МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические указания по выполнению курсовой работы

для студентов

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
грТТ-1-15

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

п. Качкан, 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1	ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ	4
2	УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	4
3	УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	8
4	ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	14
5	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	15
6	ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ	17
7	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ	19
8	ПРИЛОЖЕНИЯ	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с учебной программой студенты выполняют курсовую работу по профессиональному модулю ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.

Курсовая работа является самостоятельной и творческой работой, которая способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, полученных во время обучения, практических умений, применения этих знаний при решении конкретных задач теоретического и практического плана. При выполнении курсовой работы необходимо широко использовать теоретические знания и материалы практической деятельности торговых организаций и предприятий.

Выполнение курсовых работ направлено на формирование профессиональных компетенций:

ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работы исполнителями
ПК 6.3	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Работы, выполненные только на основе литературных источников, возвращаются студентам на доработку.

Курсовая работа является заключительным этапом освоения МДК.06.01.Управление структурным подразделением.

По содержанию курсовая работа должна носить практический, исследовательский поисковый характер.

1. ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ

УКАЗАНИЯ Выполнение курсовой работы немыслимо без подбора, изучения и анализа литературных источников по выбранной теме.

Работу с литературными источниками нужно начинать с беглого просмотра и выделения важных для выполнения темы мест, которые затем следует изучить и кратко

законспектировать. Дословное списывание из учебников или других источников не допускается.

Перечень необходимой для выполнения темы курсовой работы нормативной документации (НД) можно устанавливать по соответствующим указателям (ГОСТ, ОСТ и ТУ), а также документацию можно подобрать в лабораториях техникума, в предприятиях общественного питания, городских и областных библиотеках.

2. ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Указания по выполнению курсовой работы даны на примере тем, связанных с характеристиками техника - технолога.

Курсовая работа начинается с введения. Во введении студент обосновывает выбор темы и ставит цель и задачи курсовой работы. Для этого нужно остановиться на сложившейся в общественном питании современной рыночной ситуации, состоянии спроса населения на продукцию предприятий общественного питания, с учетом современных технологий. Отметить тенденции спроса на продукцию собственного производства, включая национальную кухню и имеющиеся трудности в его удовлетворении. Выяснение путей решений, возникших в предприятиях проблем, связанных с реализацией готовой продукции собственного производства, расчетом производственной программы, площади цеховой структуры, расчет рабочей силы цеха, оформление графиков и табеля выхода на работу, расчета заработной платы работников цеха и является задачами курсовой работы для достижения поставленной цели «Организовать работу предприятия общественного питания с учетом современных технологий» для каждого студента.

По содержанию курсовая работа носит реферативно - практический или опытно-экспериментальный характер. Целесообразно, чтобы она была связана с программой учебной практики, а также с работой конкретного предприятия. Кроме того, при выполнении курсовых работ могут быть использованы данные, полученные на практических занятиях. В курсовой работе должна быть отражена практическая значимость выбранной темы, и исследовательская направленность.

В содержании курсовой работы указываются вопросы, а также номера страниц, с которых начинается каждый из них.

Во введении целесообразно раскрыть актуальность выбранной темы. Основная часть должна содержать материал, раскрывающий сущность темы, располагаться в логической последовательности, отражать все этапы выполнения курсовой работы.

Результаты экономических расчетов необходимо сводить в таблицы, выражать в виде графиков, схем и диаграмм. Если в курсовой работе используются статистические данные, то необходимо давать ссылку на их источник.

В разделе «Заключение» делают выводы и разрабатывают предложения по соответствующей теме курсовой работы.

Библиографический список должен содержать нормативные и законодательные материалы, учебные пособия, монографии авторов и другую научную литературу, а также материалы периодической печати и интернет ресурсы с указанием даты их посещения.

Выполненная студентом курсовая работа проверяется руководителем, подписывается и вместе с отзывом передается студенту для ознакомления.

В завершении выполнения курсовой работы предусмотрена - защита.

Первым этапом выполнения курсовой работы является выбор студентом темы курсовой работы. Темы составляются в соответствии с программой МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации, согласовываются методической комиссией и утверждаются зам. директора по производственному обучению и практике. Тема курсовой работы может быть, предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности. В этом случае тема дополнительно согласовывается и утверждается.

Второй этап в выполнении курсовой работы - составление плана. По содержанию курсовая работа, носит реферативно - практический характер. План является единым для любой темы курсовой работы. Изменения с учетом особенности темы вносятся с разрешения руководителя курсовой работы.

