. Прочая продукция для реализации на сторону	1915	1210
3. Стоимость выполненных на сторону работ	750	820

4. Стоимость полуфабрикатов для реализации на сторону	450	480
5. Стоимость основных фондов собственного производства	500	600
6. Стоимость материалов заказчика, поступивших в переработку	200	300
7. Стоимость полуфабрикатов собственного производства		
на начало периода	500	700
на конец периода	250	800
8. Стоимость незавершенного производства		
на начало периода	50	60
на конец периода	100	200
9. Остатки готовой продукции на складах		
на начало периода	280	320
на начало периода	260	130

5. Объем продукции первого предприятия 3000шт. в месяц, второго предприятия 2700шт. в месяц. Мощность предприятий на начало месяца 3100шт. при мощности вводимых объектов 200 шт. и мощности выбывающих объектов 100 шт. ежемесячно. Определите, какое предприятие эффективнее загружает свою мощность на конец месяца?

6. Стоимость готовой продукции, предназначенной для реализации на сторону – 200тыс.руб., стоимость полуфабрикатов, произведенных для собственных нужд – 10тыс.руб.,остатки готовой продукции на складах на начало периода – 10тыс.руб., на конец периода – 20тыс.руб. Что из приведенного ниже соответствует стоимости товарной продукции?

а) 210тыс.руб.; б) 200тыс.руб.; в) 190тыс.руб.

Краткие теоретические сведения:

1) Объем товарной продукции определяется по формуле:

$$T = T_{\Gamma} + T_{\kappa} + T_{\Pi} + \Phi, \text{ где}$$

T_{Γ} – стоимость готовых изделий (услуг, работ), предназначенных для реализации на сторону;

T_{κ} – стоимость готовых изделий для нужд капитального строительства и непроизводственного хозяйства своего предприятия;

T_{Π} – стоимость полуфабрикатов своей выработки и продукции вспомогательных и подсобных хозяйств, предназначенных для реализации на сторону;

Ф – стоимость основных фондов собственного производства;

2) Объем валовой продукции может быть рассчитан:

$$В = Т + (Н_{кн} - Н_{нп}) + (И_{кн} - И_{нп}), \text{ где}$$

Н_{кн}, Н_{нп} – стоимость незавершенного производства на конец и начало периода соответственно;

И_{кн}, И_{нп} – стоимость специального инструмента, полуфабрикатов собственного изготовления на конец и начало периода соответственно.

3) Объем реализованной продукции определяется:

$$Р = Т + (Р_{нп} + Р_{кп}) + (Т_{хнп} - Т_{хкп}), \text{ где}$$

Р_{нп}, Р_{кп} – стоимость остатков нерезализованной продукции на начало и конец периода соответственно;

Т_{хнп}, Т_{хкп} – стоимость продукции, находящейся на ответственном хранении у покупателя на начало и конец периода соответственно.

4) Чистая продукция определяется по формуле:

$$Ч = Q - Мз,$$

где Q – объем продаж, (Q = Т);

Мз – материальные затраты.

где В_ф – фактический среднедневной отпуск блюд.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

(правильных ответов)		
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 3

Расчет численности населения, пользующихся услугами предприятия питания, расчет пропускной способности зала, производственной мощности кухни.

Цель работы: Научиться рассчитывать производственную мощность кухни, численность потребителей, пользующихся услугами предприятия общественного питания и пропускную способность зала

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

Материальное обеспечение:

Карточки с заданием, калькуляторы

Задание:

1 Определить производственную мощность горячего цеха (кухни) и коэффициент использования оборудования для выпуска первых блюд, если известно, что общая вместимость варочной посуды, предназначенной для варки первых блюд, 320 л. Объем первого блюда - 0,5 л, коэффициент заполнения посуды - 0,85. Цех работает 8 часов, цикл одной варки - 120 минут. Затраты времени на выгрузку, мытье и загрузку котлов - 20 минут. Потери времени по организационно - техническим причинам - 60 минут. Фактически за 307 рабочих дней столовой продано 460,5 тыс. первых блюд.

7. Рассчитайте производственную мощность кухни (горячего цеха) и коэффициент ее использования за день.

Данные для расчета производственной мощности кухни приведены в таблице

Показатели	Условные обозначения	Единицы измерения	Исходные данные по вариантам					
			1	2	3	4	5	6

Емкость котлов	О _к	Л	380	370	350	410	400	360
Коэффициент заполнения котлов.	К _з		0,85	0,86	0,84	0,85	0,86	0,83
Продолжительность варки пищи	в	мин.	120	110	115	125	105	120
Подготовительно-заключительное время	п	мин.	40	35	38	40	39	37
Организационно-технические простои оборудования	π	мин.	20	15	17	18	20	19
Емкость одного котла	О _{б.}	Л	50	40	30	20	10	10
Время работы	В	мин.	420	480	460	450	470	480
Фактический среднедневной выпуск блюд	В _ф	блюд	233	180	150	160	170	165

2. Определить число потребителей, которые будут пользоваться услугами столовой в будущем году в среднем за день, если за квартал (76 рабочих дней) столовой было продано 500 тыс. блюд. На одного потребителя в день в среднем приходится 2,5 блюда. В планируемом периоде предусматривается увеличение контингента потребителей на 22%.

3. Определить пропускную способность зала ресторана и коэффициент ее использования в дневное и вечернее время. Зал работает с 12 до 24 часов. Вечернее время считается с 16 часов. Одного потребителя в дневное время обслуживают в среднем 45 минут, в вечернее - 90 минут. Площадь зала 190 м², норма площади на одно место - 1,8 м². Фактически в дневное время обслуживают в среднем 450 потребителей, в вечернее - 330.

Краткие теоретические сведения:

Производственная мощность -максимально возможный выпуск предприятием продукции определенного ассортимента в единицу времени (в смену, за сутки, месяц, год). Производственная емкость - величина не постоянная. На ее изменение оказывают влияние технический прогресс, совершенствование организации производства и труда, ритмичность снабжения предприятия сырьем и др. Степень

использования производственной мощности характеризует коэффициент.

