

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Кафедра торгового дела

Утверждаю
Заведующий кафедрой

_____ *О.В. Чкалова*
(подпись)

«19» мая 2017 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы
ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация выпускника

техник-технолог

Форма обучения

очная

Нижний Новгород
2017

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы профессионального модуля разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор:

к.т.н., преподаватель кафедры торгового дела _____ Широков А.В..

Методические рекомендации рассмотрены и одобрены на заседании кафедры торгового дела
«19» мая 2017 г., протокол №6.

Зав. кафедрой д.э.н., проф. _____

Чкалова О.В.

Методические рекомендации согласованы:

ООО «Софья»

Директор Зудин Н.А.

(подпись)

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОПД) квалификации «Техник-технолог».

Курсовая работа студента является одним из основных методов приобретения и углубления знаний, познания общественной практики.

Главной задачей курсовой работы является развитие общих и профессиональных компетенций, умений приобретать научные знания путем личных поисков, формирование активного интереса и вкуса к творческому самостоятельному подходу в учебной и практической работе.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы разработаны в соответствии с программой СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОПД) квалификации «Техник-технолог».

При реализации программы у студентов формируются компетенции:

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	владеть: навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; знать: основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета

		<p>рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;</p>
ПК 6.2	<p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>владеть: навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: вести табель учета рабочего времени работников; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p>
ПК 6.3	<p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>владеть: навыками организации работы трудового коллектива уметь: вести табель учета рабочего времени работников; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, нормативные правовые акты, регулирующие личную</p>

		<p>ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции;</p>
ПК 6.4	<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>владеть: навыками контроля работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графики работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции;</p>
ПК 6.5	<p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>владеть: навыками ведения утвержденной учетно – отчетной документацией оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p>

		методики расчета экономических показателей
--	--	--

Таблица 3

Код компетенции	Расшифровка	Показатели оценки результата
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	знать: значимость своей будущей профессии; уметь: демонстрировать интерес к будущей профессии. владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знать: способы выполнения профессиональных задач; уметь: оценить эффективность и качество своей деятельности; владеть: планированием и организацией собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения владеть: навыками предотвращения опасности
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; уметь: проводить расчеты по формулам; владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	знать: виды сопроводительных документов на различные группы товаров уметь: организовать технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов владеть: навыками анализа закупок и продаж (сбыт) товаров
ОК 6	Работать в коллективе	знать: основные принципы управленческой

	и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	деятельности; уметь: демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности; владеть: приемами эффективного общения
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	знать: законы и закономерности происхождения социально-политических явлений и событий; уметь: аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным социальным ситуациям и к главным в них действующим лицам; владеть: навыками публичной и научной речи
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	знать: тенденции развития современного социума и мирового сообщества; уметь: анализировать происходящие в стране и мире социально-политические факты и события; владеть: навыками работы с информацией
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	знать: нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах; уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; владеть: навыками составления рационов для различных групп населения

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

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
 - принятия управленческих решений;
- уметь:**
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
 - вести табель учета рабочего времени работников;
 - рассчитывать заработную плату;
 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;
 - организовывать работу коллектива исполнителей;
 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
 - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- знать:**
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
 - основные приемы организации работы исполнителей;
 - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
 - дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

**Тематика курсовых работ (проектов) по модулю по темам
«Организация производства предприятия»,
«Планирование хозяйственной деятельности предприятия»**

1. Организация работы кафе на 75, 50, 30 и 25 мест.
2. Организация работы кафе-молодежное на 50. 40 мест.
3. Организация работы детского кафе на 50, 40, 30 и 25 мест.
4. Организация работы кафе-мороженое на 75, 50, 40, 30 и 25 мест.
5. Организация работы кафе-кондитерское на 50, 40, 30 мест.
6. Организация работы закусочной общего типа на 30, 25, 20 мест.
7. Организация работы специализированных закусочных (пиццерии, шашлычные, пельменные, пирожковые, сосисочные, блинные и др.) на 75, 60, 50,40, 30, 25 мест.
8. Организация работы баров 1 класса (высшего, люкс), (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров) на 50, 40. 50, 25 мест.
9. Организация работы столовой при производственном предприятии на 50, 60, 75, 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя).
10. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 50, 75. 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя).
11. Организация работы столовой при производственном предприятии на 75, 100, 150 мест с дополнительной реализацией 40%, 50%, 30% через кулинарный магазин. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе; производство полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).
12. Организация работы школьной столовой на 100 (150,200) мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя).
13. Организация работы диетической столовой на 75. 100 мест.
14. Организация производства готовой продукции в горячем цехе.
15. Организация работы ресторана 1 класса Люкс на 40, 50, 60, 75, 100, 150, 200 мест.
16. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном) цехе предприятия или производства полуфабрикатов в заготовочных цехе (по заданию преподавателя).
17. Организация работы ресторана, специализирующегося на национальной кухне (русской, итальянской, немецкой и др.) на 10, 50. 75. 100, 150. 200 мест.
18. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном) цехе (по заданию преподавателя).
19. Организация работы рыбного ресторана на 40, 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе.
20. Организация работы ресторана при гостинице 1 класса высшею класса, класса Люкс на 50, 75. 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном цехе), производства полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).

Структура и содержание курсовой работы

Введение

1. Характеристика предприятия
 2. Характеристика цеха
 3. Технологические расчеты
 - 3.1. Составление таблицы и графика загрузки зала; определение количества потребителей
 - 3.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале
 - 3.3. Составление плана-меню
 - 3.4. Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто
 - 3.5. Расчет рабочей силы для цеха (производства)
 - 3.6. Разработка графика выхода на работу.
 - 3.7. Расчет и подбор торгово-технологического и немеханического оборудования
 - 3.8. Подбор кухонного инвентаря и посуды для цеха
 - 3.9. Составление таблицы основных технологических линий, участков в цехе
 - 3.10. Расчет полезной и общей площади цеха (производства)
 - 3.11. Графическая часть
 - 3.12. План цеха с размещением оборудования
 4. Анализ хозяйственной деятельности столовой при ВУЗе.
 - 4.1. Планирование валового товарооборота.
 - 4.2. Планирование фонда заработной платы.
 - 4.3. Планирование издержек производства и обращения
 - 4.4. Расчет валового дохода и прибыли
 - 4.5. Расчет налоговых выплат. Расчет единого налога по упрощенной системе налогообложения.
 - 4.6. Расчет чистой прибыли и окупаемости затрат
- Заключение.