Третий этап в выполнении курсовой работы - подбор и изучение учебной и дополнительной литературы.

Четвертый этап - изложение темы курсовой работы.

Пятый этап - подбор документов для оформления приложения.

Шестой этап - написание заключения.

Седьмой этап-оформление и защита.

Работа должна быть представлена для рецензирования, в сроки, установленные учебным планом. К защите не допускаются работы, в которых выявлено плохое знание темы, неудовлетворительное ее изложение, слабое владение терминологией, отсутствие, несоответствие разделов, наличие в курсовой работе значительного количества грамматических ошибок.

Общий объем теоретической части курсовой работы не должен превышать 10-15 страниц.

Практическая часть курсовой работы начинается с расчета производственной программы разрабатываемого предприятия общественного питания, включающий: расчет по формуле количества блюд, реализуемых предприятием за рабочий день, составление плана - меню на основе полученных расчетов, меню (отображено в приложении), составление технико-технологических карт, таблицы расчета потребного количества сырья и калькуляционных карточек на разработанные блюда.

Для расчета производственной программы используются таблицы:

- оборачиваемости мест и коэффициенты потребления блюд и мучных изделий собственного производства; определение количества клиентов, обслуживаемых в предприятии и расчет мучных изделий (Приложение 5);
- зависимость числа блюд разных групп от коэффициента их потребления; расчет блюд (Приложение 6);
- образец Плана - меню (Приложение 7);
- образец Технико – технологической карты (Приложение 8);
- образец таблицы расчета потребного количества сырья (Приложение 9);
- образец калькуляционной карточки на блюдо (Приложение 10);
- образец дневного заборного листа (Приложение 11).

Раздел «Структура производственного цеха» включает: расчет площади цеха с использованием подобранного технологического оборудования с учетом современных технологий (Приложение 12).

В разделе «Организация работы трудового коллектива» проводится:

- расчет рабочей силы (Приложение 13),
- на рассчитанных сотрудников оформляется график выхода на работу (Приложение 14);
- табель учета рабочего времени (Приложение 15);
- заработная плата (Приложение 16).

В заключении обучающийся должен сформировать конкретные, деловые рекомендации, о возможности применения материалов курсовой работы предприятиями общественного питания города.

Заключение по работе направленны на совершенствование и оптимизацию деятельности предприятия, повышение качества выпускаемой продукции и оказываемых услуг.

Заканчивается работа списком использованных источником, перечнем приложений, датой окончания работы и личной подписью студента.

3. УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Текст курсовой работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210 297). Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт TimesNewRoman. Цвет шрифта черный, высота букв, цифр и других знаков - не менее 2,2 мм (кегль не менее 14). По всем сторонам листа оставляют поля от края листа. Размеры: левого поля - 30 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 20 мм; нижнего поля - 20 мм.

В курсовой работе нумерация страниц, разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист и листы, на которых располагают заголовки структурных частей студенческих работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ","БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК", "ПРИЛОЖЕНИЯ", "РЕЦЕНЗИЯ", "ОТЗЫВ" не нумеруют, но включают в общую нумерацию работы.

Текст основной части реферата, курсовой работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Заголовки структурных частей студенческих работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", " БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК ", "ПРИЛОЖЕНИЯ", "РЕЦЕНЗИЯ", "ОТЗЫВ" и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом - 3-4 межстрочных интервала (межстрочный интервал равен 4,25 мм), расстояние между заголовками раздела и подраздела - 2 межстрочных интервала.

Каждую структурную часть курсовой работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или подпункт, то нумеровать пункт (подпункт) не следует.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте работы ставится точка.

Оформление таблиц

В текстовом документе таблица является методом унифицированного текста, и такой текст, представленный в виде таблицы, обладает большой информационной емкостью, наглядностью, позволяет строго классифицировать, кодировать информацию, легко суммировать аналогичные данные.

Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Слово "Таблица" и ее номер размещают слева в одной строчке с названием таблицы. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах раздела.

Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы разделенных точкой, например: Таблица 1.3. (третья таблица первого раздела). Если в работе одна таблица, ее не нумеруют. На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово "Талица" с указанием ее номера, например: в соответствии с таблицей 1.3.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе. Графу "Номер по порядку" (№ п/п) в таблицу включать не допускается.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

При делении таблицы на части и переносе их на другую страницу допускается головку или боковик таблицы заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы. Слово "Таблица" указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут "Продолжение таблицы" или "Окончание таблицы" с указанием номера таблицы.

