

Министерство науки и высшего образования РФ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

Экономика предприятий общественного питания

Методические указания и задания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» заочной формы обучения

КРАСНОЯРСК 2023

Экономика предприятий общественного питания: методические указания и задания для выполнения контрольных работ по дисциплине для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» заочной формы обучения Разраб. к.э.н., доц. Батраева Э.А.; ИТиСУ СФУ – Красноярск, 2023.

Содержание

	Стр.
1. Цели и задачи дисциплины.	4
2. Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ.	5
3. Варианты контрольных работ.	6
4. Задания для выполнения практического раздела.	8
5. Библиографический список.	25
6. Приложение	27

1. Цели преподавания дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» является формирование у студентов системы специальных теоретических и практических знаний в области предпринимательской деятельности предприятия питания гостиничного комплекса с точки зрения формирования, анализа и обоснования основных экономических показателей, характеризующих результативность и эффективность его работы.

2. Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» являются:

- приобретение знаний в области понимания экономического содержания основных показателей, характеризующих деятельность предприятий питания с точки зрения ее результативности и эффективности;
- получение знаний, умений и навыков формирования и расчета экономических показателей деятельности предприятий питания на основе действующего законодательного и нормативного порядка;
- овладение методикой и технологией осуществления экономического анализа результатов деятельности предприятий питания;
- приобретение навыков и умений поиска, сбора, обработки данных, содержащихся в различных формах отчетности предприятия питания, для расчета и анализа экономических показателей;
- приобретение знаний и понимания взаимосвязи и взаимозависимости формирования экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий питания;
- овладение типовыми методиками анализа экономических показателей и расчета эффективности деятельности предприятия питания в современных условиях.

Ввиду того, что объем аудиторных занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала является самостоятельная работа, одним из видов которой является контрольная работа. В процессе самостоятельного выполнения контрольной работы студенты должны руководствоваться программой дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» и изучить рекомендованную учебную литературу. К экзамену по дисциплине допускаются студенты, успешно выполнившие и защитившие контрольную работу.

3. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебными планами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу, являющуюся важным элементом самостоятельной работы студентов и одной из форм учебной подготовки. Цель выполнения контрольной работы – закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания».

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего 1 вопрос и практического задания, состоящего из комплексной задачи по одной из тем курса.

В теоретическом разделе излагается содержание одного из основных программных вопросов по теме дисциплины. В процессе его выполнения необходимо изучение рекомендуемой литературы, использование лекционного материала, а также информации, публикуемой в периодической печати. Ответ на вопрос должен быть полным и подробным и учитывать те изменения в нормативной базе, которые произошли на момент выполнения контрольной работы. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос. В случае заимствования цитат из литературных источников, надо сделать ссылку на источник, на изученные законодательные и нормативные акты Российской Федерации.

Выполнение практического задания способствует усвоению студентами методики и технологии расчета экономических показателей, поэтому при оценке контрольной работы большое внимание уделяется выполнению практического раздела.

При выполнении практического задания студент должен переписать условие задачи и выполнить в соответствии с заданием все необходимые расчеты. Весь ход решения задачи и расчеты показателей излагаются в контрольной работе.

По результатам решения задачи должна быть написана пояснительная записка.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается *машинописным* способом на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр) и номер выполняемого варианта (Приложение 1). В конце работы приводится перечень использованной литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа для проверки на кафедру торгового дела и маркетинга, (ауд 5-01), где подлежит регистрации. При наличии ошибок, неправильного или неполного ответа работа в возвращается на доработку. В

этом случае студент должен написать в конце «Работа над ошибками» и исправить все замечания. Правильно выполненная контрольная работа допускается к защите, сроки которой согласуются с ведущим преподавателем.

По дисциплине составлено 20 вариантов контрольных работ. Студент выбирает свой вариант в соответствии с шифром – две последние цифры номера зачетной книжки. Распределение по шифрам дано в таблице 1.