Производственная мощность кухни определяется по формуле:

$$M = \frac{(\sigma - \pi) * O_{\kappa} * K_z}{(\sigma + n) * O_{\sigma}}$$

Коэффициент использования ($K_{и}$) производственной мощности горячего цеха определяется по формуле:

$$K_{и} = B_{\phi} / M,$$

Пропускная способность определяется по формуле

$$P_c = B_p * \Pi / B_o * N_{пл},$$

$$P_c = (B_p / B_o) * N,$$

Где P_c - пропускная способность зала;

B_p - время работы зала;

B_o - время обслуживания одного посетителя;

Π - полезная площадь, m^2 ;

$N_{пл}$ - норма площади на одно посадочное место;

N - количество мест.

Коэффициент использования пропускной способности определяется по формуле:

$$K_{ипс} = P_c (\text{фактическая}) / P_c (\text{расчетная}),$$

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 4

Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота

Цель работы:

Научиться анализировать и прогнозировать производственную программу и товарооборот

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

Материальное обеспечение:

Карточки с заданием, калькуляторы

Задание:

1. Определить ожидаемое выполнение плана;
2. Составить производственную программу по выпуску блюд
рассчитать план товарооборота

Задачи:

1. Определить ожидаемое выполнение плана на 4 квартал и в целом за год, если план товарооборота на год установлен в сумме 1360 тыс. руб. Фактически за 11 месяцев текущего года выполнение плана товарооборота составило 1250 тыс. руб. За октябрь и ноябрь товарооборот выполнен на 101,5 %, количество рабочих дней в октябре -

26, в ноябре - 24, в декабре - 25. Однодневный товарооборот останется прежним.

2. Составить производственную программу по выпуску блюд рассчитать план товарооборота, в том числе по продукции собственного производства, исходя из данных:

в отчетном году контингент питающихся в столовой - 500 человек. Степень охвата общественным питанием в отчетном периоде - 60 %, в плановом - 70 %. Среднее количество блюд на одного питающегося - 3 блюда. Средняя цена одного блюда - 110 рублей. В выходные и праздничные дни столовая не работает. Количество рабочих дней – 267. Удельный вес продукции собственного производства в общем обороте - 65 %.

3. Используя данные таблицы, запланируйте выпуск обеденной продукции для предприятия общественного питания

блюда	Ожидаемое выполнен.		Прогноз на буд. год		Прогноз в % к ожид. выполнен.
	Кол-во, тыс. блюд	Уд.вес, %	Кол-во, тыс. блюд	Уд.вес, %	
Первые	1020				
Вторые	2500				
Сладкие	830				
Холодные	1050				
итого	5400	100		100	

В планируемом году общий выпуск блюд увеличится на 0,7%. Удельный вес первых блюд увеличится на 0,1%, вторых- увеличится на 0,2%, сладкие- уменьшатся на 0,3%, холодные- без изменения.

4. Рассчитайте состав и структуру товарооборота предприятия за квартал.

Исходные данные для расчета состава и структуры товарооборота

Показатели	Единицы измерения	Исходные данные по вариантам					
		1	2	3	4	5	6
Розничный товарооборот – всего в том числе:	тыс. руб.	1600	1450		1280	1510	
Оборот по п. с. п.	тыс. руб.	720		765	832		755

Оборот по покупным товарам	тыс. руб.		507	432		378	665
----------------------------	-----------	--	-----	-----	--	-----	-----

Результат расчета свести в таблицу

Структура товарооборота предприятия общественного питания

Показатели	Структура	
	тыс. руб.	%
Розничный товарооборот – всего.		
В том числе		
Оборот по продукции собственного производства.		
Оборот по покупным товарам.		

Краткие теоретические сведения:

Товарооборот общественного питания выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции покупных товаров, оказания услуг по организации питания.

Товарооборот предприятия состоит из 2-ух основных частей:

1. Реализации продукции собственного производства
2. Продажи покупных товаров

Структура розничного товарооборота (РТО) – это процентное соотношение его составных частей.

РТО (всего) = оборот по п.с.п. + оборот по покупным товарам (п.т.)

Структура РТО определяется:

а) Структура оборота по ПСП = (оборот по ПСП / общий объем РТО) * 100%

б) Структура оборота по ПТ = (оборот по ПТ/ общий объем РТО) * 100%

процент выполнения плана = РТО факт. / РТО план. * 100%

темп выполнения плана = РТО факт.отч. / РТО факт.прошл.периода

уд. вес кварт.(собст. прод.) = товарооборот кварт.(собст.) / РТО * 100%

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 5

Анализ и расчет товарных запасов и товарооборачиваемости на
предприятии общественного питания. Составление продуктового
баланса

Цель работы: научиться анализировать товарные запасы и товарооборачиваемость; научиться рассчитывать товарные запасы и товарооборачиваемость; научиться составлять продуктовый баланс.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

Материальное обеспечение:

Карточки с заданием, калькуляторы

Задание:

- 1 Определите фактическую товарооборачиваемость
- 2 Составить продуктовый баланс
- 3 Определить фондоотдачу, фондоемкость и фондовооруженность на предприятии;
- 4 Определите потребность в собственных оборотных средствах

Задачи:

1. Определите фактическую товарооборачиваемость по кафе «Весна», сумму высвобожденных или «замороженных» средств на предприятии, сделайте вывод. Разработайте мероприятия по оптимизации товарных запасов предприятия общественного питания

Розничный товарооборот (квартал) – 12460 тыс. руб.

Норма оборачиваемости – 12 дней.

Запасы сырья и товаров составили на :

01.01 – 880 тыс. руб.

01.02 – 921,2- тыс. руб.

01.03 - 923 тыс. руб.

01.04 - 921 тыс. руб.

2. Определить фондоотдачу, фондоемкость и фондовооруженность на предприятии, если известно, что товарооборот предприятия составил 4 780 тыс. рублей, стоимость основных фондов равна 5 094 тыс. рублей, среднесписочная численность ППП составляет 120 человек.

3. Прибыль предприятия с уровнем рентабельности 12% составила 536,7 тыс. рублей за отчетный период. Стоимость основных фондов предприятия за тот же период составила 9 327 тыс. рублей. Определить фондоотдачу и фондовооруженность.