Располагают таблицы на странице обычно вертикаль, но помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем головка таблицы должна размещаться в левой части страницы. Как правило, таблицы слева, справа и снизу ограничивают линиями.

Для сокращения текста заголовков и подзаголовков граф отдельные понятия заменяют буквенными обозначениями, установленные стандартами, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или приведены на иллюстрациях, например: L - длина.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире).

Оформление иллюстраций

В текстовом документе для наглядности, доходчивости и уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать таблицы и иллюстрации (схемы, диаграммы, графики, чертежи, карты, фотографии, алгоритмы, компьютерные распечатки и т.п.).

Иллюстрации в работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации обозначают словом "Рисунок" и нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой, например: Рисунок 1.3. (третий рисунок первого раздела).

В работе следует помещать лишь такие иллюстрации, которые дополняют, раскрывают содержание текста. Причем предпочтение отдается такому их размещению, чтобы не было необходимости разворачивать работу. Если это невозможно, то иллюстрации располагают так, чтобы для их рассмотрения достаточно было повернуть работу по часовой стрелке.

При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать «… в соответствии с рисунком 2.1» при сквозной нумерации.

На ранее упомянутые в тексте иллюстрации ссылки дают с сокращением слова «смотри»: «(см. рисунок 2.1)».

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например: Рисунок А.2.

Схема - это изображение, передающее обычно с помощью условных обозначений и без соблюдения масштаба основную идею какого-либо устройства, предмета, сооружения или процесса и показывающее взаимосвязь их главных документов.

Необходимые качества любого рисунка - наглядность, графическая выразительность и ясность.

Перечисления и примечания

Перечисления при необходимости могут быть приведены внутри пунктов или подпунктов. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений - строчную букву (арабскую цифру), после которой ставится скобка.

Например:

Заключение содержит:

- краткие выводы;
- оценку решений;
- разработку рекомендаций.

Оформление формул и уравнений

В курсовых работах формулы следует нумеровать в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (4.2).

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения необходимо оставлять не менее одной свободной строки. В качестве символов физических величин в формуле следует применять обозначения, установленные соответствующими нормативными документами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, если они не пояснены ранее, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова "где" (без двоеточия).

Например: общее число блюд определяется по формуле:

$P=N*M$

где P- число блюд реализуемых за день; N- число клиентов, обслуживаемых в кафе; M- коэффициент потребления блюд 1 потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Сокращения в курсовой работе

В курсовых работах - допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. - страница; г. - год; гг. - годы; мин. - минимальный; макс. - максимальный; абс. - абсолютный; отн. - относительный; т.е. - то есть; т.д. 0 так далее; т.п. - тому подобное; др. - другие; пр. - прочее; см. - смотри; номин. - номинальный; наим. - наименьший; наиб. - наибольший; тыс. - тысяча; экз. - экземпляр; прим. - примечание; п. - пункт; разд. - раздел; сб. - сборник; вып. - выпуск; изд. - издание; б.г. - без года; сост. – составитель.

Принятые в студенческих работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка). Перечень

сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов следует выделить как самостоятельный структурный элемент студенческой работы и поместить его после структурного элемента "Содержание".

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы и термины, справа - их детальную расшифровку.

Оформление библиографического списка (литературы).

В курсовых работах использованные источники следует располагать в последовательности:

1.Нормативная литература.

2. Специальная литература.

3. Электронные ресурсы. Например: электронный ресурс http://helpiks.org/2-6503.html дата обращения (11.11.2017).

Оформление приложений и их использование

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах. Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием вверху в правом углу страницы слова "ПРИЛОЖЕНИЕ" (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, номер приложения обозначают арабскими цифрами, например: "ПРИЛОЖЕНИЕ 1" и т.д.

Оформление титульного листа

Титульный лист является первой страницей дипломной работы, не нумеруется и заполняется по определенной форме (приложение 1).

Задание на курсовую работу (приложение 2).

Оформление содержания.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименования) с указанием номера страницы, на которой размещается начало раздела (подраздела, пункта). Это развернутый план курсовой работы (приложение 3).

Оформление библиографического списка.

Образец оформления библиографического списка использованных источников в (приложении 4).

4. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

После получения положительного отзыва на свою работу студент готовится к ее защите. В процессе подготовки к защите студент готовит доклад (реферат) на 6-8 минут. В докладе должно быть раскрыто содержание курсовой работы, обращено основное внимание на практическую часть работы, раскрыты основные положения, позволившие сделать выводы и рекомендации.