Таблица 1

Распределение вариантов контрольных работ

Предпоследняя цифра номера зачетной книжки	Последняя цифра номера зачетной книжки										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
0	13	2	4	17	8	6	14	1	20	10	
1	19	12	5	11	16	7	9	3	15	18	
2	17	6	11	16	20	12	8	3	4	5	
3	2	14	15	7	9	10	3	19	18	1	
4	20	12	17	4	11	6	1	13	3	8	
5	7	10	9	5	2	14	15	16	18	19	
6	2	13	8	6	17	20	7	4	10	20	
7	12	3	9	19	18	11	7	16	5	15	
8	2	8	16	10	19	20	4	17	13	6	
9	5	11	12	1	18	15	14	9	3	7	

Например, номер Вашей зачетной книжки – 01238, следовательно, номер вашего варианта – 18.

4. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант №1.

1. Оборот предприятия питания: его значение, виды, состав и структура.
2. Задание №4.

Вариант №2.

1. Продукция предприятия питания: содержание, состав, методика анализа.
2. Задание №10.

Вариант №3.

1. Характеристика форм оплаты труда работников предприятия питания.
2. Задание №11.

Вариант №4.

1. Система показателей рентабельности деятельности предприятия питания: ее значения, характеристика и расчет показателей.
2. Задание №1.

Вариант №5.

1. Основные фонды предприятий питания: их значение, особенности, состав, структура, классификация.
2. Задание №2.

Вариант 6.

1. Показатели оценки состояния основных фондов предприятия питания.
2. Задание №5.

Вариант 7.

1. Издержки производства и обращения предприятия питания: их экономическое содержание, значение, особенности формирования и классификация.
2. Задание №3.

Вариант 8.

1. Система снабжения предприятия питания и расчет потребности предприятия в сырье и товарах.
2. Задание №7.

Вариант 9.

1. Характеристика системы показателей эффективности использования основных фондов предприятия питания.
2. Задание №6.

Вариант 10.

1. Роль и значение доходов предприятия питания и их состав.
2. Задание №12.

Вариант 11.

1. Валовой доход предприятия питания: состав, значение, факторы, определяющие величину и уровень.
2. Задание №9.

Вариант 12.

1. Кадровый состав работников предприятия питания, их характеристика.
2. Задание №8.

Вариант 13.

1. Производственная программа и пропускная способность предприятия питания: показатели и факторы, влияющие на них.
2. Задание №14.

Вариант 14.

1. Организации заработной платы и тарифной системы на предприятии питания.
2. Задание № 17.

Вариант 15.

1. Особенности формирования, состав товарных запасов предприятия питания, их классификация и показатели анализа.
2. Задание №13.

Вариант 16.

1. Состав фонда заработной платы предприятия питания и методика его анализа.
2. Задание № 2

Вариант 17.

1. Порядок формирования и налогообложения прибыли предприятия питания.
2. Задание № 18.

Вариант 18.

1. Виды прибыли предприятия питания и их характеристика.
2. Задание № 15.

Вариант 19.

1. Методика анализа валового дохода предприятия питания.
2. Задание № 9.

Вариант 20.

1. Методика анализа издержек производства и обращения предприятия питания.
2. Задание № 16.

5. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА*Задание 1.*

1. Распределите годовой плановый выпуск блюд по укрупненному ассортименту на основе данных таблицы 1., если в отчетном году выпуск блюд составил 788 760 блюд, а в планируемом он увеличится на 5%.

Таблица 1

План выпуска блюд в укрупненном ассортименте

Ассортимент блюда	Отчетный год		Планируемый год		Отклонение (+;-)		Темп изменения, %
	ед.	уд. вес., %	ед.	уд. вес., %	ед.	уд. вес., %	
Первые блюда		20,5				-1,5	
Вторые блюда		48,5				+0,5	
Холодные закуски		21,0				+2,0	
Десерты		10,0				-1,0	
Итого		100		100		-	

По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

Задание 2.

1. На основе данных, представленных в таблице 1, проанализировать динамику объема и состава оборота предприятия питания. При расчете показателей учесть, что:
 - валовой оборот состоит из розничного и оптового оборота, а также из оборота по продукции собственного производства и оборота по покупным товарам;
 - оптовый оборот включает объемы реализации продукции собственного производства другим предприятиям;
 - розничный оборот складывается из оборота по продукции собственного производства, реализованной на предприятии и оборота по покупным товарам
2. По результатам проделанного анализа написать пояснительную записку, выявив положительные и отрицательные тенденции.

