

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

Многопрофильный колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ  
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДКц 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

**для обучающихся специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ .....	3
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ .....	5
Практическое занятие № 1 .....	5
Практическое занятие № 2 .....	8
Практическое занятие № 3 .....	9
Практическое занятие № 4 .....	10
Практическое занятие № 5 .....	11
Практическое занятие № 6 .....	12
Практическое занятие № 7 .....	13
Практическое занятие № 8 .....	21

## 1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические и лабораторные 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 (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности.

В соответствии с рабочей программой профессионального модуля «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

### **уметь:**

У6.1.1разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У6.1.2определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У6.1.3 организовывать рабочие места различных зон кухни;

У6.1.4рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У6.2.1изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

У6.2.2взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У6.2.3планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

У6.3.1организовывать документооборот

У6.3.2 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

У6.3.3оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У6.4.1составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

У6.4.2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У6.4.3управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У6.5.1вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

У6.5.2обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

У6.5.3предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

Содержание практических занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

А также формированию **общих компетенций:**

**ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

- ОК 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 09** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Практические занятия проводятся в рамках соответствующей темы, после освоения дидактических единиц, которые обеспечивают наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

## 2МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

### Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

#### Практическое занятие № 1

Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных

**Цель:** приобретение навыков проведения анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа

**Выполнив работу, Вы будете:**

*уметь:* разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Материальное обеспечение:** раздаточный материал

**Задание:**

1. Изучить краткие теоретические сведения

2. Составить схемы структуры производства предприятий с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных

**Краткие теоретические сведения:**

**Структура производства предприятия общественного питания.**

На каждом предприятии общественного питания в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, формирующие его производственную инфраструктуру, под которой понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов), формы их построения, размещения, производственных связей.

Производства – это более крупные по сравнению с цехами подразделения, которые создаются на крупных предприятиях, где необходимо объединить несколько однородных или взаимосвязанных цехов. В свою очередь основное и вспомогательное производства делятся на цехи, отделения, производственные участки, рабочие места.

Цех – обособленная в технологическом отношении часть производства (предприятия), в котором осуществляется какой-либо законченный процесс основного или вспомогательного производства. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

Отделения – более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах. Например, в горячем цехе могут создаваться суповое и соусное отделения.

Производственный участок – часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Цехи, отделения, производственные участки делятся на рабочие места.

Рабочее место – часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

*Различают предприятия с цеховой и бесцеховой структурой.*

Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (мясной, рыбный, по обработке птицы и субпродуктов, мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуются цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции, на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами. Выделены следующие основные группы помещений:



		ий	тва	ой продукции	ния		продукц ии
1	<b>Заготовочные:</b>						
а	Фабрика кухни						
б	Комбинат питания						
в	Специализирован ный цех						
2	<b>Доготовочные:</b>						
а	Ресторан						
Б	Бар						
В	Столовая						
Г	Кафе						
д	<b>Закусочные:</b>						
	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
	7						

**Форма представления результата:**

Оформленные тетради (схемы)

**Критерии оценки:**

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 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

### **Практическое занятие № 2**

Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям) с помощью ИИ

**Цель:** формирование умений и навыков разработки различных видов меню, применение искусственного интеллекта при разработке меню.

**Выполнив работу, Вы будете:**

*уметь:*

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

**Материальное обеспечение:** ПК с выходом в интернет, раздаточный материал

**Задание:**

1. Составить меню для кафе с учетом всех требований

2. Применить инструменты ИИ при разработке меню

**Ход работы:**

**Краткие теоретические сведения:**

При составлении меню следует учитывать:

- ассортиментный перечень блюд;

- сезонность;

- разнообразие блюд;

- выбранное блюдо должно соответствовать данному типу предприятия;

- последовательность расположения блюд и закусок в меню;

При работе с инструментами ИИ можно использовать программы:

-Gigachat;

- DeepSeek;

-Google

-Алиса AI

**Порядок выполнения работы:**

1. Получить сборники рецептов.

2. Ознакомиться с ассортиментным перечнем блюд кафе

3. Изучить последовательность расположения блюд и закусок в меню для кафе.

4. Составить меню для кафе с учетом всех требований.

**Ход работы:**

Студенты составляют меню, используя раздаточный материал и сборники рецептов, ИИ.

**Форма представления результата:**

Оформленное меню.