Распределение времени в докладе примерно следующее:

• постановка цели и задач курсовой работы, характеристика основных структурных подразделений предприятия - 2 минуты;

• содержание практической части работы в расчете производственной программы разрабатываемого предприятия - 2 минута;

• содержание практической части работы в расчете площади разрабатываемого цеха, подборе и расстановки технологических линий - 1 минут;

• содержание практической части работы в расчете численности поваров цеха, графика выхода на работу, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы- 2 минута;

• выводы и рекомендации - 1 минута.

Часть доклада, где изложена экспериментальная сторона курсовой работы, должна раскрыть личное участие студента в постановке проблемы и ее решении, в обобщении и анализе фактов и результатов.

При окончательной оценке курсовой работы каждого студента учитывается:

• содержание и правильность оформления самой работы;

• содержание доклада и обоснованность заключения;

• правильность ответов студента на вопросы членов комиссии.

5. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Москва: Академия 2015 г.
2. **Дополнительная литература:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи, М. Деловая литература 2015г.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия 2015 г.

3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия. 2016 г .

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, М., Академия 2015 г.

6. Шестакова Т.А. Калькуляция и учёт в общественном питании. Ростов – на - Дону: Феникс. 2016 г.

7.Барановский В.В. Кондитер. Ростов - на – Дону: Феникс.2014 г.

8. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера. Ростов – на – Дону. Феникс. 2014 г.

9.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.:

10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров 11-е издание Ростов-на-Дону ООО «Феникс» 2015 г.

11. Ковалев Н.И Технология продукции общественного питания – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2012 г.

12. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М: «Деловая культура», 2014г.

13. Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы – М: Пищевая промышленность, 2010 г.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.:ACADEMIA, 2011 г.

15. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М: «Дашков и К», 2014 г.

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2015г.

17. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие Самулевич И.А. , 2015г.

Нормативная литература:

1.Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2009.

2.Сборник технологических инструкций для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 2009

3.Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2011.

4. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000 .
5. ГОСТ Р 50935- 2007 Услуги общественного питания Требования к персоналу//www.consultant.ru.
6. СанПин 2.3.6 1079 – 2001 Государственные санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. Справочное пособие к СНиП 2.08.02– 89 Проектирование предприятий общественного питания .
8. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
9. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания .
10.СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями.

Интернет-ресурсы:

1. menu/view/id/12/m/2/portion/1 (дата_обращения 02.11.2018г)
2. http:// Saechka.ru (дата_обращения ……)
3. http://www.peku-sam.ru(дата_обращения ……)
4. http:// kuking.net(дата_обращения ……)
5. http:// www.edu.ru(дата_обращения ……)
6. http://proektrestorana.ru(дата_обращения ……)
7. http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy(дата_обращения ……)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Защита курсовой работы
_____
_____

КУРСОВАЯ РАБОТА

тема _____

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
МДК. 06.01. Управление структурным подразделением

Курс _____
Группа _____

Выполнил/а/ студент_____
(ФИО полностью)

Срок представления работы курсовой работы _____

Руководитель на проверку _____

п. Качкан 2018 уч.г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Утверждаю зам. директора по УР

_____
подпись, Ф.И.О. должностного лица

«_____»_____201__ г.

ЗАДАНИЕ
на курсовую работу

МДК_____
Студенту(ке)_____
1 Тема курсовой работы _____
_____
2 Срок сдачи студентом законченной курсовой работы
«____»_____ 201__ г.
3 Исходные данные _____
_____

5. Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала: _____
_____
_____

Дата выдачи задания «_____» _____ 201__ г.

Руководитель курсовой работы_____
(подпись) (фамилия, инициалы)

Задание принял к исполнению «___» _____201__ г.
_____
(подпись студента) (фамилия инициалы).

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ ---------- 4

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Организационно-правовая форма предприятия ---------- 6

1.2 Характеристика кафе как предприятия общественного питания, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия--------- 5

1.3 Организация рабочих мест основных и вспомогательных структурных подразделений кафе работающего с полным циклом производства ---------- 9

2. РАСЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Расчет количества блюд: составление общего числа блюд, зависимость числа блюд разных групп от коэффициента их потребления ---------- 11