4. Определить оборачиваемость оборотных средств в днях в целом по предприятию и отдельно по видам оборотных средств, если средний запас оборотных средств 498 т.р., в том числе сырье и товары составляют 52%, денежные средства – 9%, остальные средства составляют прочие активы. Товарооборот за квартал 3811,5 т.р. Себестоимость сырья и товаров в товарообороте 74%. В квартале 90 дней.

5. Определите потребность в собственных оборотных средствах квартал для предприятия питания по следующим данным:

- прогнозируемый розничный товарооборот - 908 тыс. руб.;

- средний уровень наценок - 47%;
- уровень транспортных расходов – 4,4%к товарообороту;
- нормативы:
 - а) товарных запасов - 35 дней;
 - б) денежных средств в кассе - 1.5 дня;
 - в) прочих активов -5,2 тыс. руб.

6. Составить продуктовый баланс по мясу и птице на 2 квартал, если общий годовой расход этого сырья, необходимого для выпуска запланированной продукции 25 т. Удельный вес сырья в 4 квартале в общем расходе составит 27,6%. Норма запаса мяса и птицы 4 дня. В квартале 90 дней. Ожидаемый запас мяса и птицы на начало планируемого периода 223 кг. Средняя цена за 1 кг мяса 250 рублей.

Краткие теоретические сведения:

Уровень товарных запасов, который измеряется в днях определяется по формулеформуле:

$$У_{ТЗ} = ТЗ / (Т / О_{одн}) ,$$

$$У_{ТЗ} = ТЗ * Д / (Т О),$$

где $У_{ТЗ}$ - уровень товарных запасов в днях товарооборота;
 $ТЗ$ - товарный запас на конец анализируемого периода (руб.);
 $Т/О_{одн}$ - однодневный товарооборот за анализируемый период (руб.);
 $Т/О$ - объем товарооборота за анализируемый период (руб.);
 $Д$ - количество дней в анализируемом периоде.

Время товарного обращения, или товарооборачиваемость в днях товарооборота, рассчитывается по следующей формуле:

$$Об_{дн} = \frac{ТЗ * Д}{Т/О}, \text{ или}$$

$$Об_{дн} = \frac{ТЗ}{Т/О_{одн}}, \text{ где}$$

где $Об_{дн}$ - товарооборачиваемость в днях товарооборота;
 $ТЗ$ - средний товарный запас за анализируемый период (руб.);
 $Т/О_{одн}$ - однодневный товарооборот за анализируемый период (руб.);
 $Т/О$ - объем товарооборота за анализируемый период (руб.);

Д - число дней в периоде.

Средний товарный запаса за анализируемый период, рассчитывается по формуле средней хронологической моментного ряда:

$$TЗ = \frac{1/2 TЗ_1 + TЗ_2 + TЗ_3 + + 1/2 TЗ_n}{n-1},$$

где ТЗ - средний товарный запас за определенный период (руб.);

ТЗ₁, ТЗ₂, ТЗ₃,.....ТЗ_п - величина товарных запасов на определенные даты анализируемого периода (руб.);

п - количество дат, за которые берется величина запасов.

Скорость товарного обращения, или товарооборачиваемости в числе оборотов, рассчитывается по следующим формулам:

$$\text{Обр} = \frac{T/O}{TЗ}, \text{ или } \text{Обр} = \frac{Д}{Об_{да}},$$

где Обр - товарооборачиваемость в числе оборотов;

Об_{дн} - товарооборачиваемость в днях товарооборота;

Т/О - товарооборот за анализируемый период (руб.);

ТЗ - средний товарный запас за анализируемый период (руб.);

Д - число дней в периоде.

Товарный баланс определяется по формуле:

$$З_{н+} П = Р + З_{к}$$

где З_н, З_к — запасы сырья и товаров соответственно на начало и конец периода.

Р — реализация (расход) сырья и товаров;

П – поступление товаров и сырья

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 6

Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения
(расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом

Цель работы:

Научиться анализировать и прогнозировать уровень издержек производства и обращения.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

Материальное обеспечение:

Карточки с заданием, калькуляторы

Задание:

1 Определите прогнозируемую сумму и уровень издержек обращения

2 Рассчитайте общую сумму расходов по аренде и содержанию основных средств в процентах к товарообороту

3 Определите себестоимость продукции для предприятия и ее уровень

4 Рассчитайте сумму и уровень затрат предприятия

Задачи:

1. Определите прогнозируемую сумму и уровень издержек обращения кафе «Домик» на квартал по данным: в отчетном квартале товарооборот составит 6800 тыс. руб.; издержки производства и обращения 664 т.р.

В прогнозируемом квартале на основании проведенных маркетинговых исследований, предполагается увеличение объема товарооборота на 4,6%, уровень издержек обращения в связи с ростом цен на услуги и тарифы увеличился на 3,5% /темп повышения/.

2. Рассчитайте общую сумму расходов по аренде и содержанию основных средств в процентах к товарообороту, равному 1725,0 т.р. Общая площадь арендуемых помещений – 250 м². Тарифная ставка арендной платы за 1 м² 160,0 руб. Эксплуатационные расходы 45 т.р.

3. Определите себестоимость продукции для предприятия и ее уровень, если розничный товарооборот предприятия составил 3100 тыс. руб., уровень валового дохода - 42%. уровень издержек обращения и производства - 28%.

4. Рассчитайте сумму и уровень затрат предприятия.

Исходные данные для расчета затрат приводятся в таблице

Данные для расчета суммы и уровня затрат предприятия

Показатели	Единицы измерения	Исходные данные по вариантам					
		1	2	3	4	5	6
1. Розничные товарооборот – всего	тыс. руб.						
2. Издержки производства и обращения – всего	тыс. руб.	180		144,4		159	160
2.1. В том числе условно постоянные издержки	тыс. руб.		55,2	47,4	38,2		54
2.2. В том числе условно-переменные	тыс. руб.	108	102		88	110	

издержки							
----------	--	--	--	--	--	--	--

Результаты расчета свести в таблицу
Сумма и уровень затрат предприятия

Показатели	Единицы измерения	Фактическое значение
Розничный товарооборот – всего	тыс. руб.	
Издержки производства и обращения – всего	тыс. руб.	
В % к товарообороту	%	
в т.ч. условно-постоянные издержки	тыс. руб.	
в % к товарообороту	%	
в т.ч. условно-переменные издержки	тыс. руб.	
в % к товарообороту	%	

Краткие теоретические сведения:

Издержки производства и обращения в денежных единицах измерения складываются из суммы условно-постоянных и условно-переменных затрат предприятия.