Требования к оформлению курсовой работы

Курсовая работа выполняется от руки черной пастой или может быть представлен в компьютерном варианте, текст пишется на одной стороне листа с учетом полей: левое не менее 25 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 15 мм, бумага используется формата А4 (297 × 210).

При оформлении курсовой работы необходимо учитывать следующие требования:

- заголовки разделов пишутся или печатаются прописными буквами, расстояние между заголовком и текстом должно быть не менее 10 мм. Каждый раздел желательно начинать с нового листа;
- нумерация страниц начинается с листа введения, с учетом всех страниц после титульного листа; номер ставится в правом верхнем углу;
- разделы и параграфы нумеруются арабскими цифрами;
- рисунки, схемы, графики, таблицы имеют сквозную нумерацию;
- номер таблицы ставится после слова «таблица», расположенного в правом верхнем углу, над тематическим заголовком таблицы;
- формулы нумеруются последовательно, номер формулы ставится справа от формулы на одном с ней уровне в круглых скобках. Формула должна иметь полную расшифровку, при повторном использовании данной формулы делается ссылка на ее порядковый номер;

Схемы, графики, таблицы должны иметь заголовки, который будет отражать в краткой форме их содержание, и помещаться в курсовой работе после расчетов, пояснений.

Приложения

Введение

Во введении кратко излагаются современное состояние массового питания в России и в данном регионе и перспективы его развития, пути развития конкретного типа предприятия общественного питания (с учетом задания); предложения по совершенствованию массового питания в городе, совершенствования процесса производства. Также указываются цели и задачи курсовой работы.

Введение не должно превышать 2–3 листов текста.

Характеристика предприятия

Этот раздел должен содержать полную характеристику проектируемого предприятия:

- предполагаемое месторасположение;
- назначение, режим работы;
- формы организации производства, структуру производства, предоставляемые услуги;
- предлагаемые формы обслуживания расчета.

Характеристика цеха

В этом пункте должны быть отражены следующие вопросы:

- назначение цеха, ассортимент полуфабрикатов, продукции, изделий;
- нормативные документы, используемые для выпуска полуфабрикатов, изделий, продукции;
- месторасположение данного цеха, взаимосвязь с другими помещениями предприятия, режим работы;

Разработка производственной программы

Составление таблицы и графика загрузки зала; определение количества потребителей

Данный расчет необходим для выполнения всех последующих расчетов и должен быть правильным.

Расчет проводится по формуле:

$$N_{\text{час}} = P * C * n / 100, \text{ где } (1)$$

P – количество мест в предприятии, мест (дается по заданию);

C – средний % загрузки зала, % (из наблюдений или по примерному графику загрузки торгового зала);

n – оборачиваемость одного места в час (из наблюдений или по примерному графику загрузки торгового зала)

Для того, чтобы определить количество питающихся за день необходимо составить таблицу 1.

Таблица 1 - Расчет количества посетителей за день

Часы работы зала,(Т)	Кол-во мест в зале (P), мест	Кол-во посадок в час (n)	Средний процент загрузки зала (C),%	Кол-во потребителей за данный час (N час), чел	Коэффициент пересчета блюд $K = \frac{N_{\text{час}}}{N_{\text{день}}}$
8-9	80	2	30	48	0,06
9-10	80	2	40	64	0,07

Примеры расчета (если в предприятии 80 мест)

$$N_{8-9} = 80 * 2 * 30 / 100 = 48 \text{ чел}$$

$$N_{9-10} = 80 * 2 * 40 / 100 = 64 \text{ чел}$$

После расчета количества потребителей за каждый час дня (или периода), необходимо рассчитать коэффициент пересчета блюд за каждый час (за все часы работы торгового зала в день или период)

Предположим, что по таблице 1 всего потребителей за день (с 8 до 20 часов) $N=860$, то коэффициент K за каждый час будет рассчитан по формуле и с учетом N

$$K = N_{\text{час}} / N_{\text{день}}, \text{ где } (2)$$

$N_{\text{час}}$ – количество потребителей, обслуживаемых в торговом зале за 1 час, чел.

$N_{\text{день}}$ – общее количество потребителей за день.

Примеры расчета:

$$K_{8-9} = 48 / 860 = 0,0558 = 0,06$$

$$K_{9-10} = 64 / 860 = 0,0744 = 0,07$$

Данные расчета сводим в таблицу 1 в последнюю графу (за каждый час)

Если в предприятии общественного питания предусматривается несколько режимов питания, то сумму N определяют соответственно за каждый период.

Расчет количества питающихся можно произвести на основании составленного листа наблюдения количества питающихся за каждый час работы типичного предприятия общественного питания. При этом следует учесть: сколько посетителей обслуживается в торговом зале, за барной стойкой (если есть), в отдельных кабинетах, на летней площадке. При подсчете количества питающихся за каждый час работы предприятия определяется коэффициент пересчета блюд (можно с учетом каждого подразделения – торговый зал, банкетный зал, летняя площадка и т.д.). На основании листа наблюдения разрабатывается ассортимент реализуемой продукции с учетом каждого подразделения.

Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале

Данный расчет необходим для составления плана-меню предприятия. Данные для расчета (m) необходимо взять в приложении

Расчет производится по формуле:

$$M = N * m, \text{ где } (3)$$

M - количество блюд выпускаемых за день или период

N - количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день (период).

m – коэффициент потребления блюд одним посетителем (из приложения)

Предположим, в кафе на 80 мест обслуживалось в день 860 человек, а коэффициент потребления для кафе – 2, тогда мощность предприятия за день:

$$M = 860 \times 2 = 1720 \text{ блюд}$$

Расчет блюд по группам с учетом коэффициентов потребления отдельных видов блюд производится по формуле 3, коэффициенты m холодных закусок, m первых блюд, m вторых и сладких блюд представлены в приложении

Расчеты сводятся в таблицу

Таблица 2 - Расчет блюд по группам

№ п/п	Наименование группы блюд	Кол-во потребителей	Коэффициенты потребления отдельных блюд	Кол-во блюд по группам
1	Холодные блюда и закуски	860	0,6	516
2	Первые блюда	860	0,1	86
3	Вторые блюда	860	1,1	946

4	Сладкие блюда	860	0,2	172
	ИТОГО			1720 блюд

Расчет потребного количества холодных, горячих напитков, хлеба, мучных кондитерских изделий осуществляется аналогично, только вместо коэффициентов потребления берутся нормы потребления на 1 потребителя из приложения 4.