2.2 Составление плана – меню ---------- 12

2.3 Составление технико-технологических карт (5наименований) ---------- 15

2.4 Расчет потребного количества сырья (на 5 блюд)---------- 26

2.5 Калькуляция цен на блюдо (изделия)/(5 штук) ---------- 28

2.6 Дневной заборный лист ---------- 33

3. СТРУКТУРА ЦЕХА ПРЕДПРИЯТИЯ

3.1 Расчет площади цеха предприятия подбор технологического оборудования с учетом современных технологий ---------- 34

3.3 Правила охраны труда при эксплуатации технологического оборудования ----- 35

Раздел 4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА

4.1 Организация труда в горячем цехе---------- 37

4.2 Расчет рабочей силы ---------- 40

4.3 График выхода на работу ---------- 41

4.4 Учет использования рабочего времени. Табель учета рабочего времени---------- 42

4.5 Заработная плата в общественном питании. Расчет заработной платы поваров- 44

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ---------- 45

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК---------- 46

ПРИЛОЖЕНИЕ ---------- 48

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями, внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2015. – 192 с.

2. ГОСТ Р. 50935-2007Услуги общественного питание. Требования к персоналу. – Введ.2010-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2015. – 10с.

3. - СанПиН N 42-123-4117-16 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

4. С.М. Мальгина, Ю.Н. Плешакова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. – М.: Академи,2015г.-320с.

5. - МБТ N 5061-16 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2014. – 465 с.

7. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-н/Д: Феникс, 2013. – 350 с.

8. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. - Учебник, СПО.-М.: Деловая литература, 2016.-543с.

Дополнительная литература

9. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2011. – 256 с.

10. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости », «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.

11. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» уч. пособ. Ростов н/Дону Феникс 2014.- 270 с.

Словари и справочники

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 2014. – 619 с.

13. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2015. – 415 с.

14. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2014. – 663с.

Интернет – источники

15. Элетронный ресурс https://znaytovar.ru/new907.html(дата обращения 9.11.2017).

16. Электронный ресурс https://znaytovar.ru/s/trebovaniya-k-kachestvu-masla.html (дата обращения 17.11.2017).

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Таблица: Оборачиваемости мест и коэффициенты потребления блюд и мучных изделий собственного производства.

Типы предприятий	Оборачиваемость места в день	Коэффициенты потребления	
		блюд	мучных изделий

Столовые: общедоступные общедоступные диетические при производственных предприятиях при вузах	 11 11 9 11	 2.5 2.8 2.5 2.5	 0.3 0.3 0.8 0.8
Рестораны: При гостиницах При вокзалах При аэровокзалах	 8 – 9 10 – 12 11 - 12	 3.0 3.0 3.0	 0.3 0.5 0.5
Кафе: с самообслуживанием (с официантом) специализированные: кондитерская молодежное детское	 10 20 10 10	 1.6 0.3 2.0 1.6	 0.5 1.5 0.5 0.5
Закусочные Закусочные специализированные	20 20	1.2 1.6	0.5 0.5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	30-40	1.2	0.5-1
Бары специализированные: безалкогольные пивные	 20 12 - 15	 1.2 1.5	 1.0 0.5

Например:

1. Определить количество клиентов, обслуживаемых в закусочной на 50 посадочных мест с учетом современных технологий.

N-число клиентов, обслуживаемых в закусочной;

N=50*20 N=1000 число клиентов, обслуживаемых в закусочной

2. Расчет количества мучных изделий по формуле:

P=N*M

где P- число блюд реализуемых за день; N- число клиентов, обслуживаемых в кафе; M-коэффициент потребления мучных изделий.

P= 1000* 0.5 P= 500

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Таблица: Зависимость числа блюд разных групп от коэффициента их потребления

Предприятия общественного	Коэффициент потребления	Отдельных видов блюд			
		холодных	первых	вторых	сладких

питания	блюд				
Столовые: открытого типа Диетические При вузах	 2.5 2.8 2.5	 0.5 0.4 0.5	 0.75 0.75 0.75	 1.0 1.0 1.0	 0.25 0.65 0.25
Рестораны: При гостинице и вокзале Общегородские работающие круглосуточно	 3 3.5	 0.9 1.1	 0.6 0.7	 1.2 1.4	 0.3 0.3
Кафе: самообслуживания с официантами Специализированные: кондитерские и молочные с обслуживанием официантов - молодежное	 1.6 2 1.6 2.0	 0.64 0.8 0.5 0.64	 0.08 0.1 0.1 0.08	 0.72 0.9 0.75 0.75	 0.16 0.2 0.25 0.53
Закусочные общего типа	1.5	0.53	0.15	0.75	0.07
Закусочные с обслуживанием официантов - шашлычные	1.6	0.3	0.3	1	-
Закусочные с самообслуживанием - Пирожковые и чебуречные, пельменные	 1.2 1.5	 0.2 0.4	 0.3 0.3	 0.7 0.8	 - -

Например: Определить число блюд, реализуемое в закусочной на 50 посадочных мест с учетом современных технологий.