Таблица 1

Анализ состава и структуры оборота предприятия питания за анализируемый период

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
1. Валовой оборот	тыс. руб.	88318,0	92931,0		
2. Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	71482,8			
3. Удельный вес в обороте	%				
4. Оборот по покупным товарам	тыс. руб.		17471,0		
5. Удельный вес в обороте	%				
6. Оборот по продукции собственного производства, реализованной в торговом зале предприятия	тыс. руб.	44319,3			
7. Оборот по продукции собственного производства, реализованной другим предприятиям	тыс. руб.		27770		
8. Оптовый оборот общественного питания	тыс. руб.				
9. Удельный вес в валовом обороте	%				
10. Розничный оборот общественного питания	тыс. руб.				

Задание 3.

1. Определить производственную мощность предприятия питания по выпуску первых блюд, если известны следующие данные:
 - емкость варочной посуды по выпуску первых блюд составляет 200 л, объем одного блюда – 0,5 л., время работы производства – 10 часов;
 - производственный цикл варки составляет 110 минут, время на подготовительно-заключительные работы – 10 минут, потери времени по организационно-техническим причинам в смену – 40 минут;
 - коэффициент загрузки котлов – 0,85;

Производственная мощность определяется по формуле:

$$M = \frac{(B - П) \times O_k}{(v + n) \times O_b} \times K_z,$$

где M – производственная мощность горячего цеха, блюда;

B – продолжительность работы цеха (смены), мин.;

$П$ – потери из-за простоев, мин.;

v – средняя продолжительность 1 варки, мин.;

n – время, необходимое для подготовительно-заключительной работы, мин.;

O_k – емкость котлов, л;

O_b – объем 1 блюда, л;

K_z – коэффициент заполнения котлов.

2. Рассчитать коэффициент (%) использования производственной мощности, если в смену реализуется фактически 960 блюд.

По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

Задание 4.

1. Определить пропускную способность предприятия питания, если известны следующие данные: площадь торгового зала предприятия составляет 108 м^2 , норматив на 1 место – $2,4 \text{ м}^2$, зал работает с 11 до 22 часов, нормативное время обслуживания потребителя – 50 мин.

Пропускная способность определяется по формуле:

$$ПС = \frac{B}{v_n} \times Ч_m,$$

– где $ПС$ – пропускная способность, чел.;

B – время работы торгового зала, мин.;

v_n – время обслуживания одного потребителя по нормам, мин.;

$Ч_m$ – число мест.

2. Определить расчетную и фактическую оборачиваемость мест, если в смену реализуется фактически 815 блюд, в среднем один посетитель приобретает 2,5 блюда, первые блюда заказывают 92,0% посетителей.

Задание 5.

1. По данным таблицы 1 рассчитать и проанализировать динамику прибыли предприятия питания. В процессе расчетов:
- определить величину прибыли от продаж, прибыли до налогообложения и чистой прибыли предприятия;

Таблица 1

Анализ формирования прибыли предприятия общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	43200,0	46315,0		

Валовой доход	тыс. руб.				
Уровень валового дохода	%	78,25	79,34		
Издержки производства и обращения	тыс. руб.				
Уровень издержек производства и обращения	%	56,32	56,98		
Прибыль от продажи	тыс. руб.				
Рентабельность продажи	%				
Прочие доходы	тыс. руб.	724			
Прочие расходы	тыс. руб.	2650			
Прибыль до налогообложения	тыс. руб.				
Рентабельность предприятия	%				
Сумма текущего налога на прибыль	тыс. руб.				
Чистая прибыль	тыс. руб.				
Конечная (чистая) рентабельность	%				

При расчетах учесть, что:

- ставка налога на прибыль составляет 20% в отчетном году и 20% в прошлом году;
- прочие доходы предприятия увеличились на 5%
- прочие расходы предприятия возросли на 2%
- индекс цен на продукцию предприятия общественного питания составляет 1,08.

Задание 6.

- Рассчитать годовую потребность в сырье на основе плана выпуска рыбных блюд (12335 блюд) и среднегрупповой нормы расхода рыбы на одно блюдо.

Среднегодовая норма рассчитывается по формуле:
$$N = \frac{\sum n \times q}{100},$$

где n – индивидуальная норма расхода, г.; q – удельный вес данного вида блюд, %.

