

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ №3)

***ПМ06. Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала.***

**Тема. Организация приготовления, подготовка к
реализации, хранения полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа 34Б
Руководитель практики: Кирсанова Ирина Викторовна
Дата: 25.11.2020г.



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

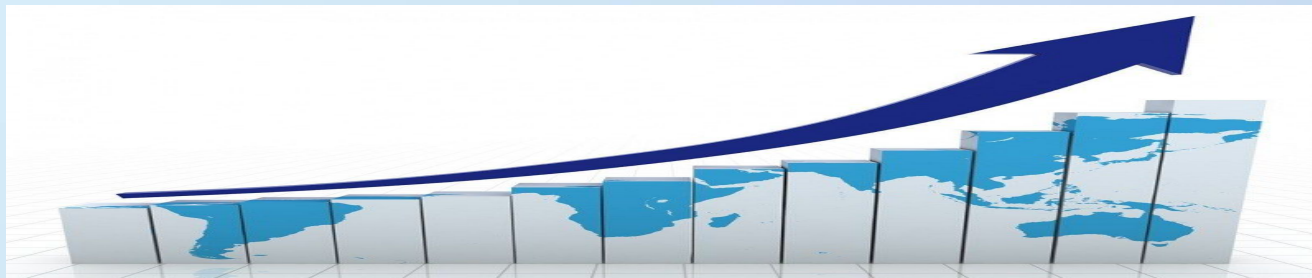


Тема урока:

Ознакомление с финансово-экономической деятельностью предприятия, порядок расчета продажной цены на готовую продукцию



Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия



Услуги общественного питания выполняют целый ряд важных социально-экономических функций, таких как:

- удовлетворение объективных потребностей населения в готовой пище и услугам по ее общественно-организованному потреблению;
- удовлетворение субъективных социально-культурных потребностей населения (общение, досуг, отдых);
- совершенствование структуры использования свободного времени потребителей;
- повышение реальных доходов потребителей за счет рационализации структуры расходов;
- повышение реальных доходов малоимущих и незащищенных слоев населения.



Ознакомление с порядком составления и согласования бизнес-планов



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3



Бизнес-план представляет собой документ внутрифирменного планирования, излагающий все основные аспекты планирования производственной и коммерческой деятельности предприятия, анализирующий проблемы, с которыми оно может столкнуться, а также определяющий способы решения финансово-хозяйственных задач

Ознакомление с порядком составления и согласования бизнес-планов

В зависимости от цели составления бизнес-план включает различное количество разделов.

При этом обязательным является наличие финансового обоснования

Финансовое обоснование представлено в бизнес-плане в разделах: «Финансовый план» и «Стратегия финансирования».

Финансовая служба предприятия принимает участие в разработке бизнес-плана.





Содержание бизнес-плана

1. Краткое описание проекта
2. Исследование рынка
3. Характеристика товаров или услуг
4. Способы продвижения бизнеса
5. Описание производственного процесса
6. Структура предприятия. Управление. Персонал
7. Оценка рисков и пути их снижения
8. Прогнозирование финансовых потоков проекта
9. Приложения



СТРУКТУРА БИЗНЕС ПЛАНА





Ознакомление с производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью предприятия общественного питания

Основной показатель объема хозяйственной деятельности на предприятии общественного питания является товарооборот.





Ознакомление с производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью предприятия общественного питания



Оптовый товарооборот - это продажа готовой продукции или полуфабрикатов одними предприятиями питания другим для дальнейшей дготовки и перепродажи.

Розничный товарооборот - это продажа продукции собственного производства и покупных товаров непосредственно потребителям через обеденные залы, буфеты. Выпуск всей продукции кухни в стоимостном выражении является оборотом продукции собственного производства.



Ознакомление с производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью предприятия общественного питания

Важно! Товарооборот не указывает прибыль или ее прирост, а также не является показателем рентабельности.