Уровень издержек производства и обращения (в % к товарообороту) определяется по формуле

Уровень издержек производства и обращения в % к товарообороту = $\text{ИО} / \text{О} * 100\%$,

где ИО – издержки производства и обращения всего, тыс. руб.;
О – розничный товарооборот, тыс. руб.

Уровень постоянных издержек в % к товарообороту = $\text{ИО}_{\text{пост}} / \text{О} * 100\%$,

где ИО_{пост} – постоянные издержки производства и обращения

Уровень переменных издержек в % к товарообороту = $\text{ИО}_{\text{пер}} / \text{О} * 100\%$,

где ИО_{пер} – переменные издержки производства и обращения, тыс. руб.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 7**Расчет прибыли предприятия питания. Планирование прибыли и
валового дохода****Цель работы:**

Научиться рассчитывать прибыль и валовый доход предприятия общественного питания

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У4 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

Материальное обеспечение:

Карточки с заданием, калькуляторы

Задание:

1. Определите балансовую прибыль кафе;
2. Определить сумму чистой прибыли и рентабельности предприятия;
3. Определите недостающие данные по таблице и проанализируйте валовой доход предприятия питания;
4. Дайте оценку выполнения прогнозов по прибыли от реализации кулинарной продукции. Рассчитайте влияние факторов на прибыль (объем товарооборота, уровня валового дохода, уровня издержек).

Задачи:

1. Определите балансовую прибыль кафе «Ариэль» на планируемый год по данным: объем реализации в отчетном году составил 28658,6 тыс. руб., уровень валового дохода – 62,3%, сумма издержек производства и обращения – 10980 тыс. руб., в планируемом году розничный товарооборот кафе увеличится на 2,5%, уровень валового дохода увеличится на 1,2 %, сумма издержек производства и обращения увеличится на 18,5 тыс. руб.

2. Определить сумму чистой прибыли и рентабельности предприятия, если валовой доход от реализации продукции без НДС составил 56%; издержки производства и обращения 35,6% к товарообороту, равному 3488,4 тыс.руб. Доходы по операциям с тарой составили 10 тыс.руб. Предприятие заплатило штраф в размере 23 тыс.руб. в бюджет. Налог на прибыль по законодательству.

3. Определите недостающие данные по таблице и проанализируйте валовой доход предприятия питания:

Показатели	План	Факт	Процент выполнения плана	Отклонение(+, -)
Розничный товарооборот, тыс. руб.	43000	43930		
Валовой доход:				
а) в сумме, тыс. руб.		30360		

б) в % к товарообороту	69,0			
------------------------	------	--	--	--

4. Дайте оценку выполнения прогнозов по прибыли от реализации кулинарной продукции. Рассчитайте влияние факторов на прибыль (объем товарооборота, уровня валового дохода, уровня издержек).

Показатели	Прогноз	Факт	% выполнения плана	Отклонение(+. -)
Розничный товарооборот, тыс. руб.	42950	43625		
Валовой доход, тыс. руб.				
Уровень валового дохода, %	71,5	71,7		
Издержки обращения и производства, тыс. руб.				
Уровень издержек. %	37,29	37,43		
Прибыль от реализации кулинарной продукции и услуг, тыс. руб.				
Рентабельность, %				

Краткие теоретические сведения:

Уровень валового дохода определяется по формуле:

$$У_{в.д} = ВД : ВТ(РТО) \times 100,$$

где ВД - сумма валового дохода;

ВТ(РТО) - валовой (розничный) товарооборот.

Влияние изменения товарооборота на валовой доход определяется по формуле:

$$\Delta ВД_{\text{т}} = \frac{(РТО_{\text{отч}} - РТО_{\text{баз}}) У_{в.д \text{ баз}}}{100}$$

где $\Delta ВД_{\text{т}}$ - изменение валового дохода за счет изменения товарооборота;

Тотч - Тбаз - товарооборот соответственно отчетного и базисного года; $У_{в.д \text{ баз}}$ - уровень валовых доходов базисного года.

Влияние изменения среднего уровня валового дохода на валовой доходопределяется по формуле:

$$\Delta \text{ВДср.у.в.д} = \frac{(\text{Ув.дотч} - \text{Ув.д баз})}{100} \text{ РТОотч}$$

Прибыль от реализации (П_р) определяется по формуле:

$$П_r = Д - О - Р,$$

где Д - доход от реализации товаров, р.;

О - отчисления, взимаемые из дохода от реализации товаров, р.;

Р - расходы на реализацию, р.

Прибыль (убыток) от операционной деятельности образуется от реализации другого имущества (инвентаря, хозяйственных материалов, основных средств и др.) как разница между операционными доходами и операционными расходами.

Прибыль (убыток) от внереализационной деятельности определяется как сальдо внереализационных доходов и расходов.

Балансовая (бухгалтерская прибыль) Все доходы – все расходы

Налогооблагаемая прибыль представляет собой разность между балансовой прибылью, уменьшенной или увеличенной в соответствии с законодательством, и суммой налога на прибыль.

Чистая прибыль представляет собой разность между налогооблагаемой прибылью, налогом на прибыль и другими обязательными платежами в бюджет.

Для измерения *влияния товарооборота* необходимо отклонение от плана или в динамике по его объему умножить на базисный уровень прибыли от реализации (в процентах к товарообороту) и разделить на 100:

$$\Delta \Pi_m = \frac{(\text{Тотч} - \text{Тбаз}) \times \text{Рбаз}}{100}$$

где Т_{баз}, Т_{отч} – товарооборот соответственно базисного и отчетного года;

Р_{баз} – прибыль от реализации базисного года в процентах к товарообороту.