Данные для расчета среднегрупповой нормы даны в таблице 1.

Таблица 1

Исходная информация для расчета среднегрупповых норм расхода по товарной группе «рыба»

Наименование	Удельный вес, %	Норма, г.	% число
А	1	2	3
Рыба жареная	15	156	
Рыба отварная	10	145	
Рыбные котлеты	5	94	
Рулет из рыбы	3	157	
I блюда	25	55	

Закуски	42	95	
Итого:	100		

Задание 7.

1. На основе данных таблицы 1 проанализировать сезонную волну колебаний динамики оборота предприятия питания, рассчитав индексы сезонности.

Индексы сезонности $J_{\text{сез}}$ рассчитывают по формуле:

$$J_{\text{сез}} = \frac{\bar{O}_i}{\bar{O}} \times 100$$

где \bar{O}_i - средний оборот i квартала за три года, тыс.руб.

\bar{O} - среднеквартальный оборот за все три года, тыс.руб.

Таблица 1

Исходная информация для расчета индекса сезонности за последние три года
(тыс. руб.)

Годы	Кварталы	I	II	III	IV	Итого за год
	1		14124	14219	14128	
2		15243	15201	15305	15389	
3		16285	16261	16313	16409	
Итого						
Среднеквартальный оборот						
Индекс сезонности, %						

Задание 8.

1. Рассчитать и проанализировать показатели экономической эффективности использования основных фондов предприятия питания (таблица 1), фондоотдачу, фондоемкость, рентабельность основных фондов. Дать общую оценку эффективности использования основных фондов на основе расчета интегрального показателя J по формуле:

$$J_{\phi} = \sqrt{J_{\phi/0} \times J_R}$$

где $J_{\phi/0}$ - индекс фондоотдачи, ед.

J_R - индекс рентабельности основных фондов, ед.

Таблица 1

Анализ эффективности использования основных фондов предприятия
питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	134860	139420		
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	128640	129985		
Чистая прибыль	тыс. руб.	2566,4	2839,2		

Среднегодовая стоимость основных фондов	тыс. руб.	18622	18839		
Средняя стоимость активной части основных фондов	тыс. руб.	12957	13230		
Фондоотдача на 1 рубль основных фондов (1:6)	руб., коп.				
Фондоотдача на 1 рубль активной части основных фондов (2:7)	руб., коп.				
Фондоемкость 1 рубля товарооборота	коп.				
Фондоемкость 1 рубля оборота по продукции собственного производства	коп.				
Рентабельность основных фондов	руб., коп.				
Интегральный показатель эффективности использования основных фондов	коэф.				

Задание 9.

1. Определить уровень оснащенности предприятия питания, рассчитав показатели фондовооруженности в целом и фондовооруженности производственного процесса.

При расчетах фондовооруженности производственного процесса учитывают стоимость активной части основных фондов и увязывают ее с численностью работников производства

Таблица 1

Анализ эффективности использования основных фондов предприятия ПИТАНИЯ

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	234860	239420		
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	220640	230985		
Среднесписочная численность работников	чел.	32	33		
Среднесписочная численность	чел.	16	16		

работников производства					
Среднегодовая стоимость основных фондов	тыс. руб.	189622	20839		
Средняя стоимость активной части основных фондов	тыс. руб.	12957	13230		
Фондовооруженность	тыс. руб.				
Фондовооруженность работников производства	тыс. руб.				

Задание 10.

- По данным таблицы 1 проанализировать состояние и рассчитать показатели эффективности использования товарных запасов на предприятии питания: товарооборачиваемость в днях и оборотах, уровень товарных запасов, рентабельность товарных запасов.

Таблица 1

Анализ состояния и эффективности использования товарных запасов на предприятии питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
2. Оборот предприятия питания	тыс. руб.	28644,0	32430,0		
3. Средние товарные запасы	Тыс.руб.	21,98	20,86		
4. Число дней работы предприятия	дни	315	318		
5. Однодневный ооборот	руб.				
6. Товарооборачиваемо сть:					
- в днях	дни				
- в оборотах	обороты				
7. Уровень товарных запасов	%				
8. Прибыль от продаж	тыс. руб.	1748,3	1971,9		
9. Рентабельность товарных запасов	коп. на 1 руб. ТЗ				
10. Сумма относительно высвобожденных (вовлеченных) средств, вложенных в товарные запасы	тыс. руб.	-	-	-	-

Задание 11.