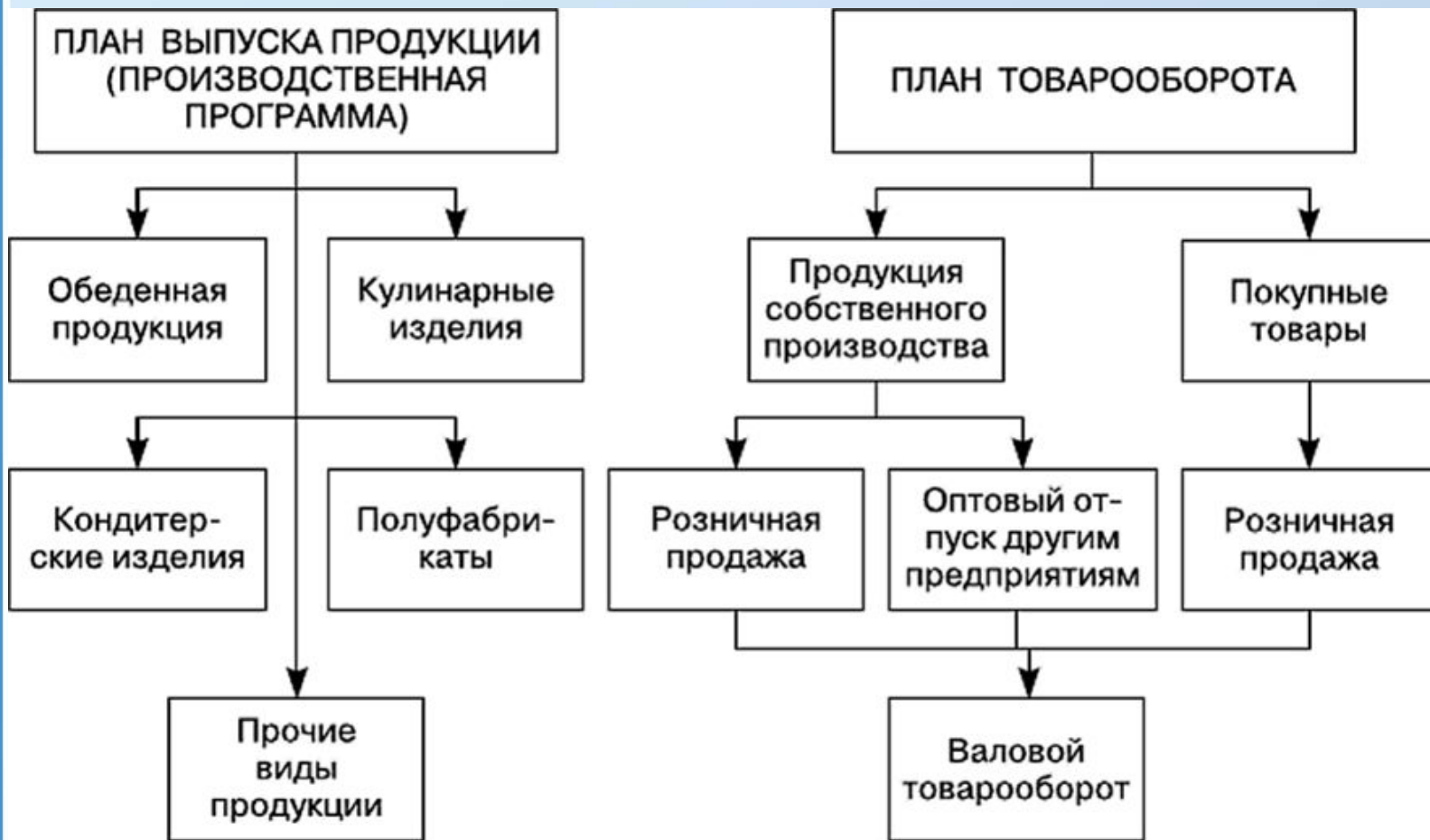
Показатель представляет собой числовое значение, которое показывает количество в товарной форме. Однако, он имеет первостепенное значение во время анализа деятельности компании, а также при определении стратегии развития.