Расчет количества блюд: составление общего числа блюд, зависимость числа блюд различных групп от коэффициента их потребления

Общее число блюд определяется по формуле:

P=NM

где, P- число блюд, реализуемых за день;

N-число клиентов, обслуживаемых в закусочной;

М-коэффициент потребления блюд, мучных изделий одним потребителем на ПОП различного типа, N=50*20 N=1000 число потребителей, обслуживаемых в закусочной. М=1,6 тогда Р=1000*1,6 Р= 1600 число блюд, реализуемых за день. М= 0.5 тогда Р= 1000* 0.5 Р= 500 число мучных изделий реализуемых за день.

Таблица 2.1. Оборачиваемость мест.

Типы предприятия	Оборачиваемость места в день	Коэффициенты потребления (*М*)	
		Блюд	мучных изделий
Закусочные специализированные	20	1,6	0,5

Таблица 2.2. Коэффициент потребления блюд

Предприятие общепита	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребляемых блюд определенных видов			
		Холодные	Первые	Вторые	Сладкие
Ресторан при гостинице	1.6	0.3	0.3	1.0	-

Таблица 2.3. Зависимость числа блюд разных групп от коэффициента их потребления

Группы блюд	Число потребителей	Коэффициент потребления блюд каждой группы	Число блюд данной группы
Холодные	1000	0.3	300
Первые	1000	0.3	300
Вторые	1000	1,0	1000
Итого	1000	1.6	1600

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

План – меню

Номер по Сборнику рецептур	Наименование блюд и закусок	Число блюд	Выпуск блюд партиями				Ответственный за приготовление блюд, повар
			к 9 ч	к 13 ч	к 17 ч	к 21 ч	
1. Холодные блюда и закуски							
98	Рулеты из баклажанов	100	30	20	30	20	
129	Салат оливье	120	30	30	40	20	

101	Волованы с грибами	80	20	20	30	10	
	Всего	300					
2. Первые блюда							
200	Гороховый суп с копчеными колбасками	100	10	40	30	20	
232	Солянка сборная мясная	60	20	20	10	10	
145	Борщ «Московский»	140	20	50	40	30	
	Всего	300					
3. Вторые блюда							
ТТК	Шашлык по-севански	150	30	50	50	20	
ТТК	Шашлык из рыбы	150	20	50	50	30	
ТТК	Шашлычки из куриных сердечек на сковороде	200	60	60	50	30	
ТТК	Шашлык из тунца и овощей	100	30	20	20	30	
ТТК	Шашлык из кролика	200	30	50	60	60	
	Люля-кебаб	200	50	50	50	50	
	Всего	1000					
	Итого	1600					
4. Горячие напитки							
943	Чай с сахаром	120	30	30	30	30	
952	Кофе черный	120	30	30	30	30	
	Всего	240					
5. Холодные напитки							
732	Напиток «Абрикосовый»	120	30	30	30	30	
734	Напиток «Яблочный»	120	30	30	30	30	
	Всего	240					
6 Мучные кулинарные и кондитерские изделия							
336	Самса	150	30	40	40	40	
339	Чебуреки	150	40	40	30	40	
378	Кулебяка с капустой	50	15	15	10	10	
388	Хворост	100	20	40	20	20	
397	Сырные лепешки	50	10	15	15	10	
	Всего	500					
Директор		Подпись и расшифровка подписи					
Зав. Производством		Подпись и расшифровка подписи					

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия
_____

Технико-технологическая карта№1

Шашлыки из тунца и овощей

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Шашлыки из тунца и овощей», вырабатываемое и реализуемое в закусочной.

2. Требование к сырью

Продовольственное сырье, используемое для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Тунец - ГОСТ 17661-2013

Шампиньоны - ГОСТ Р 56827-2015

Соус соевый -

Помидоры черри - ГОСТ Р 55906-2013

Лук зеленый - ГОСТ Р 55652-2013

3. Рецептура

№	Наименование сырья	Расход продуктов и п/ф на 1 порцию, г.	
		Брутто	Нетто
1	Тунец (филе)	80	80
2	Шампиньоны	72	71
3	Соевый соус	23	23
4	Помидоры черри	72	72
5	Лук зеленый	3,5	3,5
	Выход		250

4.Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

Замочить в холодной воде 4 деревянные шпажки на 30 минут. В миске смешать тунец, грибы и азиатский соус, перемешать, оставить на 15 минут. Решетку гриля предварительно смазать маслом. На деревянные шпажки нанизать чередуя тунца, грибы, помидоры и зеленый лук.