**Критерии оценки:**

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 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

### Практическое занятие № 3

Разработка фирменного блюда с применением ИИ. Визуализация блюда, расчет пищевой ценности, макро- и микроэлементов. Составление карты вин.

**Цель:** формирование умений и навыков разработки фирменных блюд, винных карт. Расчет пищевой ценности, макро- и микроэлементов с применением средств искусственного интеллекта

#### Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- организовывать документооборот
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

**Материальное обеспечение:** ПК с выходом в интернет, раздаточный материал

#### Задание:

1. Получить раздаточный материал
2. Разработать фирменное блюдо, оформить технико-технологическую карту. Произвести расчеты пищевой ценности, макро- и микроэлементов с применением средств ИИ
3. Визуализировать фирменное блюдо по описанию ингредиентов и способам приготовления с помощью средств ИИ
4. Разработать винную карту, подходящую к фирменному блюду с помощью средств ИИ

#### Краткие теоретические сведения:

При работе с инструментами ИИ можно использовать программы:

- Gigachat;
- DeepSeek;
- Google
- Алиса AI

Основные этапы разработки ТТК:

1. Выбор блюда и сбор информации: Определение нового фирменного блюда, разработка состава ингредиентов и предварительной технологии приготовления.
2. Технологический процесс: Подробное описание последовательности действий, способов тепловой обработки и подачи.
3. Расчет показателей: Определение массы ингредиентов (брутто/нетто), массы готового блюда, расчет потерь при обработке.
4. Анализ качества: Определение органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция).
5. Оформление: Заполнение документа с указанием наименования, области применения, требований к сырью, пищевой ценности, сроков хранения.

Основные этапы разработки карты вин:

1. Анализ концепции и кухни:
  - Карта вин должна поддерживать стиль ресторана и сочетаться с меню.
  - Учет целевой аудитории и их предпочтений.
2. Формирование ассортимента:

- Соблюдение баланса: карта не должна перевешивать в сторону одного типа вин.
  - Включение позиций по бокалам (обычно 4-8 видов) для увеличения продаж.
  - Включение различных регионов (европейские, отечественные) и ценовых категорий.
3. Структурирование карты:
- Традиционная структура: игристые, белые, розовые, красные, десертные вина. Внутри разделов — по странам или регионам.
  - Акцент на сочетаемость с блюдами
4. Ценообразование:
- Установление наценки с учетом себестоимости и категории заведения.
5. Оформление и дизайн:
- Использование разборчивых шрифтов без лишнего декора для легкого чтения.
  - Указание обязательной информации: название вина, производитель, регион, год урожая, крепость, цена (за бутылку/бокал).

### Ход работы:

Студенты разрабатывают фирменное блюдо, оформляют на него технико-технологическую карту, производят расчеты показателей. Составляют карту вин, используя раздаточный материал, сборники рецептов, с применением средств искусственного интеллекта

### Форма представления результата:

#### Критерии оценки:

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 1.4. Управление персоналом в организациях питания

### Практическое занятие № 4

Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными

**Цель:** формирование умений по решению ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными

**Выполнив работу, Вы будете:**

*уметь:*

- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

**Материальное обеспечение:** раздаточный материал

**Задание:**

1. Решить ситуационные задачи

**Ход работы:**

**Задача 1** Вы недавно назначены менеджером по кадрам. Вы еще плохо знаете сотрудников фирмы, сотрудники еще не знают вас в лицо. Вы идете на совещание к генеральному директору. Проходите мимо курительной комнаты и замечаете двух сотрудников, которые курят и о чем-то оживленно беседуют. Возвращаясь с совещания, которое длилось один час, вы опять видите тех же сотрудников в курилке за беседой.

*Вопрос.* Как бы вы поступили в данной ситуации? Объясните свое поведение.

**Задача 2** Вы начальник отдела. В отделе напряженная обстановка, срываются сроки выполнения работ. Не хватает сотрудников. Выезжая в командировку, вы случайно встречаете свою подчиненную – молодую женщину, которая уже две недели находится на больничном. Но вы находите ее в полном здравии. Она кого-то с нетерпением встречает в аэропорту.

*Вопрос.* Как вы поступите в этом случае? Объясните свое поведение.

**Задача 3** Одна сотрудница высказывает другой претензии по поводу многочисленных и часто повторяющихся ошибок в работе. Вторая сотрудница принимает высказываемые претензии за оскорбление. Между ними возник конфликт.