Влияние изменения *среднего уровня валового дохода* определяется умножением фактического товарооборота отчетного периода на отклонение от плана или в динамике уровня валовых доходов и делением на 100:

$$\Delta П_{в.д.} = \frac{Тотч(УВД_{отч} - Увд_{баз})}{100}$$

где $УВД_{отч}$, $УВД_{баз}$ – фактический уровень валовых доходов соответственно отчетного и базисного года.

Аналогичным образом рассчитывают влияние уровня издержек на изменение прибыли:

$$\Delta П_{и} = \frac{Тотч \times (УИ_{отч} - УИ_{баз})}{100}$$

где $УИ_{отч}$, $УИ_{баз}$ — фактический уровень издержек соответственно отчетного и базисного года.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 8

Расчет заработной платы

Цель работы:

Научиться рассчитывать заработную плату работников предприятия общественного питания.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У3 Рассчитывать заработную плату;

У4 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

Материальное обеспечение:

Карточки с заданием, калькуляторы

Задание:

1 Рассчитайте производительность труда одного работника

2 Определить сумму начисленной заработной платы за месяц повару

3. Определить относительную экономию численности работников за счёт увеличения объема работ

4. Определить среднюю заработную плату на всю бригаду

5. Определить сдельно-премиальную заработную плату

6. Определить заработную плату при повременной форме с учётом районного коэффициента для Южного Урала, с учетом доплат и надбавок.

Задачи:

1. Рассчитайте производительность труда одного работника производства ООО «Теремок», уровень фонда оплаты труда по предприятию питания, среднюю заработную плату на одного работника в месяц, если:

- товарооборот «Теремок» за год составил 25240 тыс. руб., в том числе оборот по продукции собственного производства 17832 тыс. руб.;
- численность работников всего – 20 человек;
- работников производства – 12 человек.
- фонд оплаты труда за год по предприятию – 2621 тыс. руб

2. Повар Алексеева О.Ю. отработала 136 часов за месяц, при

норме 164 часа. Заработная плата по тарифу составляет 16000 руб. Премия за качество работы – 10% от основной заработной платы. Уральский коэффициент -15%. Определить сумму начисленной заработной платы за месяц повару Алексеевой О.Ю.

3. Численность работников управленческого персонала и вспомогательных рабочих – 230 чел., намечен рост объема продукции с 5600 тыс. р. до 5920 тыс. р., предполагается увеличение численности персонала на 5 чел. Определить относительную экономию численности работников за счёт увеличения объема работ.

4. Известно, что объём продукции, вырос на 5%, а численность работников уменьшилась на 3%. Определить, как изменилась выработка.

5. Бригаде рабочих в составе 6 человек, каждый из которых имеет следующие разряды и соответствующие им тарифные ставки:

по 2 разряду – 2 чел., тарифная ставка – 4,28 р.

по 3 разряду – 1 чел., тарифная ставка – 5,55 р.

по 4 разряду – 2 чел., тарифная ставка – 6,25 р.

по 5 разряду – 1 чел., тарифная ставка – 7.02 р.

Необходимо выполнить 350 ед. продукции, норма времени на ед. продукции – 0,56 чел. час. Определить среднюю заработную плату на всю бригаду.

6. Определить сдельно-премиальную заработную плату, с учетом коэффициента для Южного Урала, если премия начисляется за 100%-ное выполнение задания и за каждый % перевыполнения задания.

Исходные данные.

№ вар.	Сдельная расценка руб.	Объём продукции руб.	Премия за 100% процентное выполнение задания, %	Премия за перевыполнение задания, %	Фактическое выполнение задания, %
1	69,9	25	40	2	102
2	70,6	20	45	3	103
3	73,7	22	50	4	104
4	74,2	30	55	2	105
5	45,5	64	60	3	106
6	47,5	72	65	4	107
7	22,4	88	70	2	102
8	14,2	95	40	3	103
9	6,66	105	45	4	104
10	6,12	112	50	2	105

7. Определить заработную плату при повременной форме с учётом районного коэффициента для Южного Урала, с учетом доплат и надбавок.

Исходные данные.

№ вар.	Часовая тарифная ставка, руб.	Отработано е время, час.	Празднич ные дни.	Сверхурочная работа, час.	Доплата за условия труда, %
1	7,9	176	1		8
2	7,02	168		1	10
3	6,25	160	2		12
4	5,55	184		2	14
5	4,28	176	3		20
6	7,9	168		3	24
7	7,02	160	1		12
8	6,25	176		1	8
9	5,55	184	2		20
10	4,28	160		2	24

Краткие теоретические сведения:

Формы и системы оплаты труда

Форма	Системы
1. Повременная	1. Простая повременная – оплата за фактически отработанное время в соответствии с тарифной ставкой работника. $ЗП = T_{см}^n \cdot Вф$ $ЗП$ – заработная плата. $T_{см}^n$ - тарифная ставка n-го разряда $Вф$– фактически отработанное время. 2. Повременно-премиальная – к простой повременной добавляется премия за обеспечение определённых количественных и качественных показателей
2. Сдельная	1. Прямая индивидуальная – оплата за выполненный объём продукции на основании сдельной расценки. $ЗП = Рсд \cdot Q$, где $Рсд$– сдельная расценка; Q – объём продукции Сдельная расценка – размер оплаты труда за единицу продукции $Рсд = T_{см} \cdot Нвр$, где $T_{см}$ – тарифная ставка n-го разряда; $Нвр$ – норма времени.