Положить шашлыки на решетку гриля, жарить коло 6 минут, единожды перевернув и периодически смазывая соусом, который остался в миске после тунца и овощей.

5.Показатели качества и безопасности

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Рыба и овощи должны сохранять форму нарезки. Хорошо прожарены.	Золотистый	Плотная	Соответствует данным продуктам

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порции (250) содержит			
69,43	2,15	5,1	317,47

Ответственный разработчик ТТК: _____

Расчет калорийности на блюдо: Шашлык из тунца и овощей (*выносится в приложение)*

№	Наименование продуктов	Вес нетто, гр	Пищевая ценность						Энергетическая ценность
			Белки		Жиры		Углеводы		
			100 гр	порция	100 гр	порция	100 гр	порция	
1	Тенец	80	81,2	64,96	1,8	1,44	0,6	0,48	317,47

2	Шампеньоны	71	4,3	3,053	1	0,71	0,1	0,071	
3	Соевый соус	23	6	1,38	0	0	6,66	1,531	
4	Помидоры черри	72	0	0	0	0	4	2,88	
5	Лук зеленый	3,5	1,3	0,0455	0	0	3,2	0,112	
	Выход	249,5	-	69,43	-	2,15	-	5,1	

К=Бх4+Жх9+Ух4
К= 69,43х4+2,15х9+5,1х4=317,47

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Расчет потребного количества сырья

№ п\п	Наименование блюд и закусок	Рагу овощное	Шампиньоны фаршированные	Всего
	Наименование продуктов	Брутто	Брутто	Брутто
1	Лук репчатый	52	20	72
2	Перец молотый черный	1	0,75	1,75
3	Шампиньоны	-	82	82
	и т.д.	……	…….	……..
	Выход на 1 порцию (г.)			Не суммируется

Расчет сырья в сводной сырьевой ведомости продуктов производится на основе технико - технологических карт.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

И.П «Мангал»

Закусочная

Шашлык из тунца с овощами

наименование блюда

по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, **ТТК**, СТП	**1**
Вид операции	

Номер документа	Дата Составления
4	24.11.2017

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «26»ноября 2017 г.			№ 2 от «___» _____ г.			№ 3 от «___» _____ г.			№ 4 от «___» _____ г.			№ 5 от «___» _____ г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб. Коп.	Норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб. Коп.	Норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб. Коп.	Норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб. Коп.	Норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб. Коп.
	Наименование	код															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	Тунец (филе)		0,08	500	40												
2	Соевый соус		0,023	260	5												
3	Шампиньоны		0,072	200	0,77												
4	Помидоры черри		0,072	290	0,88												
5	Лук зеленый		0,0035	300	0,72												
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию			X	X	35	X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка 80 %, руб.коп.			28														
Цена продажи блюда, руб.коп.			63														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250														
Заведующий производством																	
Калькуляцию составил		Подпись															
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																	

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Дневной заборный лист
На отпуск готовых изделий из производства в обеденный зал за 02.11.2018г.

Наименование изделий	Ед. измерения	Цена продажи	Отпущено количество (указать время)						Возвращено	Итого отпущено	
			9-00	11-00	13-00	15-00	18-00	20-00	Кол - во	Кол - во	Сумма
Жульен с грибами	Порция	52	-	-		2	18	24	-	44	2288-00
Плов	-	42	-	-	6	12	24	12	2	52	2184-00
и т.д.											
Итого											

Расписка получившего _____Подпись Всего за день натуральных еденицы (44+52 и т.д.)

Расписка сдавшего _____ Подпись На сумму (2288-00 + 2184-00 и т.д.) Сумма дополнительно расписывается словами.

Отпустил _____ Подпись Принял _____ Подпись Проверил _____ Подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Расчет площади холодного цеха кафе, подбор технологического оборудования с учетом современных технологий

Расчет площади по формуле:

Sобщ= Sпол \ Kпл ,

Где Sобщ - площадь цеха, $м^2$;

S пол - площадь, занятая под оборудование, установленное в холодном цехе; Kпл - коэффициент, учитывающий проходы между оборудованием. K=0,27

Таблица№ : Расчетные данные для полезной площади холодного цеха.