Например, необходимо рассчитать потребное количество приготавливаемых горячих и холодных напитков в кафе при обслуживании официантами.

Пример расчета: $M_{горнап} = N \times H_{п} = 720 \times 0,1 = 72$ л.

Далее разделив количество в литрах на норму 1 порции узнаем количество порций.

Т.к. горячие напитки реализуют в стаканах, чайных парах, то емкость 1 порции составляет 200 мл, соответственно кол-во порций горячих напитков равно: $72/0,2 = 360$ порций напитка

Данные расчета сводятся в таблицу 3

Таблица 2 - Расчет горячих, холодных напитков, хлеба, мучных кондитерских изделий

№ п/п	Наименование изделий, напитков, хлеба	Кол-во потребителей N	Норма потребления $H_{п}$ (г,л)	Кол-во напитков	
				В литрах	В порциях
	Горячие напитки	720	0,1	72	360
	Холодные напитки		0,09	64,8	324

Если предприятие работает по периодам (сменам), то выполняется несколько таких таблиц и тогда количество посетителей берется за определенный период или смену.

Составление плана-меню.

План-меню – является производственной программой предприятия общественного питания, при разработке которого необходимо учитывать следующие факторы:

- обслуживаемый контингент
- сезон
- формы производства
- формы обслуживания.

При составлении плана меню, наряда-заказа (если кондитерский цех) используют действующие сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и др.

Составляя план-меню следует учесть порядок записи блюд в меню.

План-меню оформляют в таблице

Таблица 3 - План-меню

№ рец.	Наименование блюда	Выход, гр	Количество порций

Расчет потребного количества сырья «Н», «Б»

Расчет потребного количества сырья массой нетто, брутто.

Данный расчет необходим для расчета складских помещений, расчета оборудования, расчета товарооборота.

Для расчета используются данные по плану-меню, наряду-заказу (если кондитерский цех), по ассортименту полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий (если есть магазин кулинарии)

Расчет производится на основании действующей нормативно-технической (технологической) документации с учетом выхода блюда, кондиции сырья, сезона.

Расчет производится по формуле:

$$G = M \times q, \text{ где} \quad (5)$$

G – количество потребного сырья, необходимое для приготовления блюд данного вида, кг

M – количество блюд данного вида за день

q - норма закладки сырья в граммах на 1 порцию

Данные расчета сводим в таблицу

Таблица 5 - Сырьевая ведомость

№ п/п	Наименование сырья	Наименование блюд				По всем наименованиям блюд	Итого брутто
		№ рецептуры		Выход, гр			
		Брутто		Нетто			
		На 1п.	На все порции	На 1п.	На все порции		

Расчет рабочей силы для цеха

Расчет необходим для составления графика выхода на работу, расчета немеханического оборудования.

Расчет производится с учетом всего ассортимента изготавливаемой продукции, блюд, напитков, изделий предприятия за день, а так же с использованием норм времени для приготовления данного ассортимента

Расчет производится по формуле:

$$N_1 = \frac{n \times H_{вр}}{3600 \times T_{см} \times \lambda}, \text{ чел, где} \quad (6)$$

N₁ – количество работников в цехе, необходимое для выполнения производственной программы

n – количество блюд данного вида, реализуемых за день, бл.

H_{вр} – норма времени в секундах на приготовление блюда

T_{см} время работы 1-го работника, сек.

λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (1,14)

H_{вр} - можно взять из Справочника руководителя предприятия общественного питания или в приложении 7

Пример расчета:

N₁ для борща = 320×40 = 12800сек

N₁ для супа картофельного с бобовыми = 350×20 = 7000 сек

Данные расчета сводим в таблицу 8

Таблица 4 - Расчет работников горячего цеха

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд n, бл	Норма времени в сек . H _{вр}	Время на приготовление блюд, сек
1	Бутерброд с языком отварным	320	40	12800
2	Напиток клюквенный.	350	20	7000
3	Салат из помидоров	500	30	15000
4	Салат столичный	250	160	40000
	Итого			74800

$$N_1 = 74800 / 3600 * 7 * 1,14 = 2,6 \text{ чел} = 3$$

Если у предприятия нет выходных дней, т.е. предприятие работает 7 дней в неделю, то тогда необходимо определять N₂.

$$N_2 = N_1 \times \alpha \text{ чел, где} \quad (7)$$

N₂ - количество работников с учетом коэффициента α

α - коэффициент, учитывающий работу в выходные и праздничные дни
Значение α зависит от режима работы предприятия и режима работы повара.

Таблица 5

Режим работы предприятия	Режим работы повара	Значение коэффициента
7 дней в неделю	5 дней в неделю	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю	1,32
5 дней в неделю	5 дней в неделю	1,13

Если в предложенном примере предприятие работает 7 дней, а повар имеет 1 выходной, то $N_2 = 2,6 \times 1,32 = 3,4$ или 3 раб.

Разработка графика выхода на работу

При выполнении курсового проекта студенту предлагается составить один из видов графиков выхода на работу для работников горячего цеха. При этом необходимо учесть:

1. Численность работников с учетом N_2
2. Часы "пик" работы торгового зала
3. Продолжительность смены работника при 7,8 часовом рабочем дне и при 11 час 30 мин
4. Начало и окончание смены
5. Количество выходных дней в неделю у работника (выходные дни "закладываются" при определении N_2)
6. Количество рабочих дней
7. Количество отработанных часов за смену перед выходным (праздничным днем)
8. Количество отработанных часов за месяц ($T_{эфф}$)

$$T_{эфф} = T_{см} \times K_c, \text{ час, где} \quad (8)$$

$T_{эфф}$ - эффективный фонд рабочего времени 1 работника за месяц, час;

$T_{см}$ - продолжительность рабочей смены (без учета обеденного перерыва), час;

K_c - количество рабочих смен работника за месяц.

Например, повар 5 разряда горячего цеха по двухбригадному графику отработал - 16 смен, то тогда $T_{эфф} = 184$ часа ($11,5 \times 16$)

При расчете $T_{эфф}$ работников с 1 выходным днем, дополнительно вычитается из общего количества часов за месяц время (1 час) "коротких" дней (перед выходным днем рабочий день короче на 1 час).

График выхода на работу оформить в виде таблицы.

Таблица 6 - График выхода на работу работников горячего цеха кафе «Аргентина» в мае 2014 г.