По данным таблицы 1 произвести анализ показателей по труду предприятия общественного питания.

Таблица 1

Анализ показателей по труду предприятия питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	62235,8	68862,4		
Фонд заработной платы	тыс. руб.		12342,4		
Уровень фонда заработной платы	%	16,9			
Среднесписочная численность работников	чел.	105	110		
Средняя заработная плата одного работника	тыс. руб.				
Производительность труда	тыс. руб.				

В процессе анализа:

1. Рассчитать абсолютную и относительную экономию (перерасход) фонда заработной платы:

Относительная экономия (перерасход) фонд заработной платы определяют по формуле:

$$\text{Э}(\Pi)_{\text{фзн}} = \frac{\Delta U_{\text{фзн}} \times O_1}{100}$$

где $\Delta U_{\text{фзн}}$ – отклонение уровня фонда заработной платы, %;

O_1 – фактический оборот общественного питания, тыс.руб.

2. Рассчитать методом абсолютных разниц степень влияния изменения численности работников ($Ч$) и их средней заработной платы ($\overline{ЗП}$) на динамику фонда заработной платы, используя базовую формулу расчета

$$\Phi ЗП = Ч \times \overline{ЗП}$$

Задание 12.

1. По данным таблицы 1 рассчитать показатели эффективности использования торгово-производственной площади предприятия питания.

Таблица 1

Анализ эффективности использования торгово-производственной площади предприятия питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	16637,5	17481,2		
Оборот по продукции собственного	тыс. руб.	14022,8	15536,5		

производства					
Прибыль от продаж	тыс. руб.	1993,5	2068,9		
Выпуск блюд	тыс.блюд	61,5	64,2		
Число мест	ед.	80	82		
Площадь торгового зала	м ²	164	164		
Площадь производственных помещений	м ²	82	82		
Оборот на 1м ² площади торгового зала	тыс. руб.				
Оборот на 1 место	тыс. руб.				
Оборот по ПСП на 1м ² производственной площади	тыс. руб.				
Оборот по ПСП на 1 место	тыс. руб.				
Выпуск блюд на 1 место	тыс.блюд				
Выпуск блюд на 1м ² производственной площади	тыс.блюд				

Окончание таблицы 1

Прибыль на 1м ² торговой площади	тыс. руб.				
Прибыль на 1 место	тыс. руб.				
Прибыль на 1м ² общей площади	тыс. руб.				

Задание 13.

1. По данным таблицы 1 проанализировать эффективность использования оборудования предприятия общественного питания, рассчитав коэффициенты экстенсивной, интенсивной и интегральной загрузки оборудования, а также коэффициент потерь, используя формулы.

$$K_{\text{экст}} = \frac{\text{Время фактической работы оборудования}}{\text{Плановый фонд рабочего времени оборудования}};$$

$$K_{\text{интенс.}} = \frac{\text{Фактическая производительность оборудования, ед.времени}}{\text{Произв. оборудования по плану за ед. времени по техн. паспорту}};$$

$$K_{\text{интегр}} = K_{\text{экст.}} \times K_{\text{интенс.}};$$

$$K_{\text{потерь}} = \frac{\text{Время простоя}}{\text{Плановый фонд рабочего времени оборудования}}.$$

Таблица 1

Анализ эффективности использования оборудования предприятия питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
План оборота по продукции собственного производства	тыс. руб.	24200,9	24850,2		
Фактический оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	24334,4	25010,6		
Степень выполнения плана оборота по продукции собственного производства	%				
Количество установленного оборудования	ед.	68	71		
Количество фактически работающего оборудования	ед.	64	69		
Степень использования установленного оборудования	%				
Число часов работы предприятия	час.	10	11		
Число дней работы предприятия	дни	350	352		
Плановый фонд рабочего времени всего оборудования	час.				
Фактически обработано часов	час.	217040	258022		
Коэффициент экстенсивной нагрузки	коэф.				
Оборот по продукции собственного производства на 1 час работы оборудования					
по плану	руб.				
фактически	руб.				
Коэффициент интенсивной нагрузки оборудования	коэф.				
Коэффициент интегральной нагрузки оборудования	коэф.				