Ознакомление с производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью предприятия общественного питания

При анализе товарооборота объекта, прежде всего, следует дать оценку выполнения плана товарооборота в целом, а затем отдельных показателей. Для этого необходимо сравнить отчётные данные с планом, определить отклонения от плана, процент выполнения плана по каждому показателю.

Ознакомление с производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью предприятия общественного питания



Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию

В общественном питании цена исчисляется с помощью калькуляции (от латинского calculation - "исчисление") под которой понимают определение продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.).

На каждое изготавливаемое блюдо существует своя калькуляционная карточка.



Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию

**Цена продажи блюда =
Общая стоимость сырьевого набора + Наценка**

В случае изменения покупных цен хотя бы на один вид сырья, или изменение входящих компонентов сырьевого набора, бухгалтер-калькулятор должен рассчитать новую продажную цену и указать ее в свободной графе карточки с указанием в заголовке даты изменений.



Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию

Калькуляционную карту обычно составляют не на одно блюдо, а на 100 блюд для облегчения расчетов. Если, например, на производство блюда расходуется 5 г какого-то сырья, то легче рассчитать его стоимость на 100 блюд (500 г).

Сырьевой набор того или иного блюда определяется обычно по сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.



Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию

ООО «Форум» кафе «Хуторок»

Калькуляционная карточка № 1

Блюдо: Рыбная «Жемчужина»

№ по сборнику рецептов _____

| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | №1 от «__» _____ 20__ года | | |
|--|------------------|-------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Номер по порядку | Продукты | Норма, килограмм на 100 кг (порций) | Цена, рублей копеек | Сумма, рублей копеек |
| | Наименование | | | |
| 1 | Горбуша | 20,0 | 218=00 | 4360=00 |
| 2 | Масло сливочное | 1,0 | 360=00 | 360=00 |
| 3 | Крабовые палочки | 5,0 | 260=00 | 1300=00 |
| 4 | Сыр | 2,0 | 346=00 | 692=00 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 2,0 | 88=60 | 177=20 |
| 6 | Яйцо | 100 шт. | 5=20 | 520=00 |
| 7 | Молоко | 1,0 | 46=00 | 46=00 |
| 8 | Соль | 0,3 | 11=00 | 3=30 |
| 9 | Перец | 0,002 | 800=00 | 1=60 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | - | - | 7460=10 |
| Наценка 100%, рублей копеек | | 74=60 | | |
| Цена продажи блюда, рублей копеек | | 149=20 | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | 255 | | |
| Заведующий производством | | | | |
| Калькуляцию составил | | П. С. Терентьев | | |
| УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации | | | | |



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию

В сборниках рецептов по каждому блюду указаны:

- виды используемого сырья;
- нормы вложения сырья по массе брутто;
- отходы при холодной обработке (в процентах к массе брутто);
- нормы вложения сырья по массе нетто (массе полуфабриката);
- потери при тепловой обработке сырья (в процентах к массе нетто или массе полуфабриката).
- норма выхода готовых изделий (в граммах).



Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию

Нормы расхода специй, соли и зелени на одно блюдо даны во вводной части соответствующих разделов сборников рецептур.





Задание для выполнения

1. Охарактеризуйте перспективы технического развития предприятия на примере предприятия общественного питания, на котором вы проходили практику
2. Охарактеризуйте перспективы экономического развития предприятия на примере предприятия общественного питания, на котором вы проходили практику
3. Охарактеризуйте перспективы социального развития предприятия на примере предприятия общественного питания, на котором вы проходили практику
4. Составить калькуляционную карту на блюдо на ваш выбор из перечисленных разделов:
 - Блюда из мяса
 - Блюда из птицы
 - Блюда из морепродуктов
 - Блюда из овощей
 - Блюда из круп