*Вопрос.* В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

**Задача 4** Руководитель принял на работу специалиста, который должен работать в подчинении у его заместителя. Прием на работу не был согласован с заместителем. Вскоре проявилась неспособность принятого работника выполнять свои обязанности. Заместитель служебной запиской докладывает об этом руководителю.

*Вопрос.* Как бы вы поступили на месте руководителя? Проиграйте возможные варианты.

#### **Задача 5**

В ответ на критику со стороны подчиненного, прозвучавшую на служебном совещании, начальник начал придирается к нему по мелочам и усилил контроль за его служебной деятельностью.

*Вопрос.* В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

### **Форма представления результата:**

Решение ситуационных задач

#### **Критерии оценки:**

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 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**

#### **Практическое занятие №5**

#### **Применение ИИ для разработки мастер-класса, развлекательной программы, мероприятий по тимбилдингу**

**Цель:** формирование умений и навыков разработки мероприятий с применением средств искусственного интеллекта

#### **Выполнив работу, Вы будете:**

уметь:

-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

**Материальное обеспечение:** ПК с выходом в интернет

#### **Задание:**

1. Разработать и составить мероприятие на выбор преподавателя с применением средств ИИ
2. Воспользоваться средствами ИИ для разработки мероприятия

#### **Краткие теоретические сведения:**

При работе с инструментами ИИ можно использовать программы:

-Gigachat;

- DeepSeek;
- Google
- Алиса AI

**Ход работы:** Студенты разрабатывают мероприятие, оформляют для него сценарий и тайм -лист. Для помощи в составлении сценария используют инструменты искусственного интеллекта.

**Форма представления результата: Оформленная тетрадь**

**Критерии оценки:**

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 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**

**Практическое занятие №6**

**Применение ИИ для разработки шаблонов рекламных буклетов, визиток для ПОП с применением средств искусственного интеллекта. Монтаж рекламных роликов для привлечения посетителей заведения.**

**Цель:** формирование умений и навыков разработки средств для привлечения посетителей предприятия ПОП

**Выполнив работу, Вы будете:**

уметь:

-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

**Материальное обеспечение:** ПК с выходом в интернет

**Задание:**

1. Разработать и составить шаблон для буклетов, визиток с применением средств ИИ
2. Воспользоваться средствами искусственного интеллекта для монтажа короткого ролика(до 5 сек). Оживить фотографии и картинки для привлечения посетителей.

**Краткие теоретические сведения:**

При работе с инструментами ИИ можно использовать программы:

- Gigachat;
- DeepSeek;
- Google
- Алиса AI

Для создания эффективных визиток и буклетов в общепите используйте качественные фото блюд, контрастные шрифты и четкий призыв к действию. Стандарт визиток — 90x50 мм (или 85x55 мм), буклетов — А4 с двумя сгибами (евробуклет). Основной акцент — на логотип, телефон, адрес и уникальное торговое предложение (скидка, подарок, специализация).

**1. Визитки**

- **Лицевая сторона:** Логотип, название заведения, дескриптор (например, "Семейное кафе", "Ресторан итальянской кухни").
- **Оборотная сторона:** Телефон для бронирования, точный адрес (с ориентирами), QR-код (ссылка на меню или соцсети), режим работы.
- **Фишка:** На обороте можно добавить поле "Скидка" или "Кофе №5 в подарок".
- **Дизайн:** Минимализм для ресторанов (дорогие материалы), яркость и фото для кафе/фастфуда.

## 2. Буклеты/Меню

- **Лицевая часть:** Крупное, «вкусное» фото фирменного блюда, интригующий заголовок (например, "Ваш идеальный обед"), логотип.
- **Внутренние полосы (3 колонки):**
  - *Слева:* Кратко о концепции/интерьере (атмосфера).
  - *Центр/Справа:* Топ-10-15 блюд с описанием, ценами и фотографиями.
- **Оборотная сторона (центральная часть):** Адрес, телефон, карта проезда, ссылка на сайт/доставку.

**Ход работы:** Студенты разрабатывают и составляют, оформляют шаблон для буклетов, визиток с применением средств ИИ  
Снимают и монтируют ролик. Оживляют фотографии и картинки для привлечения посетителей.

### Форма представления результата:

#### Критерии оценки:

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 1.6. Расчет основных производственных показателей.