Время простоя	час.				
Коэффициент потерь	%				

2. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

Задание 14.

Рассчитать плановую численность работников торгового зала кафе (официантов), и торговой группы (продавцов и кассиров магазина-кулинарии).

Плановую численность официантов определить на основе следующих данных: зал работает без выходных (353 дня) с 10 до 24 часов, его площадь – 108 м², норматив площади на 1 место – 2,0 м², норматив обслуживания на 1 официанта – 18 мест. При расчетах использовать формулу:

$$Ч_{ср} = \frac{P \times T \times K_c}{\Phi_{эф}}$$

где P – число рабочих мест, ед.; T – число дней работы предприятия, ед.; K_c – коэффициент сменности, рассчитываемый как отношения числа часов работы предприятия к 8,0; Φ – эффективный фонд рабочего времени, ед.

При расчете численности работников магазина-кулинарии учесть, что он имеет 3 отдела и одну кассу, работает с 9 до 21 часа шесть дней в неделю (52 недели в год).

Эффективный фонд рабочего времени рассчитать с учетом того, что для всех работников предусмотрен режим работы по пятидневной рабочей неделе, невыходы по болезням и прочим причинам – 8 дней, продолжительность отпуска – 28 дней.

Задание 15.

Рассчитать плановую численность работников производственной группы (поваров)

Численность работников производственной группы рассчитать на основе данных о годовой производственной программе в блюдах с учетом их трудоемкости (таблица 1) и нормы выработки на 1 работника на 1 человека/день – 400 условных блюд.

Таблица 1

Расчет годовой производственной программы в блюдах с учетом их трудоемкости

Наименование блюд и кулинарной продукции	Количество, тыс. ед.	Коэффициент трудоемкости	Количество условных блюд, тыс. ед.
А	1	2	3
И блюда:			
Борщ на мясном бульоне с мясом	40,5	1,7	
Рассольники	22,7	1,7	
Супы овощные, картофельные с мясом	8,9	1,5	

Суп-лапша домашняя с курицей	6,9	1,5	
Супы молочные	10,8	0,3	
Щи из свежей капусты с мясом	23,7	1,6	
Щи из квашеной капусты с копченостями	15,8	1,2	
Солянки	25,8	2,1	
Бульоны с пирожками	8,9	1,5	
II блюда сладкие, холодные закуски, прочая собственная продукция, кулинарная продукция, полуфабрикаты			795,8
Итого			

Расчет численности произвести по формуле:
$$Ч_{ср} = \frac{П_{пр}}{Н \times \Phi_{эф}}$$

где $П_{пр}$ – годовая производственная программа, усл.бл.;

$Н$ – норма выработки одного работника в день, усл.бл.

Эффективный фонд рабочего времени рассчитать с учетом того, что для всех работников предусмотрен режим работы по пятидневной рабочей неделе, невыходы по болезням и прочим причинам – 8 дней, продолжительность отпуска работников производственной группы – 32 дня.

Задание 16.

Произвести анализ показателей по труду предприятия питания.

В процессе анализа:

1. Дать общую оценку динамики показателей по труду по сравнению с отчетными данными прошлого года по данным таблицы 1.
2. Рассчитать абсолютную и относительную экономию (перерасход) фонда заработной платы.

Таблица 1

Анализ показателей по труду предприятия питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
1. Оборот предприятия питания	тыс. руб.	20486,0	22075		
2. Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	17476,5			
3. Удельный вес в обороте	%		84,9		
4. Фонд заработной платы	тыс. руб.				
5. Уровень фонда заработной платы	%	15,04	15,45		
6. Фонд заработной платы	тыс. руб.	1963,4			

платы работников производства					
7. Уровень фонда заработной платы работников производства (6:2)	%		11,32		
8. Численность работников всего	чел.	18	19		
в т.ч.					
8.1. Работников производственной группы	чел.	0	12		
9. Производительность труда	тыс. руб.				
9.1. Одного среднесписочного работника	тыс. руб.				
9.2. Одного работника производства (2 : 8.1)	тыс. руб.				
10. Средняя заработная плата					
10.1.Одного среднесписочного работника	тыс. руб.				
10.2. Одного работника производства	тыс. руб.				