№ п/п	Профессия	Разряд	Дни месяца				Кол-во отработанных часов за месяц	Время обеда
			1	2	...	31		
1	Повар	5	9/21.30	В			184	12-12.30
2	Повар	4	13.30/24	В			184	15-15.30
3	Повар	4	В	13.30/24				
4	Повар	4	В	9/21.30				

Расчет оборудования для холодного цеха

Расчет и подбор оборудования

При разработке проекта холодного цеха студентам необходимо рассчитать холодильное оборудование

В холодном цехе предприятия емкость холодильной камеры необходимо определить для хранения полуфабрикатов на 1/2 смену и для хранения готовой продукции с учетом 1-2 часовой реализации продукции •

Расчет емкости холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов.

$$V_{II} = \sum \frac{G}{\rho v}, \quad (9)$$

где G — масса продукта (изделия), кг;

ρ — объемная плотность продукта (изделия), кг/м³;

v — коэффициент, учитывающий массу тары (v = 0,7...0,8).

Для осуществления расчета следует заполнить таблицу:

Таблица 9-Расчет объема холодильного шкафа

Наименование блюда	Кол-во блюд 1/2см	Вид сырья	Масса п/ф G, кг, нетто	Объемная плотность продукта, кг/м ³	Объем
Яйцо под майонезом с гарниром	35	Яйца	35x0,04=1,4	0,5	1,96
		Картофель	0,53	0,65	0,57
		Морковь	0,53	0,5	0,74
		Огурцы сол.	0,35	0,45	0,54
		Помидоры свежие	0,53	0,6	0,62
		Зел.гор.	0,35	0,5	0,49
		Майонез	1,4	0,9	1,09
Итого					6,01

Расчет холодильной емкости для хранения готовой продукции на 1-2 часа реализации. Данные для расчета берутся из таблицы плана-меню за определенный период работы (1 или 2 смену). Из плана-меню берутся холодные блюда, закуски, напитки, сладкие блюда (мороженое, желе, кремы и т. д.), которые после приготовления хранят с охлаждением.

Расчет производится по формуле:

$$E = \frac{n \times q}{v}, \quad \text{где} \quad (10)$$

E - потребная загрузочная емкость холодильника для хранения готовой продукции, кг

n - количество блюд данного вида на 1 час реализации (по максимальному часу)

q - масса одной порции данного блюда, кг

v- коэффициент, учитывающий массу тары (0,7 - 0,8)

Таблица 10 - Расчет емкости холодильной камеры для хранения готовых блюд

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд на 1-2 часа	Масса 1 пор. q, кг	Масса блюд G, кг	Коэффициент, учит. тару v	Загрузочная емкость х-ка E, кг
1	Желе апельсиновое	20	0,1	2	0,8	2,5
2	Сок яблочный	16	0,2	3,2	0,8	4,0

После определения суммы E по справочнику торгово-технологического оборудования подбирается холодильный шкаф необходимой грузоподъемности.

После расчета холодильного оборудования необходимо составить таблицу подбора необходимых видов оборудования на основании расчетов, и норм оснащения, а также производственной необходимости. Таблица должна включать холодильное, механическое, весоизмерительное оборудование.

Таблица 11- Потребное количество и виды оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Производств. грузоподъемность	Тип или марка оборудования	Количество
1	Холодильный шкаф и т.д.	250	ШХ-1,2	1

Универсальный привод со сменными механизмами для холодного цеха принимается только тогда, когда мощность цеха большая и нужно изготавливать салаты, винегреты в массовом количестве.

Расчет производственных столов

Для того чтобы рассчитать производственные столы необходимо знать количество работников цеха с учетом 1/2 их численности за день.

Расчет производится по формуле:

$$Z = 1/2 N_1 \times L, \text{ м, где} \quad (19)$$

Z - длина столов в погонных метрах, м

N₁ - численность работников цеха за день, чел (по расчетной таблице)

L - норма длины стола на 1 работника, м

L смотрите в приложении 6.

Например, в горячем цехе кафе за день (с 8 до 20.00) работает 6 поваров, тогда Z= 3,75 (3×1,25)

В предприятиях открытого типа повара горячего цеха работают чаще всего по ступенчатому графику, значит присутствуют не все сразу. Если численность поваров или других работников цеха большая, то тогда целесообразно при расчете использовать Ко - коэффициент одновременности Ко = 0,4-0,7

Например, в горячем цехе ресторана на 200 мест работает в день 10 поваров, то тогда расчет следует вести так: Z= 5 × 1,25 × 0,5 = 3,13 м

Ко - коэффициент одновременности учитывает одновременность работы у стола, чем меньше работников тем больше Ко.

Рассчитав длину столов в погонных метрах, следует осуществить подбор столов с учетом их габаритов.

Производственные столы бывают длиной: 1050, 1470, 1500, 1200 мм

Столы бывают:

- для установки средств малой механизации СММСМ
- стол с охлаждением и горкой СОЭСМ-3
- стол со встроенной коечной ванной СМВСМ
- стол с гладкой поверхностью СП-1470

Предположим, что все перечисленные столы имеют длину 1470 мм, тогда количество столов будет равно:

а) для кафе 2,55 = 3 (3,75:1,47)

б) для ресторана 2,12 = 2 (3,13:1,47)

Подбираем столы для горячего цеха кафе

Необходимо иметь:

1 стол СММСМ

1 стол СМВСМ

1 стол СП-1470

Подбор кухонного инвентаря и посуды для цеха

Подбор осуществляется на основании действующих норм оснащения предприятий массового питания посудой, приборами, мебелью, кухонным инвентарем. Данные подбора с учетом количества мест в предприятии (по заданию) свести в таблицу.

Таблица 12- Подбор посуды, инвентаря, инструментов, приспособлений

№ п/п	Наименование посуды, инвентаря, инструментов, приспособлений	Количество	Назначение
1	Мусат	1	Приспособление для правки ножей

Составление таблицы основных технологических линий, участков в цехе

Необходимо составить таблицу основных технологических линий, участков, рабочих мест.