Формы документов и порядок их заполнения

#### Практическое занятие № 7

**Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда**

**Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.**

Задание 1: Расчет производственной мощности

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

**Материальное обеспечение:**

**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 – 5тыс. руб.;стоимость (остатки) готовой продукции на складе на начало года – 15тыс. руб., на конец года– 20тыс. 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 320тыс. 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:

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

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

$T_{\kappa}$  – стоимость готовых изделий для нужд капитального строительства и непромышленного хозяйства своего предприятия;

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

$\Phi$  – стоимость основных фондов собственного производства;

2) Объем валовой продукции может быть рассчитан:

$$B = T + (N_{\text{кн}} - N_{\text{нп}}) + (I_{\text{кн}} - I_{\text{нп}}), \text{ где}$$

$N_{\text{кн}}$ ,  $N_{\text{нп}}$  – стоимость незавершенного производства на конец и начало периода соответственно;

$I_{\text{кн}}$ ,  $I_{\text{нп}}$  – стоимость специального инструмента, полуфабрикатов собственного изготовления на конец и начало периода соответственно.

3) Объем реализованной продукции определяется:

$$P = T + (R_{\text{нп}} + R_{\text{кп}}) + (T_{\text{хнп}} - T_{\text{хкп}}), \text{ где}$$

$R_{\text{нп}}$ ,  $R_{\text{кп}}$  – стоимость остатков нерезализованной продукции на начало и конец периода соответственно;

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

4) Чистая продукция определяется по формуле:

$$Ч = Q - Mз,$$

где  $Q$  – объем продаж, ( $Q = T$ );

$Mз$  – материальные затраты.

где  $B_{\phi}$  – фактический среднедневной отпуск блюд.

### **Порядок выполнения работы:**

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

### **Ход работы:**

Прочитать материал конспекта лекций;

Ответить на вопросы из конспекта.

В тетради для практических работ решить предложенные преподавателем задачи.

### **Форма представления результата:**

Решенные задачи и выводы, сделанные по результатам задач.

Расчет товарооборота

**Цель работы:** Научиться рассчитывать товарооборот



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 =  $(\text{оборот по ПСП} / \text{общий объем РТО}) * 100\%$

б) Структура оборота по ПТ =  $(\text{оборот по ПТ} / \text{общий объем РТО}) * 100\%$

процент выполнения плана =  $РТО \text{ факт.} / РТО \text{ план.} * 100\%$

темп выполнения плана =  $РТО \text{ факт.отч.} / РТО \text{ факт.прошл.периода}$

уд. вес кварт.(собст. прод.) =  $\text{товарооборот кварт.(собст.)} / РТО * 100\%$

### 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.

Расчет производительности труда

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

уметь:

-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

**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 – 5тыс. руб.; стоимость (остатки) готовой продукции на складе на начало года – 15тыс. руб., на конец года– 20тыс. 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 320тыс. 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:

$$T = T_g + T_k + T_p + \Phi,$$
 где

$T_g$  – стоимость готовых изделий (услуг, работ), предназначенных для реализации на сторону;

$T_k$  – стоимость готовых изделий для нужд капитального строительства и непромышленного хозяйства своего предприятия;

$T_p$  – стоимость полуфабрикатов своей выработки и продукции вспомогательных и подсобных хозяйств, предназначенных для реализации на сторону;

$\Phi$  – стоимость основных фондов собственного производства;

2) Объем валовой продукции может быть рассчитан:

$$V = T + (N_{кн} - N_{нп}) + (I_{кн} - I_{нп}),$$
 где

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

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

3) Объем реализованной продукции определяется:

$$P = T + (R_{нп} + R_{кп}) + (T_{хнп} - T_{хкп}),$$
 где

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

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

4) Чистая продукция определяется по формуле:

$$Ч = Q - M_z,$$

где  $Q$  – объем продаж, ( $Q = T$ );

$M_z$  – материальные затраты.

где  $V_\phi$  – фактический среднедневной отпуск блюд.

Порядок выполнения работы:

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

Ход работы:

Прочитать материал конспекта лекций;

Ответить на вопросы из конспекта.

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

Задание 2: Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.

**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:*

-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

**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

**Тема 1.7.** Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

**Практическое занятие №8**

**Составление анкеты для соискателей. Составление объявлений для сайта по поиску персонала. Составление опросов для выявления потребностей с применением ИИ**

**Цель работы:** формирование умений по составлению анкеты для соискателей, объявлений для сайта по поиску персонала, опросов для выявления потребностей.