Задание 17.

По данным таблицы 1 проанализировать динамику издержек производства и обращения предприятия питания.

В процессе анализа:

1. Рассчитать сумму абсолютной и относительной экономии (перерасхода) издержек производства и обращения по формулам.

$$\mathcal{E}(II)_u = \frac{\Delta Y_{II} \times O_1}{100}, \quad \Delta Y = Y_{II1} - Y_{II0},$$

где O_1 – фактический объем оборота, тыс.руб.

Y_{II0} и Y_{II1} – уровни издержек в базисном и отчетном периоде.

2. Осуществить факторный анализ изменения суммы издержек предприятия питания, рассчитав влияние:
 - изменения объема оборота, на основе группировки издержек на условно-постоянные и условно-переменные и закономерности их динамики при изменении объема оборота;
 - изменения состава оборота, т.е. удельного веса оборота по продукции собственного производства в обороте. Данный расчет осуществить на основе определения поправочного коэффициента (К) по формуле:

$$K = \frac{Y_{ио} (a - 1)}{C_o (a - 1) + 100},$$

где K – коэффициент, показывающий, на сколько % изменится уровень издержек ($Yи$) при изменении удельного веса оборота по продукции собственного производства (C) на 1%;

a – отношение издержкостности оборота по продукции собственного производства к издержкостности по покупным товарам ($a=2,1$).

Влияние на сумму издержек определяется по формуле:

$$\Delta И = (K \times \Delta C) \times O_1.$$

где O_1 – оборот отчетного года, руб.

Таблица 1

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
1. Оборот предприятия питания	тыс. руб.	32318,0	38931,0		
2. Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	24481,2			
3. Удельный вес в обороте	%		76,5		
4. Издержки производства и обращения	тыс. руб.				
5. Уровень издержек производства и обращения	%	44,62	45,56		
6. Сумма условно-постоянных издержек обращения	тыс. руб.	8992,4	10883,8		
7. В % к обороту	%				
8. Сумма условно-переменных издержек производства и обращения	тыс. руб.				
9. В % к обороту	%				

3. По результатам проделанных расчетов составить сводную таблицу 2 влияния факторов на сумму издержек.

Таблица 2

Сводная таблица влияния факторов на изменение суммы издержек производства и обращения в отчетном году.

Факторы	Сумма влияния, тыс.руб.
1. Изменение объема оборота питания.	
2. Изменение удельного веса оборота по продукции собственного производства.	
3. Прочие факторы	
Итого влияние	

3. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку, выделив, какие именно прочие факторы могли повлиять на изменение суммы издержек.

Задание 18.

Проанализировать динамику валового дохода предприятия питания (таблица 1). В процессе анализа:

1. Рассчитать суммы и уровни валового дохода в целом и по составным частям оборота и дать оценку изменения валового дохода. При расчетах учесть, что уровень валового дохода от продажи продукции собственного производства относится к обороту по продукции собственного производства, а уровень валового дохода от реализации покупных товаров – к обороту по покупным товарам.
2. Определить степень влияния изменения объема оборота (ΔO) и уровня валового дохода ($У_{вд}$) на сумму валового дохода ($\Delta ВД$).

Расчет осуществить по формулам:

$$(\Delta ВД_o) = (У_{вд0} \times \Delta O) : 100$$

$$\Delta ВД_{(увд)} = (\Delta У_{вд} \times O_1) : 100$$

Таблица 1

Анализ валового дохода предприятия питания

Показатели	Прошлый год		Отчетный год		Отклонение (+;-) по		Темп изменен ия, %
	сумма , тыс. руб.	в % к обороту	сумма, тыс. руб.	в % к обороту	сумме, тыс. руб.	уровню	
Оборот по продукции собственного производства	48450		52380				
Оборот по покупным товарам							
Оборот общий	65120	100	74246,0	100			
Валовой доход от реализации собственной продукции	25702			53,16			
Валовой доход от реализации покупных товаров				36,22			
Валовой доход предприятия	31706						

3. По результатам анализ составить сводную таблицу влияния факторов на изменение валовой прибыли (таблица 2).