Данные свести в таблицу

Таблица 13 - Основные технологические линии, участки, рабочие места горячего цеха

Наименование технологических линий, участков, рабочих мест	Проводимые операции	Необходимые виды оборудования
Линия по приготовлению первых блюд и бульонов	-обжаривание костей -варка бульонов -процеживание -пассерование кореньев, овощей -нарезка овощей для заправочных супов -протираание продуктов после варки	-жарочный шкаф - сковороды или электрические плиты -котлы -производственный стол -привод универсальный со сменными механизмами
Линия вспомогательного оборудования	-переборка круп, бобовых -измельчение макарон при варке -промывание готовых гарниров -подготовка яиц к варке -подготовка консервов к использованию	-производственный стол, со встроенной моечной ванной -стол для установки средств малой механизации -ванна для промывания гарниров -моечная ванна -стационарный стеллаж -кухонный табурет
Линия по приготовлению вторых блюд, гарниров, соусов	-припускание -жарка -варка -тушение -запекание -протираание продуктов -перемешивание -заправка	-плита электрическая -тепловые вставки -жарочные шкафы -фритюрницы -сковороды -производственный стол -универсальный привод -передвижные стеллажи -кухонные табуреты

Расчет площади цеха

Для расчета площади цеха необходимо составить таблицу используемого оборудования. Данные для таблицы берутся из таблицы подбора оборудования по нормам оснащения, а так же расчетные данные (количество котлов, производственных столов). Данные сводятся в таблицу

Таблица 14 - Расчет полезной площади горячего цеха

№ п/п	Наименование оборудования	Тип или марка	Кол-во единиц	Габариты		Полезная площадь, занятая под оборуд.
				Длина Д, мм	Ширина Ш мм	
1	Универсальный привод	ПГ-06	1	530	280	0,1
2	Плита кухонная	ПСМ-ЧШ	3	840	840	2,1
	Итого					ΣS пол

$S_{\text{пол}}$ одной единицы оборуд. = Д х Ш, м².

Площадь горячего цеха определяется по формуле:

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{пол}}}{K}, \text{ м}^2, \text{ где} \quad (20)$$

$S_{\text{общ}}$ - площадь горячего цеха, м².

$S_{\text{пол}}$ - суммарная полезная площадь занятая всеми видами оборудования, м².

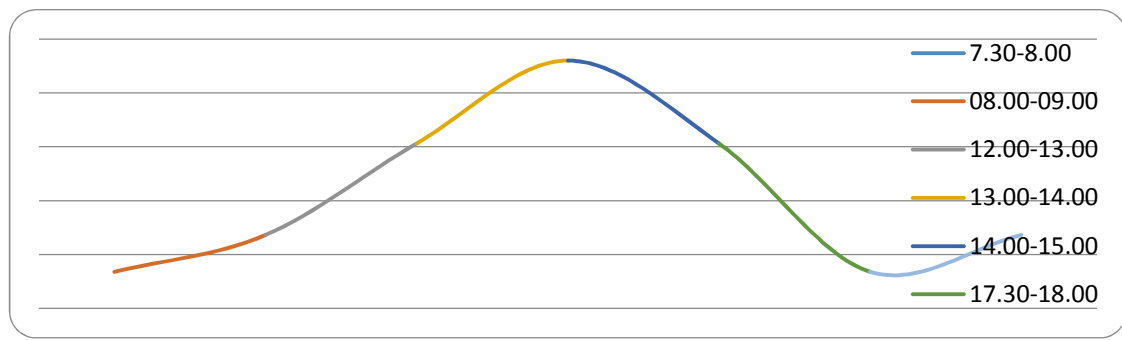
K- коэффициент учитывающий использование площади (0,25-0,35)

Например, $S_{\text{пол}} = 12,5$ м.кв., то $S_{\text{общ}} = 12,5/0,3 = 41,7$ м².

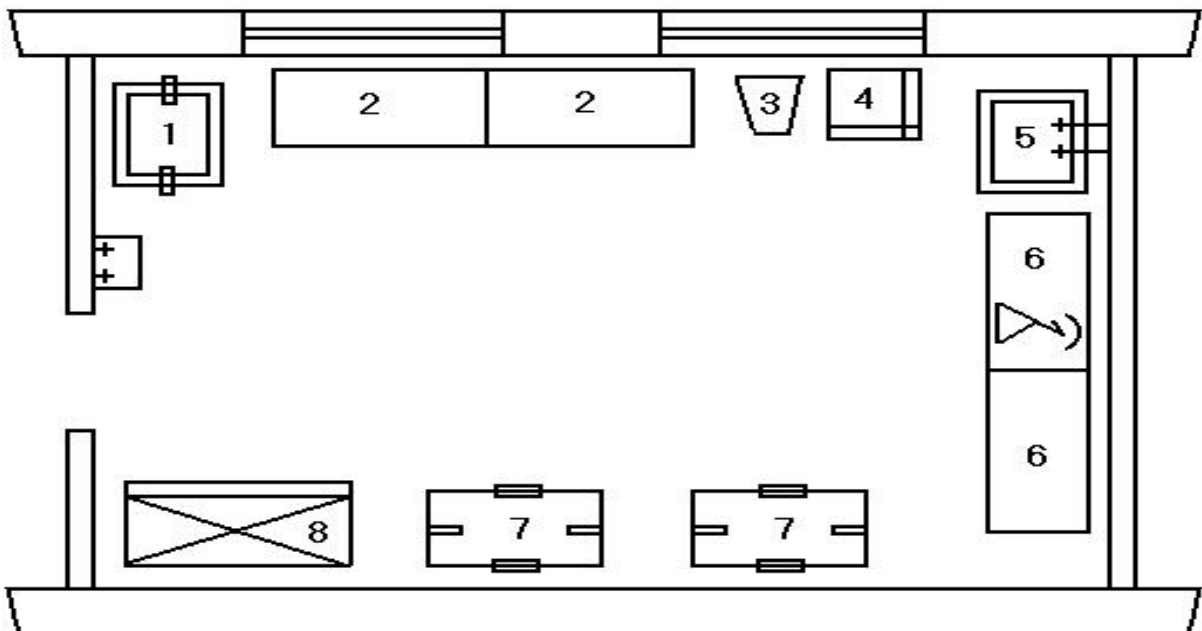
Определяем длину и ширину цеха.

Горячий цех чаще всего имеет квадратную конфигурацию или не очень "вытянутый" прямоугольник. Принимаем ширину цеха - 6 м, то тогда длина горячего цеха - 6,95 м.