	2. Косвенно-сдельная – это система оплаты для вспомогательных рабочих, находится в прямой зависимости от выработки основных рабочих. 3. Аккордно-сдельная – размер оплаты устанавливается за весь комплекс работ. 4. Сдельно-премиальная – к прямой сдельной добавляется премия за достижение установленных показателей
3. Иные	1. Комиссионная заработная плата. в % от товарооборота. 2. Контрактная – условия оплаты труда устанавливаются в контракте

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 9

Оформление финансовых операций предприятия

Цель работы:

Научиться оформлять финансовые операции предприятия.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У4 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

Материальное обеспечение:

Карточки с заданием, калькуляторы

Задание:

1. Рассчитайте точку безубыточности
2. Рассчитайте сумму прибыли, соответствующую новому уровню выручки от реализации с помощью операционного рычага
3. Определите, какая сумма заморозена из-за этой задержки
4. Определите средний ежемесячный кассовый остаток
5. Определите вложения в счета дебиторов

Задачи:

1. Используя данные таблицы, рассчитайте точку безубыточности:

Показатели	Варианты				
	1	2	3	4	5
Цена, тыс. руб./шт.	240	250	285	299	480
Объем реализации, шт.	1000	2000	3000	4000	5000
Переменные затраты тыс. руб./шт.	155	168	200	210	360
Постоянные затраты, млн. руб.	50	30	25	22	14
Выручка от реализации, млн. руб.	?	?	?	?	?
Прибыль, млн. руб.	?	?	?	?	?

2. Руководство предприятия намерено увеличить выручку от реализации на 10% (с 40000руб до 44000руб.). Общие переменные издержки составляют для исходного варианта 31000руб., постоянные издержки равны 3000руб. Рассчитайте сумму прибыли, соответствующую новому уровню выручки от реализации с помощью операционного рычага.

3. Торговая фирма в среднем получает 10тыс. руб. Финансовый директор определил, что период между отправкой чека и его действительным получением для использования составляет 4 дня. Определите, какая сумма заморозена из-за этой задержки.

4. Торговая фирма имеет следующие средние еженедельные кассовые остатки:

Неделя	1	2	3	4	Всего
--------	---	---	---	---	-------

Средний кассовый остаток, тыс. руб.	20	15	12	15	62
-------------------------------------	----	----	----	----	----

1. Определите средний ежемесячный кассовый остаток.

2. Предположив, что ежегодная ставка процента составляет 15%, рассчитайте норму прибыли, получаемую ежемесячно от среднего кассового остатка.

5. Себестоимость продукции составляет 60% от цены реализации. Счета оплачиваются в среднем через 60 дней после продажи. Ежемесячные продажи 150 тыс. руб. Определите вложения в счета дебиторов.

6. В компании продажи в кредит составляют 500 тыс. руб. Период поступления денег – 90 дней. Себестоимость 50% от цены реализации. Определите средние вложения в дебиторскую задолженность.

Краткие теоретические сведения:

Основными финансовыми документами предприятия являются:

- баланс;
- отчет о прибылях и убытках;
- отчет о фондах и их использовании;
- отчет финансирования.

Безубыточность работы предприятия зависит от многих факторов, в том числе от выбора оптимального объема производства и целесообразных темпов развития предприятия. Точка безубыточности (критический объем производства (продаж) – это такой объем реализации, при котором полученные доходы обеспечивают возмещение всех затрат и расходов, но не дают возможности получать прибыль, т.е. это нижний предельный объем выпуска продукции, при котором прибыль равна нулю. Точка безубыточности характеризуется следующими показателями:

1. Критический $\frac{\text{расходы на объем реализации}}{\text{объем реализации, шт.}}$ $\frac{\text{переменных затрат на ед. продукции}}{\text{шт.}}$

2. Порог рентабельности, руб. = Критический объем реализации * Цена

3. Запас финансовой прочности, руб. = $\frac{\text{Выручка от реализации, руб.}}{\text{Порог рентабельности, руб.}}$

4. Маржа безопасности, шт. = $\frac{\text{Объем реализации, руб.}}{\text{Критический объем Реализации, шт.}}$

Рычаг (леверидж) – это показатель, характеризующий взаимосвязь структуры затрат, структуры капитала и финансового результата. Существуют три вида рычага:

1. Операционный (производственный) рычаг (ОР) – показатель потенциальной возможности изменения прибыли за счет изменения структуры затрат и объема реализации:

$$ОР = \frac{\text{Валовая маржа}}{\text{Прибыль}}$$

$$ОР \text{ на ед. прод.} = \frac{\text{Цена} - \text{Средне-переменные затраты}}{\text{Прибыль на единицу продукции}}$$

Эффект операционного рычага показывает на сколько процентов изменится прибыль при изменении объема реализации на 1%, т.е. показывает степень предпринимательского риска.

Валовая маржа (валовая прибыль, маржинальная прибыль, сумма покрытия) – это разность между выручкой от реализации и переменными затратами.

2. *Финансовый рычаг* – это показатель потенциальной возможности изменения прибыли за счет изменения соотношения заемных и собственных средств.

Эффект финансового рычага (ЭФР) характеризует степень финансового риска и рассчитывается:

$$ЭФР = \frac{\text{Прибыль до уплаты процентов и налогов}}{\text{Прибыль за вычетом процентов}}$$

3. *Сопряженный рычаг* характеризует совокупное влияние предпринимательского и финансового рисков и показывает, на сколько процентов изменится чистая прибыль при изменении объема реализации на 1%:

$$\text{Сопряжен. рычаг} = \text{Сила операцион. рычага} \cdot \text{Эффект финан. рычага}$$

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с теоретическим материалом
2. Решите предложенные задачи.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

Ход работы:

1. Прочитать материал конспекта лекций;
2. Ответить на вопросы из конспекта.
3. В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

Форма представления результата:

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

**ТЕМА 06.01.03 ВЕДЕНИЕ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЁТА В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

Практическое занятие № 1

Калькуляция свободных розничных цен на готовую продукцию

Цель работы: Научиться определять нормы вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.

Научиться составлять калькуляцию на холодные закуски, бульоны, первые блюда, на соусы, вторые блюда, гарниры, на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У8 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

Материальное обеспечение:

Сборники рецептов, компьютеры, карточки с заданием, калькуляционные карточки.

Задание:

1. Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.
2. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.
3. Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.
4. Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.