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

**Материальное обеспечение:** ПК с выходом в интернет

**Задание**

1. Составить анкету для подбора производственного персонала
2. Составить опрос для населения с помощью которого можно выявить потребности для конкретного ПОП
3. Составить объявление по подбору персонала для размещения на сайтах по поиску персонала

**Краткие сведения**

При работе с инструментами ИИ можно использовать программы:

- Gigachat;
- DeepSeek;
- Google
- Алиса AI

Эффективное объявление о поиске повара должно содержать четкий заголовок, точный уровень зарплаты (лучше «от» и «до»), подробный список обязанностей, требования к опыту и условиям (график, питание, развозка). Важно указать тип кухни, локацию и привлекательные особенности места работы

**Структура анкеты соискателя (повар)**

**1. Личная информация:**

- ФИО, контакты.
- Гражданство, готовность к оформлению по ТК РФ.
- Наличие действующей медицинской книжки (обязательно!).

**2. Профессиональный опыт (последние 3-5 лет):**

- Названия компаний, даты работы.
- Должность (повар, су-шеф, кондитер).
- Кухня (европейская, японская, итальянская, русская и т.д.).
- Причины увольнения.

**3. Квалификация и навыки:**

- Профильное образование (ВУЗ, колледж, курсы).
- Умение работать с оборудованием (пароконвектоматы, грили, слайсеры).
- Знание технологических карт и санитарных норм (СанПиН).
- Умение работать с техкартами и калькуляцией.

**4. Специфика работы:**

- Желаемый график (2/2, 5/2, ночные смены).
- Готовность к переработкам (актуально для общепита).
- Желаемый уровень заработной платы.

**5. Дополнительные вопросы:**

- Опыт работы в команде или «в одного».
- Отношение к вредным привычкам.
- Причина выбора профессии повара

**Порядок составления опроса (анкеты)**

1. **Определение целей исследования:** Четко сформулируйте, что нужно узнать: открытие нового заведения, корректировка меню, повышение качества обслуживания или анализ причин отказа от посещения.
2. **Определение целевой аудитории (ЦА):** Понимание того, кого опрашивать: семьи с детьми, офисные работники, молодежь.
3. **Структурирование анкеты:**
  - **Вводная часть:** Приветствие, цель опроса, время прохождения (3-4 минуты), гарантия анонимности.
  - **Скрининг-вопросы (фильтры):** Как часто посещаете кафе?.
  - **Основная часть (потребности):** Вопросы о предпочтениях, цене, удобстве (см. ниже).
  - **Демографический блок:** Пол, возраст, занятость (в конце).
4. **Формулирование вопросов:** Используйте простые формулировки без сложных терминов. Избегайте наводящих вопросов. Используйте открытые вопросы (предложения) и закрытые (выбор из вариантов).
5. **Тестирование:** Протестируйте опрос на небольшой группе (друзья, коллеги), чтобы проверить понятность формулировок.

### **Примерная структура опросника**

#### **Блок 1: Частота и предпочтения (Общие вопросы)**

- Как часто вы посещаете предприятия общественного питания? (раз в неделю, месяц, редко).
- Какому типу заведений вы отдаете предпочтение? (кафе, ресторан, фаст-фуд, кофейня).
- В какое время суток вы чаще посещаете общепит? (обед, вечер).

#### **Блок 2: Потребности и ценообразование**

- Какова приемлемая средняя стоимость вашего заказа (чека)?.
- Какой кухни вам не хватает в нашем районе/городе?.
- Какие факторы наиболее важны при выборе заведения? (вкус еды, цена, скорость, уют).

#### **Блок 3: Сервис и Атмосфера**

- Насколько для вас важны: наличие парковки, детская комната, бесплатный Wi-Fi, возможность доставки?
- Бывали ли вы в [Название заведения]? Если да, что бы вы изменили?.

#### **Блок 4: Демография**

- К какой возрастной группе вы относитесь?.

#### **Советы по проведению**

- **Длина:** Идеально 8–12 вопросов.
- **Анонимность:** Повышает честность ответов.
- **Стимул:** Предложите бонус (скидка, бесплатный кофе) за заполнение анкеты.

**Ход работы:** Студенты составляют анкету для подбора производственного персонала(повар) -10 вопросов открытого типа. Студенты составляют объявление для сайта по подбору персоналу о открытой вакансии повара.

Студенты составляют опрос для потенциальных посетителей конкретного ПОП, для уточнения потребностей. 15 вопросов открытого, комбинированного типа.

**Форма предоставления результата** Отчет о проделанной работе, выводы.

#### **Критерии оценки:**

Процент результативности	Качественная оценка уровня подготовки
--------------------------	---------------------------------------

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