Графическая часть График загрузки зала



План цеха с размещением оборудования



Холодный цех

1 - ванна производственная передвижная; 2 - столы производственные;
3 - универсальная кухонная машина; 4 - стеллаж для хранения сменных механизмов;
5 - ванна производственная для смешивания компонентов холодных закусок;
6 - столы производственные для порционирования холодных закусок;
7 - стеллажи производственные передвижные для доставки холодных закусок в обеденный зал; 8 - холодильный шкаф

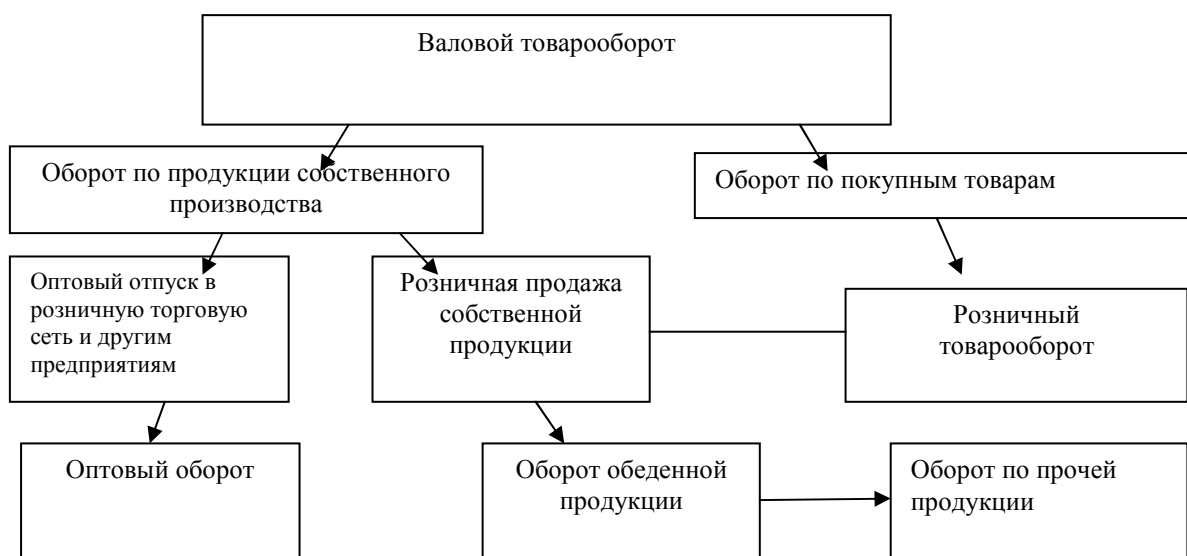
Анализ хозяйственной деятельности столовой при ВУЗе.
Планирование валового товарооборота.

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

Товарооборот предприятия общественного питания состоит из двух основных частей:

- ✓ реализации продукции собственного производства
- ✓ продажи покупных товаров.

Сумма оборота от реализации продукции собственного производства (розничного и оптового) и оборота от реализации покупных товаров образует общий оборот общественного питания, то есть **валовой**. Валовой товарооборот характеризует полный объем производственной и торговой деятельности предприятия общественного питания. Товарооборот планируют и учитывают в розничных ценах, включая наценку общественного питания.



План товарооборота общественного питания составляется в определенной последовательности. Основная его часть – реализация продукции собственного производства, разрабатываемая на базе производственной программы (оборота собственной продукции в натуральном исчислении).

На основании производственной программы составляются калькуляционные карточки на каждое блюдо, изделие. Для этого необходимо воспользоваться прейскурантом цен на сырье и товары, который студент составляет на момент написания курсовой работы исходя из действующих цен.

Таблица Прейскурант цен на сырье и товары

№	Наименование сырья и товаров	Ед. изм.	Цена за кг / шт руб.
1.	Свекла	кг.	20
2.	Картофель	кг.	14
3.	Морковь	кг.	15
4.	Петрушка (корень)	кг.	100
5.	Лук репчатый	кг.	150
6.	Томатное пюре	кг.	200
7.	Кулинарный жир	л.	100
8.	Сахар	кг.	35
9.	Уксус 3%-ный	л.	90

10.	Репа	кг.	80
11.	Лук порей	кг.	150
12.	Свинина (корейка)	кг.	250
13.	Шампиньоны	кг.	160
14.	Говядина (вырезка)	кг.	400
15.	Жир животный	кг.	90
16.	Хрен (корень)	кг.	100
17.	Говядина (верхний, внутренний)	кг.	300
18.	Мука пшеничная	Кг.	30
19.	Говядина (котлетное мясо)	Кг.	200
20.	Хлеб пшеничный	Кг.	100
21.	Молоко	Л.	40
22.	Огурцы свежие	Кг.	70
23.	Яйца	Кг.	65
24.	Крабы	Кг.	400
25.	Соус Южный	Кг.	90
26.	Майонез	Кг.	90
27.	Курица	Кг.	140
28.	Огурцы соленые	Кг.	80
29.	Капуста квашеная	Кг.	80
30.	Лук зеленый	Кг.	150
31.	Помидоры свежие	Кг.	60
32.	Горошек зеленый консерв.	Кг.	160
33.	Сыр	Кг.	500
34.	Треска	кг.	200
35.	Масло растительное	Л.	45
36.	Курага	Кг.	70
37.	Крахмал картофельный	Кг.	50
38.	Кислота лимонная	Кг.	50
39.	Вода	Л.	50
40.	Яблоки	Кг.	45
41.	Чай-заварка	Кг.	100
42.	Лимон	Кг.	70
43.	Кофе натуральный раст.	Кг.	240
44.	Какао - порошок	Кг.	150
45.	Минеральная вода	Л.	25
46.	Сок натуральный	Л.	50
47.	Лимонад	Л.	20
48.	Хлеб ржаной	Кг.	100
49.	Хлеб пшеничный	Кг.	100
50.	Дрожжи (прессованные)	Кг.	80
51.	Соль	Кг.	10
52.	Крупа рисовая	Кг.	45
53.	Масло сливочное	Кг.	90
54.	Макаронные изделия	Кг.	60
55.	Маргарин столовый	Кг.	120
56.	Меланж	Л.	50
57.	Пудра	Кг.	40
58.	Повидло	Кг.	120

Наценка на продукцию собственного производства

Столовая при учебном заведении 50%

Наценка на продукцию собственного производства кафе со свободным выбором блюд составляет от 150 до 300%

На основании полученных данных при калькулировании блюд и изделий составляется сводная таблица цен на продукцию собственного производства согласно производственной программы.