Задачи:

1. Рассчитать, какое количество кабачков свежих понадобится, чтобы приготовить 5 кг кабачков, жаренных натуральными ломтиками с удалённой кожицей?
2. Рассчитать, какое количество картофеля необходимо для приготовления 15 кг. картофеля, жаренного брусочками, в октябре месяце, в марте?
3. Составить калькуляцию блюда: Щи суточные со свиной. В наличии свинина мясная, томатная, паста с содержанием с/в 27%.
4. Составить калькуляцию блюда:
Салат из сельдерея, яблок и орехов.
В рецептуру входят следующие продукты в готовом виде: сельдерей - 30 гр., яблок - 40 гр., ядра грецких орехов - 40 гр., майонез - 30 гр., зеленый салат— 10 гр., соль, перец. Выход— 150 гр.
5. Определите продажную цену I кг, говядины жареной крупным куском для реализации в кулинарном магазине. В наличии говядина I категории.
6. Составить калькуляцию блюда:
Баранина отварная, гарнир картофельное пюре, соус паровой, сезон декабрь. Баранина II категории.
Составить калькуляцию блюда: компот из свежих плодов
7. Составить калькуляцию блюда: яблоки, печённые со сливками
8. Ватрушки из слоеного теста с творогом. Мука с влажностью 16,5%. В наличии яичный порошок.

Краткие теоретические сведения:

Повторить вопросы ценообразования в предприятиях общественного питания.

Порядок выполнения работы:

На основании составленного плана меню, составить калькуляцию блюд и оформить их в калькуляционных карточках.

Ход работы:

По сборнику рецептов определить нормы вложения сырья с учётом кондиции сырья, имеющегося на предприятии.

В калькуляционных карточках составить калькуляцию блюд, цены на сырьё взять из реестра свободных розничных цен.

Форма представления результата:

Составленная калькуляция, отраженная в калькуляционной карточке.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 2

Составление документов по движению продуктов, сырья и товаров в кладовой

Цель работы: Научиться составлять товарные накладные и счета-фактуры. Оформлять доверенности. Научиться составлять накладные на отпуск продуктов и тары из кладовой, составлять товарный отчет и вести товарную книгу.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У8 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Материальное обеспечение:

Бланки документов (накладная, счёт-фактура, доверенности);
Бланки товарного отчёта и товарной книги

Задание:

1. Оформите доверенность на получение товарно-материальных ценностей на своё имя
2. Составьте накладную на отпуск сырья из кладовой в производство по данным
3. Составить товарный отчёт по кладовой

Задачи:

1. Оформите доверенность на получение товарно-материальных ценностей на своё имя.

Заполните счёт-фактуру № 57 на поступление товара от мясокомбината и определите сумму к оплате. Реквизиты документа укажите самостоятельно.

- 1) Колбаса «Останкинская» - 420 кг по цене - 78 руб., НДС - 10 %.
- 2) Колбаса «Столичная» - 320 кг по цене - 82 руб., НДС - 10 %.
- 3) Сосиски «Молочные» - 180 кг по цене - 120 руб., НДС - 10 %.

2. Составьте накладную на отпуск сырья из кладовой в производство по данным:

Наименование	Ед. измерения	Количество	Цена
Колбаса «Русская»	кг	5	112-00
Скумбрия соленая	кг	2	75-00
Треска	кг	6	80-00
Молоко	Пакеты.	10	18-00
Свекла	Кг.	5	15-00
Картофель	кг.	20	24-00

3. Составить товарный отчёт по кладовой за, если на 14.09 2011 г. по товару значилось 23500 руб., по таре - 4350 руб.. По счёт-фактуре от мясокомбината поступило товара - 9640 руб.. По закупочному акту закуплено товара - 6350 руб., по требованию накладной в производство отпущено - 32780 руб. Акт на завес тары рыбзаводу - 2130 руб. Определить остаток товара, тары на 2017 г.

Краткие теоретические сведения: значение кладовых в предприятиях общественного питания; основные операции совершаемые по кладовой.

Порядок выполнения работы:

1. Повторить теоретические вопросы для выполнения практического задания: материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление.

Оформление доверенностей, контроль за их использованием.

2 Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.

3 Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформление.

4. Товарная книга: назначение, порядок ведения; отчетность материально ответственных лиц по товарам и таре

Ход работы:

1. на основании практического материала заполнить унифицированные формы документов по предоставленным данным, недостающие реквизиты документов указать самостоятельно

2. На бланке установленного образца заполнить накладную. Недостающие реквизиты взять самостоятельно

3. На бланке установленного образца заполнить товарный отчет. Недостающие реквизиты взять самостоятельно.

Остаток на конец дня определяется по формуле:

Остаток на начало+поступление товара – выбытие

Форма представления результата:

оформленная доверенность; заполненные документы по поступлению товаров;

заполненная накладная на отпуск товаров из кладовой; составленный товарный отчет.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 3

Составление первичных документов и отчетности о движении продукции на производстве

Цель работы:

- научиться составлять первичные документы по реализации и отпуску готовой продукции
- научиться составлять отчетность о реализации и отпуске изделий кухни, ведомость о движении продуктов и тары на производстве.
- научиться оформлять инвентаризационную опись и выявлять результат инвентаризации продуктов, сырья и товаров на производстве.
- научиться оформлять документы по операциям на производстве с цеховым делением.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У8 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Материальное обеспечение:

Бланки документов (дневной заборный лист)

Бланки (акт о реализации и отпуске изделий кухни, акт о продаже и отпуске изделий кухни)

Бланк инвентаризационной описи

Бланки документов (ведомость учёта движения готовых изделий в кондитерском и других цехах)

Задание:

1. Составить дневной заборный лист
2. Составить акт о реализации и отпуске готовой продукции
3. Оформите инвентаризационную опись в магазине
4. Заполнить ведомость учёта движения готовых изделий в кондитерском цехе

Задачи:

1. Составить дневной заборный лист, если передано из производства в буфет салат из капусты 30 порций, азу 25 порций, кофе с молоком 38 порций, пирожки 50шт.

2. Составить акт о реализации и отпуске готовой продукции, если реализовано за наличный расчёт по продажным ценам на 4500 руб., по учётным - 3800 руб. Сотрудникам по учётным ценам на 480 руб., по продажным -340 руб. В буфет по продажным ценам - 413 руб., по учётным - 392 руб.