Таблица 2

Сводная таблица влияния факторов на изменение суммы валового дохода в отчетном году

Факторы	Сумма влияния, тыс.руб.
1. Изменение объема оборота	
2. Изменение уровня валового дохода	
Итого влияние	

3. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 1: федер. закон от 30.11.1994 № 51-ФЗ в ред. от 31.01.2016 № 7-ФЗ. // Режим доступа: Консультант +.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 2: федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (в ред. от 09.03.2016) № 53-ФЗ) //Режим доступа: Консультант +.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 30.12.2001 № 197-ФЗ (в ред. от 03.07. 2016) № 347-ФЗ) //Режим доступа: Консультант +.
4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ (в ред. от 31.12.2014 с изм. и доп., вступ. в силу с 09.01.2015) // Режим доступа: Консультант +.
5. Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений [Электронный ресурс] федер. закон от 25.02.1999 N 39-ФЗ (в ред. от 28.12.2013) // Режим доступа: Консультант +.
6. Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний [Электронный ресурс] федер. закон от 24.07.1998 № 125-ФЗ (в ред. от 23.07.2008) // Режим доступа: Консультант +.
7. О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы [Электронный ресурс] Постановление Правительства РФ от 01.01.2002 (в ред. от 6 июля 2015) // Режим доступа: Консультант +.
8. Приказ Министерства финансов РФ № 91н от 13.10.2003 в ред. от 24.12.2010 № 186н «Методические рекомендации по бухгалтерскому учету основных средств» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
9. Приказ Министерства финансов РФ №135н от 26.12.2002 в ред. от 24.12.2010 № 186н. «Методические указания по бухгалтерскому учету специального инструмента, специальных приспособлений, специального оборудования и специальной одежды» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
10. Приказ Федер. службы гос. статистики № 498н от 26.10.2015 «Об утверждении указаний по заполнению форм федерального статистического наблюдения № П-1, П-2, П-3, П-4, П-5(м)» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант+.
11. Приказ Министерства финансов РФ № 66н от 02.07.2010 г. в ред. от 06.04.2015 № 57н. «О формах бухгалтерской отчетности организации» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
12. Приказ Министерства финансов РФ № 33н от 06.05.1999 в ред. от 06.04.2015 № 57н. «Положение по бухгалтерскому учету «Доходы

- организации» ПБУ 9/99» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
13. Приказ Министерства финансов РФ № 33н от 06.05.1999 в ред. от 06.04.2015 № 57н. «Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
 14. Приказ Министерства финансов РФ № 114н от 19.11.2002 г. (в ред. от 06.04.2015 № 57н) «Положение по бухгалтерскому учету «Учет расчетов по налогу на прибыль организаций» ПБУ 18/02:» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
 15. Письмо Комитета РФ по торговле № 1-794/32-5 от 10.07.1996 «Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
 16. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
 17. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
 18. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
 19. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
 20. ГОСТ Р 50647– 2010. Услуги общественного питания Термины и определения. – Введ. 01.01.2012. – М.: Стандартинформ, 2011. – 10 с.
 21. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие / Э.А. Батраева.– Красноярск: Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т, 2009. – 592 с.
 22. Батраева Э. А. Ценообразование на предприятии торговли: учеб пособие / Э. А. Батраева.– Красноярск: Краснояр. гос. ун-т, 2005. – 128 с.
 23. Соснаускене О. И. Общественное питание: организация, учет и налогообложение / О. И. Соснаускене. – М.: ЗАО Юстиц-Информ, 2006. – 192 с.
 24. Экономика, анализ и планирование на предприятии торговли: учебник для вузов / под общ. ред. А. Н. Соломатина. – СПб.: Питер, 2009. – 560 с.
 25. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие / Т. И. Николаева под ред. Н. Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2016. – 400 с.
 26. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ :» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.gks.ru>

Приложение 1

**Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг**

Кафедра торгового дела и маркетинга

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Экономика предприятия питания»

Вариант № _____

Выполнил:

Студент ____ курса

Направление подготовки

Профиль

Группа _____

Шифр (номер зачетной книжки) _____

(Ф.И.О. студента)

Проверил:

(степень, ученое звание)

(Ф.И.О. преподавателя)

КРАСНОЯРСК 20__