Таблица - Сводная таблица цен на продукцию собственного производства согласно производственной программы на 01.09.2014

№	Название блюда	Количество блюд по производственной программе	Цена одного блюда, руб.	Стоимость блюд, руб.
1.	Салат мясной	40	59,41	2376,4
2.	Салат столичный	60	35,56	2133,6
3.	Винегрет овощной	50	14,32	716
4.	Яйца под майонезом	50	16,23	811,5
5.	Салат картофельный	40	19,77	790,8
6.	Салат с сыром	70	41,94	2935,8
7.	Закрытые бутерброды с сыром	50	32,03	1601,5
8.	Салат «Весна»	150	46,06	6909
9.	Борщ с картофелем	420	33,27	13973,4
10.	Суп картофельный	320	20,27	6486,4
11.	Котлеты натуральные паровые	140	46,11	6455,4
12.	Бифштекс	150	103,83	15574,5
13.	Мясо тушеное	150	106,71	16024,5
14.	Тефтели	150	65,86	9879
15.	Рыба жареная	150	70,16	10524
16.	Рис отварной	150	4,52	678
17.	Картофель жареный из вареного	150	6,19	928,5
18.	Макаронные изделия отварные	150	7,25	1087,5
19.	Картофель отварной	150	5,06	759
20.	Пюре картофельное	150	5,88	882
21.	Чай с лимоном	170	15,13	2572,1
22.	Кофе черный	100	3,95	395
23.	Какао с молоком	100	5,72	572
24.	Сок яблочный	37	13,50	499,5

25.	Лимонад	111	6,00	666
26.	Минеральная вода	74	6,00	444
27.	Вагрушки	170	13,95	2371,5
28.	Беляши	100	21,96	2196
29.	Пончики	100	2,97	297
30.	Хлеб ржаной	964	3,15	3036,6
31.	Хлеб пшеничный	964	4,50	4338
32.	Кисель	170	8,45	1436,5
33.	Компот из свежих плодов	200	12,33	2466
ИТОГО				106792,5

Исходя из полученных данных при калькуляции, однодневный оборот по продукции собственного производства нашей столовой составил 106792,5 рублей (сюда вошли оборот по обеденной и прочей продукции собственного производства).

При условии, что в году 353 рабочих дня оборот по продукции собственного производства за год составит 37697752,5 рублей (106792,5x 353).

В структуре товарооборота общественного питания преобладает оборот по продукции собственного производства. Удельный вес собственной продукции в товарообороте характеризует уровень развития отрасли. При прочих равных условиях, чем выше этот показатель, тем лучше организовано предприятие общественного питания. На этот показатель влияет тип предприятия общественного питания. Влияние типа предприятия общественного питания на удельный вес продукции собственного производства показано в таб. 5.

Таблица 5

Тип предприятия общественного питания	Удельный вес продукции собственного производства
Рестораны	80-87
Бары	60-65
Кафе	70-85
Столовые	
• Общего типа, диетические	80-90
• При учебных заведениях,	85-90
• При промышленных предприятиях	85-90
Закусочные	
• Общего вида	80-85
• Специализированные	85-90
Магазин-кулинария	90-95

Планирование фонда заработной платы.

Фонд заработной платы предприятия представляет собой сумму расходов на оплату независимо от источников финансирования выплат, начисленных работникам за выполненную работу в течение отчетного периода и за неотработанное время, установленное законодательством.

Все средства, начисленные работникам предприятия в соответствии с количеством и качеством труда, включаются в фонд заработной платы

В фонд заработной платы включаются:

- ✓ заработная плата за выполненную работу и отработанное время;
- ✓ поощрительные выплаты;
- ✓ оплата за неотработанное время;
- ✓ отдельные выплаты социального характера.

Исходными предпосылками для планирования являются:

- ✓ планируемая численность работников предприятия общественного питания (штатное расписание);
- ✓ положение по оплате труда и премированию предприятия питания;
- ✓ нормативные материалы государственных органов по вопросам труда и заработной платы.

В первую очередь следует определить расходы на оплату труда в составе издержек. Для этого сначала определяют заработную плату за выполненную работу исходя из численности работников по штатному расписанию и должностных окладов (тарифных ставок). Фонд заработной платы определяют умножением окладов (тарифных ставок) по каждой категории работников на их численность, предусмотренную в штатном расписании. Затем вносят коррективы с учетом доплат, надбавок, премий, выплачиваемых в определенных размерах (чаще всего в процентах к ставке, окладу). Размер премии устанавливается предприятием.

Таблица - Штатное расписание

№ п/п	Наименование должности	Кол-во работающих	Оклад (руб.)	Премия (руб.) 60 %	ФОТ (руб.)
1	Повар 5-го разряда	1	16000	9600	25600
2.	Повар 5-го разряда	1	16000	9600	25600
3	Повар 5-го разряда	1	14000	8400	22400
4.	Повар 4-го разряда	1	14000	8400	22400
5	Мойщица	1	10000	6000	16000
Итого:		5		60000	116000

Планирование издержек производства и обращения

План издержек производства и обращения предприятие общественного питания разрабатывает самостоятельно и представляет собой важнейший раздел бизнес-плана, является основой для составления финансового плана. В настоящее время из-за кризиса в экономике, инфляции и нестабильности цен, тарифов, ставок процесс расчета плановых издержек производства и обращения затруднен. Но даже в такой ситуации победа в конкурентной борьбе ожидает того, кто разрабатывает подробные планы с детальным расчетом затрат, контролирует их выполнение.

Таблица 6 - Примерный перечень издержек (в процентных числах) предприятия общественного питания по отношению к товарообороту

№	Статьи издержек.	В % к товарообороту
1.	Транспортные расходы	1,5
2.	Расходы на оплату труда персонала	Взять из расчетов *12 (116000*12)

3.	Расходы по аренде (лизингу) основных средств и нематериальных активов	1,7
4.	Расходы на содержание сооружений, помещений, инвентаря	1,8
5.	Амортизация основных средств и нематериальных активов	5,6
6.	Отчисления и затраты на ремонт основных средств	0,9
7.	Износ малоценных и быстроизнашивающихся предметов	0,7
8.	Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд	7,7
9.	Расходы на хранение, подработку, подсортировку товаров	2,7
10.	Расходы на рекламу	0,6
11.	Проценты за пользование кредитами и займами	2,0
12.	Потери товаров при транспортировке, хранении и реализации в пределах норм	0,1
13.	Расходы на тару	0,4
14.	Прочие нормируемые затраты	1,2
15.	Расходы по обеспечению условий труда персонала	1,4
16.	Расходы по управлению и функционированию организации	2,7
17.	Прочие расходы	0,6
	Всего издержек	Сумма

Таблица 7- План издержек Столовой при ВУЗе

№	Статьи издержек.	В % к товарообороту	Сумма, руб.
1.	Транспортные расходы	1,5	565466,2875
2.	Расходы на оплату труда персонала	Взять из расчетов	1392000
3.	Расходы по аренде (лизингу) основных средств и нематериальных активов	1,7	640861,7925
4.	Расходы на содержание сооружений, помещений, инвентаря	1,8	678559,545
5.	Амортизация основных средств и нематериальных активов	5,6	2111074,14
6.	Отчисления и затраты на ремонт основных средств	0,9	339279,7725
7.	Износ малоценных и быстроизнашивающихся предметов	0,7	263884,2675
8.	Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд	7,7	2902726,9425
9.	Расходы на хранение, подработку, подсортировку товаров	2,7	1017839,3175
10.	Расходы на рекламу	0,6	226186,515
11.	Проценты за пользование кредитами и займами	2,0	753955,05
12.	Потери товаров при транспортировке, хранении и реализации в пределах норм	0,1	376997,7525

13.	Расходы на тару	0,4	1,5079101
14.	Прочие нормируемые затраты	1,2	452373,03
15.	Расходы по обеспечению условий труда персонала	1,4	527768,535
16.	Расходы по управлению и функционированию организации	2,7	1017839,317 5
17.	Прочие расходы	0,6	226186,515
	Всего издержек	Сумма	25635600,29
	Товарооборот к которому исчислен уровень издержек, руб.		37697752,5

Расчет валового дохода и прибыли

Валовой доход как экономическая категория представляет собой часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначается для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли. Предприятие общественного питания за оказываемые им услуги по производству, реализации и организации потребления взимает плату, которую можно назвать ценой услуг. Этой платой становится торговая надбавка к цене закупленного сырья и товаров, а также наценка на продукцию общественного питания. Поэтому валовой доход можно представить как сумму надбавок и наценок на реализуемую продукцию.

Валовой доход предприятия питания измеряется в абсолютных и относительных величинах. В абсолютных величинах валовой доход характеризуется суммой, выраженной в денежных единицах, в относительных - уровнем.

Расчет валового товарооборота

Расчет производится по формуле:

$$Vm = \frac{T * 100}{85} \text{ руб, где}$$

Vm – валовой товарооборот

T – товарооборот предприятия по продукции собственного производства);

85 - Удельный вес продукции собственного производства

$$Vm = 37697752,5 * 100 / 85 = 44350297$$

Прибыль, как результативный (оценочный) показатель характеризует эффективность деятельности предприятия, успех предпринимательской деятельности, является экономическим показателем роста предприятия. Как количественный показатель прибыль представляет собой повышение доходов над затратами. В общественном питании прибыль представляет собой разность между валовым доходом и текущими затратами.

Валовой доход – сумма издержек производства и обращения = прибыль.
 $44350297 - 25635600,29 = 18714696,7$ – балансовая (бухгалтерская) прибыль.

Расчет налоговых выплат. Расчет единого налога по упрощенной системе налогообложения.

Упрощённая система налогообложения (УСН) — специальный налоговый режим, направленный на снижение налоговой нагрузки на субъекты малого бизнеса и среднего бизнеса, а также облегчение и упрощение ведения налогового учёта и бухгалтерского учёта. УСН введена Федеральным законом от 24.07.2002 N 104-ФЗ. при уплате единого налога с разницы между доходами и расходами налоговая ставка составляет 15 процентов.

Таким образом, формула расчета налога выглядит следующим образом.

Расчет производится по формуле:

$$P_n = \frac{(T - B_n) * 15}{100} \text{ руб где}$$

P_n - налог по упрощенной системе налогообложения

T - товарооборот

B_n – балансовая прибыль

$$P_n = \frac{(37697752,5 - 18714696,7) * 15}{100}$$

$$P_n = 2847458,37$$

Расчет чистой прибыли и окупаемости затрат.

Чистая прибыль -это разность между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятием из балансовой прибыли (на недвижимость, прибыль, доходы и т.д.), экономическими санкциями и отчислениями. Чистую прибыль предприятие распределяет и использует самостоятельно.

Рассчитаем чистую прибыль:

$$Чп = B_n - P_n$$

$$Чп = 18714696,7 - 2847458,37 = 15867238,33$$

ОКУПАЕМОСТЬ ЗАТРАТ — показатель экономической эффективности капитальных вложений; определяется отношением капитальных вложений к экономическому эффекту, обеспечиваемому ими.

Окупаемость затрат используется и как показатель сравнительной экономической эффективности капитальных вложений при выборе лучших вариантов технических решений, комплексных программ, техники и технологии .

Чтобы рассчитать окупаемость, нужно величину вложенных средств разделить на сумму получаемой прибыли. Полученная величина будет показывать период времени, в течение которого наступит окупаемость.

Окупаемость холодного цеха нашего предприятия рассчитывается по формуле Вт/Чп

Экономические показатели

№ п/п	Показатели	
1.	Товарооборот, руб	
2.	Средняя заработная плата, руб.	
3.	Валовой товарооборот	
4.	Издержки производства и обращения (текущие затраты),	
5.	Фонд заработной платы	
6.	Среднесписочная численность работников холодного цеха	
7.	Балансовая прибыль	
8.	Налоговые выплаты,	
9.	Чистая прибыль, руб.	
10.	Срок окупаемости	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Список основной литературы

1. Бабаев Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16 + CD-ROM. (переплет) ISBN 978-5-9558-0185-8
<http://znanium.com/bookread2.php?book=481654>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://biblio-online.ru/book/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546>
3. Сафронов Н. А. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016. — 256 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=702371>
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. <https://biblio-online.ru/book/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3>

Дополнительная литература

1. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02641-2. <https://biblio-online.ru/book/8DFC14EA-D55E-49EA-94FA-B848150B1D49>
2. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / О. А. Агеева, Л. С. Шахматова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01145-6. <https://biblio-online.ru/book/FCF15000-78EF-4815-9819-8E041DAC1B3B>
3. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. <https://biblio-online.ru/book/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC>
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. <https://biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>
5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01086-2. <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

Интернет-ресурсы

1. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
4. <http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
5. <http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
6. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
7. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
8. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

Справочные системы

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU**. Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru)**. Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.