№ п\п	Наименование оборудования	Тип	Кол-во	Габаритные размеры		Полезная S
				Длина мм	Ширина мм	$м^2$
1	Холодильный шкаф	ШХ- 0,8	1	1500	625	0.94
2	Холодильный шкаф	ШХ-0,6	1	1645	685	1.12
3	Стол производственный	НСО-12/6 БПЭН	1	1200	600	0.72
4	Стол с охлодительным шкафом и горкой	СПСМ	1	1450	840	1.2
5	Низкотемпературный прилавок	ПХМ	1	1450	840	1.2
6	Стол с охлаждаемым шкафом	Tefcold SS1435	1	1365	1295	1.7
7	Передвижной стеллаж	СССКР-1	1	1200	700	0.84
8	Моечная ванна на два отделения	ВСМ 2/430	1	1010	530	0.53
9	Машина для нарезания вареных овощей	МРОВ-160	1	410	295	0.04
10	Раковина для мытья рук	Gersanit EKO E 40 BL	1	240	240	0.05
11	Машина для нарезки гастрономических продуктов	Gemlux GL-MS-190	1	260	285	0.07
	Итого					8.41

Sобщ=8.41\0,27=31$м^2$

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

Расчет рабочей силы

$R1 = \frac{AH\text{вр}}{\lambda\text{Тр}*60}$; где $T_р$- 12 часов ;λ- 1.14 ; А- количество вырабатываемой продукции.

$H_{вр}$- норма времени необходимого для приготовления данного вида продукции, человек минуту.

$R_2=R_1K_1$, где R_2– среднесписочное количество работников цеха, человек.

R_1- явочная численность работников, человек.

K_1- коэффициент увеличения численности с учетом режима работы персонала и предприятия:1.32 – с одним выходным днем, 1.13 – с двумя выходными днями, 1.59- без выходных.

№	Наименование	Кол-во блюд А дн,шт.	Норма времени 1блюдо Нвр человек минуту	Общеее время на производимость блюд АндХНвр чел.мин.
Холодные блюда и закуски				
2	Салат «Лада»	250	0,50	125
3	Овощной салат с рукколой	100	0,60	60
4	Салат «Осенний вальс»	300	0,30	90
5	Салат «Берлинский»	270	1,10	297
6	Салат «Оригинальный»	170	0,45	76,5
7	Салат горячий с птицей и овощами	150	0,30	45
8	Салат с языком	145	0,50	72,5
9	Салат - коктейль из морепродуктов	225	0,80	180
	Итого			1096

R_1=1096 : 1,14 *12*60=1.33

R_2=1.33*1.59

R= 2 человека

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

График выхода на работу в ноябре месяце
(двух бригадный по 12 часов в смену)

Повар	Разряд	ДАТА																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Сотникова К.Г	3	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В
Петров П.А	5	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}	В	10^{00}-22^{00}

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

Учет использования рабочего времени. Табель учета рабочего времени

Номер документа	Дата составления
1	1.112017

Отчетный период	
с	по
1.112017	30.11.2017

№	Фамилия, инициалы (профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам															Отработанно	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Половину месяца	Месяц
																		Дни	
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Часы	
1	2	3	4															5	
1	Сычева А.Ю.	33	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	8	15
			12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	96	180
			в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	7	
			0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	84	
2	Андреев П.А	13	в	я	в	я	В	я	В	я	в	я	в	я	в	Я	в	7	15
			0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	84	180
			я	в	я	в	Я	в	Я	в	я	в	я	в	я	В	я	8	
			12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	96	

Табельщик_____ Руководитель структурного подразделения_____ Работник кадровой службы_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 16

Таблица1. Расчет заработной платы поваров холодного цеха при повременной оплате

№	Ф.И.О	Разряд	Размер ставки заработной платы	Часы по плану в ноябре месяце	Фактические отработанные часы	Заработная плата за ноябрь месяц
1	Сычева А.Ю.	3	4178	149,2	180	5040,48
2	Андреев П.А	5	4693	149,2	180	5661,79

Расчет заработной платы:

Сычева А.Ю. 4178:149,2 х180 = 5040,48

Андреев П.А 4693: 149,2 х 180 = 5661,79

Для расчета заработной платы используется :

1.Размер ставки заработной платы правительства Ростовской Области постановление от 9 ноября 2016 года №765

2. Часы по плану из производственного календаря на 2017 год.

3.Фактически отработанные часы из табеля выхода на работу.