3. Оформите инвентаризационную опись в магазине «Северный» (приказ №43 от). Причина: плановая проверка ценностей. Начало инвентаризации 18 час 00 мин.

Окончание инвентаризации 22 часа 30 мин . При проверке оказалось:

Наименование товара	Цена	Количество, кг	
		Учётные данные	фактические
Макароны	13-00	60,0	61,0
Сахар песок	28-00	51,0	43,0
Крупа перловая	9-00	63,0	57,0
Крупа рис	30-00	44,0	47,0
Чай	870-00	3,7	3,6

Определить предварительный результат инвентаризации, если остаток товаров на момент инвентаризации по товарному отчету составил 5000 рублей.

4.Заполнить ведомость учёта движения готовых изделий в кондитерском цехе, если:

Остаток зефира на 1.02.- 5 кг, цена за 1 кг 80 руб.

Выпущено за 2.02:

Порожних «Безе» 120 шт., по цене 20 руб.,

Тортов «Наполеон», 10шт. по цене 150 руб.,

Тортов «Прага» 15 шт. по цене 120 руб.

Вся продукция сдана в экспедицию.

Порядок выполнения работы:

1 Определить условия формирования состава товарооборота общественного питания.

Формирование учетных цен производства.

2.выяснить источники и документальное оформление поступления сырья на производство.

3. Особенности документального оформления реализации готовой продукции (отпуска) в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания и так далее. Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Определить особенности инвентаризации на производстве.

4. повторить вопрос документального оформления операций специализированных цехов.

Ход работы:

1. На бланке установленного образца заполнить документы. Недостающие реквизиты взять самостоятельно. Разбивку по времени в дневном заборном листе взять произвольно.

2. На бланке установленного образца заполнить документы. Недостающие реквизиты взять самостоятельно.

3. На бланке установленного образца составить инвентаризационную опись опись. Недостающие реквизиты взять самостоятельно.

4. На бланке установленного образца заполнить ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах.

Форма представления результата:

Заполненные документы

Заполненная инвентаризационная опись

Заполненная ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 4

Начисления и удержания по заработной плате

Цель работы:

- Научиться вести табель учета использования рабочего времени работников.
- Научиться рассчитывать зарплату различным категориям работников при повременной оплате труда, доплат, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, надбавок.
- Научиться рассчитывать удержания из зарплаты. Составлять лицевые счета и расчетно-платежную ведомость.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

У2 Вести табель учета рабочего времени работников;

У3 Рассчитывать заработную плату.

Материальное обеспечение:

Бланк табеля учёта рабочего времени

Бланки первичных документов: лицевой счет, расчетно-платежная ведомость, персональный компьютер, мультимедийная установка

Задание:

1. Оформить табель учёта рабочего времени по графику применяемому при прохождении практики
2. Начислить сдельную заработную плату к выдаче бригаде работников
3. Начислить сумму заработной платы за декабрь, сумму отпускных
4. Составить расчётно-платёжную ведомость.

Задачи:

1. Оформить табель учёта рабочего времени по графику применяемому при прохождении практики.
2. Начислить сдельную заработную плату к выдаче бригаде работников, если:

Ф. И. О. работника	Оклад	отработано	иждивенцы
-----------------------	-------	------------	-----------

Соколова Г.Л.	6000 руб.	22 дня	
Макаренко А.Ю.	7000 руб.	17 дней	1

Сдельная заработная плата бригады 18000 руб.

Соколова - больничный лист на 5 дней, страховой стаж 5 лет, заработная плата за 2 года 277 000 руб.

3 Начислить сумму заработной платы за декабрь, сумму отпускных, если:

зав. производством отработал в декабре - 4 дня в декабре рабочих дней 23.

Оклад – 16000 руб. Отпуск - 28 рабочих дня.

Зарплата за двенадцать месяцев 196200 руб.

Ижиденцев - 1. Алименты на содержание 1 ребёнка.

По заданию из предыдущей работы и первой задаче составить расчётно-платёжную ведомость.

Краткие теоретические сведения:

Понятие заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Расчет заработной платы различным категориям работников.

Порядок выполнения работы:

Повторить вопросы состава фонда оплаты труда; порядок учета использования рабочего времени и норм выработки.

Порядок расчета среднего заработка. Расчет оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда.

Ход работы:

1. Заполнить унифицированный табель учёта рабочего времени.
2. Сделать расчет пособия по больничному листу, расчет отпускных.
3. Произвести удержания из заработной платы, учитывая стандартные вычеты по НДФЛ за ижиденцев

На бланке установленного образца составить расчётно-платёжную ведомость.

Форма представления результата:

Оформить начисления и удержания по заработной плате в расчётно-платёжной ведомости.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие № 5

Составление авансового отчета по командировке

Цель работы: Выявить значение и понятие подотчетных лиц, порядок расчетов с ними. Отчетность подотчетных лиц об использованных денежных авансах.

Выполнив работу, Вы будете уметь:

У1 Рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У8 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Материальное обеспечение:

Бланки первичных документов (авансовый отчет, приходный, расходный ордер), персональный компьютер, мультимедийная установка.

Задание:

Составить авансовый отчет по командировке директора

Задачи:

1. Составить авансовый отчет по командировке директора ООО «Балтика» с 10.05 по 20.05; в наличии 2 авиабилета по 8000 руб. каждый. Счет гостиницы по 1200 руб. за 12 суток. Директору выдан аванс из кассы-35000 руб.

Краткие теоретические сведения:

Понятие подотчетного лица. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственным расходам и командировкам, составление авансового отчета

Порядок выполнения работы:

Определить состав подотчетных лиц предприятия; порядок выдачи аванса на командировку.

Порядок и сроки составления авансового отчета

Ход работы:

Выписать приказ на командировку.

Оформить выдачу аванса на командировку.

На бланке установленной формы заполнить авансовый отчет

Форма представления результата:

Оформленный авансовый отчет и проверка контрольными вопросами:

1. понятие подотчетного лица
2. порядок выдачи денег из кассы в подотчет
3. отчетность подотчетных лиц.

Критерии оценки:

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно