

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

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

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Экономика общественного питания

Методические указания и задания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Экономика общественного питания» для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» профиль 38.03.01.10..09 «Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)» заочной и заочной в сокращенные сроки форм обучения

КРАСНОЯРСК 2016

Экономика общественного питания: методические указания и задания для выполнения контрольных работ по дисциплине для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» профиль 38.03.01.10..09 «Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)» заочной и заочной в сокращенные сроки форм / Разр. к.э.н., доц. Батраева Э.А.; ТЭИ СФУ – Красноярск, 2016. – 44 с.

Зав. кафедрой
экономики и планирования

Ю.Л. Александров

Содержание

	Стр.
1. Общие положения	4
2. Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ	5
3. Темы и содержание дисциплины	8
4. Варианты контрольных работ	10
5. Задания для выполнения практического раздела	13
6. Библиографический список	40
7. Приложение	44

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дисциплина «Экономика общественного питания» является дисциплиной учебного плана студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» профиль 38.03.01.10..09 «Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)». Ее изучение позволяет получить знания особенностей формирования, анализа и планирования экономических показателей в сфере общественного питания, что будет способствовать расширению возможностей сферы их профессиональной деятельности после окончания вуза.

1.1. Цели преподавания дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Экономика общественного питания» является формирование у студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» системы специальных теоретических и практических знаний в области предпринимательской деятельности предприятия общественного питания с точки зрения формирования, анализа и обоснования основных экономических показателей, характеризующих результативность и эффективность его предпринимательской деятельности.

1.2. Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины «Экономика общественного питания» являются:

- рассмотрение организационно-экономических аспектов деятельности общественного питания;
- изучение видов, типов и специфики организации деятельности предприятий общественного питания;
- изучение теоретических основ экономической деятельности предприятий общественного питания в рыночной среде;
- овладение методикой и технологией осуществления экономического анализа результатов деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение знаний в области понимания экономического содержания основных показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания с точки зрения ее результативности и эффективности;
- получение знаний, умений и навыков формирования и расчета экономических и социально-экономических показателей деятельности предприятий общественного питания на основе действующего законодательного и нормативного порядка;
- приобретение навыков и умений поиска, сбора, обработки данных, содержащихся в различных форма отчетности предприятия общественного питания, для расчета и анализа экономических показателей;
- приобретение знаний и понимания взаимосвязи и взаимозависимости формирования экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания;

- овладение типовыми методиками анализа экономических показателей и расчета эффективности деятельности предприятия общественного питания в современных условиях;
- приобретение способности разрабатывать и экономически обосновывать мероприятия в области совершенствования организации и управления деятельностью предприятия общественного питания для повышения эффективности его функционирования;
- формирование у студентов современного экономического мышления.

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 общественного питания» и изучить рекомендованную учебную литературу. К экзамену по дисциплине допускаются студенты, успешно выполнившие и защитившие контрольную работу.

II. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебными планами направления подготовки 38.03.01 «Экономика» профиль 38.03.01.10.09 «Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)» студенты заочной и заочной в сокращенные сроки форм 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 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 и в бухгалтерском учете, 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. Обязательным условием является изучение законодательных и нормативных актов Российской Федерации: Федеральных законов, Постановлений правительства РФ, Положений и инструкций и т.д.

Выполнение практического задания способствует усвоению студентами методики и технологии расчета и обоснования экономических показателей, поэтому при оценке контрольной работы большое внимание придается 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 сдается для проверки на кафедру экономики и планирования, 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 защиты контрольных работ 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.

III. ТЕМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Лекционный курс

Тема 1. Организационная характеристика общественного питания и его услуги

Место общественного питания в экономике страны как одного из элементов сферы услуг, цели его функционирования, взаимосвязь с другими отраслями. Понятия «сфера», «отрасль» и «рынок общественного питания», их отличия. Материально-вещественная, торгово-технологическая, организационно-экономическая структуры общественного питания. Функции общественного питания, их содержание, особенности, характеристика. Социальное и экономическое значение общественного питания. Оценка современного состояния и перспективы развития общественного питания в условиях рынка: экономический организационный и технологический аспекты. Особенности формирования, понятие и виды услуг общественного питания.

Рекомендуемая к изучению литература: 5, 30,33,35,39,40,47,48,49.

Тема 2. Предприятие общественного питания как хозяйствующий субъект рыночной экономики

Предприятие общественного питания: его экономическая сущность. Юридический, хозяйственный и отраслевой аспекты функционирования. Нормативно-правовые основы регулирования деятельности предприятия общественного питания: перечень законодательных и нормативных документов, регламентирующих их работу и процесс организации деятельности. Виды и классификация предприятий общественного питания по отраслевому признаку. Характеристика и особенности функционирования различных типов предприятий.

Рекомендуемая к изучению литература: 1,5,31,33,34,35,40,42,48,49.

Тема 3. Оборот общественного питания, организация его товарного обеспечения и планирования

Сущность оборота общественного питания, его значение в системе экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия. Виды оборота общественного питания: валовой, оптовый, розничный, их характеристика. Продукция общественного питания: содержание, состав, виды. Показатели учета и планирования оборота по продукции собственного производства и оборота общественного питания. Производственная программа предприятия общественного питания: ее содержание, показатели характеристики, факторы, определяющие объем. Порядок и методика анализа оборота и выпуска собственной продукции. Методика планирования оборота и оборота по продукции собственного производства: предпосылки, подготовка данных, этапы. Методы планирования оборота и выпуска продукции общественного питания. Факторы, влияющие на выбор метода планирования. Особенности планирования оборота предприятий заготовочных и предприятий закрытой сети. Организация и особенности

снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами: формы поставок, источники поступления и финансирования поставок. Анализ системы снабжения. План снабжения сырьем и товарами. Методика определения потребности в сырье и товарах. Особенности формирования товарных запасов в предприятиях общественного питания, их виды, анализ. Специфика нормирования товарных запасов, методы, их характеристика. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания. Показатели продуктового баланса, их характеристика.

Рекомендуемая к изучению литература: 11,16,17,20,25,27,29,32,35,38,41,43-48,49.

Тема 4. Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания

Основные фонды предприятия общественного питания: их виды, классификация, особенности состава и структуры. Показатели эффективности использования основных фондов на предприятиях общественного питания: общие, частные, особенности их исчисления, методика комплексного анализа основных фондов и их влияния на экономические показатели факторы и пути повышения эффективности использования основных фондов в общественном питании. Значение, особенности формирования и состав оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств и пути их повышения.

Рекомендуемая к изучению литература: 2, 7, 9,12,14,21,35,40,43,45-48.

Тема 5. Труд, кадры и заработная плата в общественном питании

Характер труда работников общественного питания. Производительность труда, методы ее исчисления и показатели оценки. Факторы, определяющие уровень производительности труда.

Пути повышения производительности труда. Состав, структура кадров предприятия общественного питания, их квалификационный уровень. Анализ численности и использования рабочего времени работников предприятия общественного питания. Исходные предпосылки и методика планирования численности работников предприятия общественного питания по группам: производственной группы, работников зала, торговой группы, административно-управленческого персонала, прочих работников.

Особенности организации заработной платы.

Тарифная система, ее составные элементы. Формы оплаты труда работников общественного питания, их характеристика и условия применения. Премирование в предприятиях общественного питания. Фонд заработной платы предприятия общественного питания, его состав. Методика анализа фонда заработной платы.

Планирование фонда заработной платы в предприятии общественного питания. Исходные предпосылки, показатели, этапы, методы планирования.

Рекомендуемая к изучению литература: 3, 4, 8,14-16,23,24,35,45-48.

Тема 6. Расходы предприятия общественного питания

Значение и состав расходов предприятия общественного питания согласно действующего законодательства. Сущность издержек производства и обращения предприятия общественного питания: состав, структура и уровень издержек, показатели измерения издержек. Принципы классификации и номенклатура статей издержек производства и обращения предприятия общественного питания. Факторы, влияющие на уровень и структуру издержек производства и обращения. Анализ издержек предприятия общественного питания: задачи и методика анализа степени влияния отдельных факторов на средний уровень издержек общественного питания.

Порядок и исходные предпосылки планирования издержек общественного питания в рыночных условиях. Методы планирования издержек, использование нормативного метода, технико-экономических расчетов и математических приемов при планировании издержек производства и обращения предприятий общественного питания.

Рекомендуемая к изучению литература: 2, 10, 13, 19, 20, 26, 28, 35, 37, 38, 41, 43-48

Тема 7. Формирование доходов и прибыли предприятия общественного питания.

Роль доходов в деятельности предприятия и их состав согласно действующей системе бухгалтерского учета. Валовой доход как основной вид доходов предприятия общественного питания. Особенности его формирования и взаимосвязь с ценообразованием на продукцию предприятий.

Факторы, влияющие на размер и уровень валового дохода, методика анализа и особенности планирования на предприятиях общественного питания. Экономическое содержание прибыли предприятия общественного питания и источники ее образования. Схема формирования видов прибыли предприятия и общественного питания и ее использование. Специфика налогообложения предприятия. Система показателей рентабельности деятельности предприятия общественного питания, их характеристика, особенности анализа. Пути повышения эффективности деятельности предприятия питания.

Рекомендуемая к изучению литература: 2, 17, 18, 22, 35, 36, 43, 45-48.

IV. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант №1.

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

Вариант №2.

1. Продукция общественного питания: содержание, состав, особенности формирования.
2. Задание №10.

Вариант №3.

1. Характеристика общественного питания как элемента сферы услуг. Понятие «сфера», «отрасль» и рынок общественного питания. Функции предприятий общественного питания, их характеристика и особенности.
2. Задание №11.

Вариант №4.

1. Система показателей рентабельности деятельности предприятия общественного питания: ее значения, характеристика и расчет показателей методика анализа и пути повышения.
2. Задание №1.

Вариант №5.

1. Основные фонды предприятий общественного питания: их значение, особенности, состав, структура, классификация. Показатели оценки состояния основных фондов предприятия общественного питания.
2. Задание №2.

Вариант 6.

1. Типы и виды предприятий общественного питания, их классификация и характеристика.
2. Задание №5.

Вариант 7.

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

Вариант 8.

1. Система снабжения предприятия общественного питания, методика анализа снабжения и планирования потребности предприятия общественного питания в сырье и товарах.
2. Задание №7.

Вариант 9.

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

Вариант 10.

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

Вариант 11.

1. Валовой доход предприятия общественного питания: состав, значение, факторы, определяющие величину и уровень. Методика его анализа и методы планирования.
2. Задание №9.

Вариант 12.

1. Кадровый состав работников предприятия общественного питания: методика анализа и методы планирования численности работников.
2. Задание №8.

Вариант 13.

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

Вариант 14.

1. Особенности организации заработной платы в общественном питании. Характеристика тарифной системы и форм оплаты труда работников.
2. Задание № 17.

Вариант 15.

1. Особенности формирования, состав товарных запасов предприятия общественного питания. Анализ и нормирование товарных запасов.
2. Задание №13.

Вариант 16.

1. Состав, фонда заработной платы предприятия общественного питания методика его анализа и методы планирования.
2. Задание № 20.

Вариант 17.

1. Порядок формирования и налогообложения прибыли предприятия общественного питания. Виды прибыли их характеристика.
2. Задание № 18.

Вариант 18.

1. Методы и методика планирования оборота и оборота по продукции собственного производства.
2. Задание № 15.

Вариант 19.

1. Методика анализа оборота и оборота по продукции собственного производства предприятия общественного питания.
2. Задание № 19.

Вариант 20.

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

У. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА

Задание 1.

1. Рассчитайте годовой план выпуска блюд столовой, учитывая число мест в зале, оборачиваемость мест и среднее потребление блюд одним посетителем. В отчетном году столовая работала 6 дней в неделю (52 недели в году) с 11 до 17 часов, число мест в зале – 120, нормативное время обслуживания потребителей – 30 минут, коэффициент использования пропускной способности составлял 70%, а фактический выпуск блюд за год – 788 760 блюд.

В планируемом периоде режим работы предприятия не изменится, среднее потребление блюд возрастет на 12%, а коэффициент использования пропускной способности увеличится на 2%.

2. Распределите годовой плановый выпуск блюд по укрупненному ассортименту на основе данных таблицы 1.

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 общественного питания. При расчете показателей учесть, что:
 - валовой оборот состоит из розничного и оптового оборота общественного питания, 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 общественного 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.				
11. Удельный вес в валовом обороте	%				

2. Рассчитать на будущий год план оборота, оборота по продукции собственного производства и оборота по покупным товарам предприятия общественного питания, учитывая следующую информацию:

- прирост оборота в сопоставимых ценах составит 5,5%, индекс цен – 1,10
- Общий прирост оборота определяют путем умножения индекса цен на индекс физического объема и на 100%;
- удельный вес оборота по покупным товарам снизится на 1,2%;
- планируется 65% оборота по продукции собственного производства реализовать в торговом зале предприятия.

Результаты плановых расчетов оформить в таблице 2

Таблица 2

План состава и структуры оборота на будущий год

Показатели	Ед.изм.	Отчетный год	Планируемый год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
1. Валовый оборот	тыс. руб.				
2. Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.				
3. Удельный вес в обороте	%				
4. Оборот по покупным товарам	тыс. руб.				
5. Удельный вес в товарообороте	%				
6. Оборот по продукции собственного производства, реализованной в торговом зале предприятия	тыс. руб.				
7. Оборот по продукции собственного производства, реализованной другим предприятиям	тыс.руб.				

3. Рассчитайте индекс изменения физического объема оборота по продукции собственного производства и оборота по покупным товарам по формуле

$$U_{\text{физ}V} = \frac{U_{\text{оборота}}}{U_{\text{цен}}}$$

4. По результатам анализа и планирования написать пояснительную записку

Задание 3.

1. Определить производственную мощность предприятия общественного питания по выпуску первых блюд и его пропускную способность, 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;
 - площадь торгового зала предприятия составляет 108 м², норматив на 1 место – 2,4 м², зал работает с 11 до 22 часов, нормативное время обслуживания потребителя – 50 мин.

Производственная мощность определяется по формуле:

$$M = \frac{(B - П) \times Ok}{(v + n) \times Об} \times Kз,$$

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.;

Ok – емкость котлов, л;

$Об$ – объем 1 блюда, л;

$Kз$ – коэффициент заполнения котлов.

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. Рассчитать коэффициент (%) использования производственной мощности и пропускной способности предприятия, если в смену реализуется фактически 815 блюд, в среднем один посетитель приобретает 2,5 блюда, первые блюда заказывают 92,0% посетителей.
3. Определить расчетную и фактическую оборачиваемость мест.

По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

Задание 4.

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

- осуществить факторный анализ всех видов прибыли, результаты анализа отразить в таблице 2.

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 общественного 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.

Влияние изменения объема оборота общественного питания на динамику прибыли рассчитывают по формуле:

$$\Delta\Pi_{(0)} = \frac{Y_{R_0} \times \Delta O}{100},$$

где ΔO – отклонение объем оборота, руб.; Y_{R_0} – рентабельность продаж базисного периода, %

Влияние изменения цен определяют по формуле:

$$\Delta\Pi_{(0ц)} = \frac{Y_{R_0} \times \Delta O_{(за\ счет\ цен)}}{100}$$

Влияние изменения физического объема продаж рассчитывают по формуле:

$$\Delta\Pi_{(O\Phi V)} = \frac{Y_{RO} \times \Delta O_{(\text{за счет физ. объема})}}{100}$$

Влияние изменения уровня валового дохода и уровня издержек производства и обращения определяют по формулам:

$$\Delta\Pi_{(ВД)} = \frac{\Delta Y_{ВД} \times O_1}{100}, \quad \Delta\Pi_{(И)} = \frac{\Delta Y_{И} \times O_1}{100},$$

где $\Delta Y_{ВД}$ – отклонение уровня валового дохода, %;

$\Delta Y_{И}$ – отклонение уровня издержек производства и обращения, %

O_1 – фактический объем оборота общественного питания, %

Влияние изменения ставки налога на прибыль определяет методом абсолютных разниц или методом цепных подстановок.

Влияние прочих факторов рассчитывают путем логического осмысления произошедших изменений.

Таблица 2

Сводная таблица влияния факторов на изменение видов прибыли предприятия общественного питания

Факторы	Расчет влияния	Сумма влияния, тыс.руб.
<i>A</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
1. Изменение объема оборота общественного питания		
в т.ч.		
1.1. За счет изменения цен		
1.2. За счет изменения физического объема продаж		
2. Изменение уровня валового дохода		
3. Изменение уровня издержек производства и обращения		
Итого влияние на изменение прибыли от продажи		
4. Изменение прочих доходов		
5. Изменение прочих расходов		
Итого влияние на изменение прибыли до налогообложения		
6. Изменение суммы текущего налога на прибыль		
в т.ч.		
6.1. За счет ставки налога		
6.2. За счет изменения суммы налогооблагаемой прибыли		
Итого влияние на изменение чистой прибыли		

2. По результатам проделанного анализа напишите пояснительную записку, выявив влияние факторов на изменение прибыли предприятия общественного питания.

Задание 5.

1. Составить продуктовый баланс по товарной группе «рыба» для предприятия общественного на 1 квартал, рассчитав его показатели:

$$Z_n + П = P + Z_k + B_{np}$$

где Z_n – запасы на начало периода, тыс.руб., $П$ – объем поступления, тыс.руб., P – объем реализации (потребность), тыс.руб.,

Z_k – запасы на конец периода, тыс.руб., B_{np} – прочее выбытие, тыс.руб.

При расчетах учесть следующее:

- запасы рыбы на начало I квартала составляют 25 кг. при средней цене за один кг. – 102,6 руб.;
- в первом квартале планируется использовать 24% от годовой потребности в рыбе. Годовую потребность рассчитать 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.

При расчетах учесть, что средняя цена рыбы в I квартале возрастет на 5,2%.

- норма запаса рыбы составляет 6 дней, в квартале 90 дней,
- прочее выбытие составляет 1810 руб.

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 б.

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

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

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

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				Итого за год
	I	II	III	IV	
1	14124	14219	14128	14131	
2	15243	15201	15305	15389	
3	16285	16261	16313	16409	
Итого					
Среднеквартальный оборот					
Индекс сезонности, %					

2. Рассчитайте плановый объем оборота, если в будущем году по сравнению с отчетным (третьим) планируется увеличить физический объем реализации $J_{\phi v}$ на 3,5%, индекс цен $J_{ц}$ составит 1,1. Темп роста оборота определяют по формуле:

$$T_{об} = J_{\phi v} \times J_{ц} \times 100$$

3. Распределите плановый объем оборота предприятия общественного питания по кварталам с учетом индекса сезонности.
4. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

Задание 7.

1. Рассчитать и проанализировать показатели экономической эффективности использования основных фондов предприятия общественного 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.

2. Определить уровень оснащенности предприятия общественного 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

3. Рассчитать степень влияния изменения фондовооруженности и производительности труда на фондоотдачу основных фондов. При расчете степени влияния использовать метод цепных подстановок и формулу:

$$\Phi_{отд} = \frac{П_{тр}}{\Phi_{воор}}$$

где $\Phi_{отд}$ – фондоотдача основных фондов, руб.; $П_{тр}$ – производительность труда, руб.коп.; $\Phi_{воор}$ – фондовооруженность труда работников, руб.

4. По результатам проделанных расчетов и анализа показателей написать пояснительную записку.

Таблица 1

**Анализ эффективности использования основных фондов предприятия
общественного питания**

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот общественного питания	тыс. руб.	134860	139420		
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	128640	129985		
Чистая прибыль	тыс. руб.	2566,4	2839,2		
Среднесписочная численность работников	чел.	32	33		
Среднесписочная численность работников производства	чел.	16	16		
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.				
Фондовооруженность	тыс. руб.				
Фондовооруженность работников производства	тыс. руб.				
Рентабельность основных фондов	руб., коп.				
Интегральный показатель эффективности использования основных фондов	коэф.				

Задание 8.

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

Таблица 1

Анализ состояния и эффективности использования товарных запасов
на предприятии общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
2. Оборот общественного питания	тыс. руб.	28644,0	32430,0		
3. Уровень валового дохода		48,55	49,34		
4. Сумма реализованной наценки общественного питания	тыс. руб.				
5. Оборот по себестоимости (1-3)	тыс. руб.				
6. Товарные запасы на 1.01	руб.	284570	295680		
на 1.04	руб.	312260	382250		
на 1.07	руб.	300180	364210		
на 1.09	руб.	278650	328210		
на 1.12	руб.	295680	281150		
7. Средние товарные запасы	руб.				
8. Число дней работы предприятия	дни	315	318		
9. Однодневный товарооборот по себестоимости	руб.				
10. Товарооборачиваемо сть:					
- в днях	дни				
- в оборотах	обороты				
11. Уровень товарных запасов	%				
12. Прибыль от продаж	тыс. руб.	1748,3	1971,9		
13. Рентабельность товарных запасов	коп. на 1 руб. ТЗ				
14. Сумма относительно высвобожденных (вовлеченных) средств, вложенных в товарные запасы	тыс. руб.	-	-	-	-

15. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку, выявив положительные и отрицательные тенденции состояния товарных запасов.

Задание 9.

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

Таблица 1

Анализ показателей по труду предприятия общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот общественного 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:

$$\mathcal{E}(П)_{фзн} = \frac{\Delta Y_{фзн} \times O_1}{100}$$

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

O_1 – фактический оборот общественного питания, тыс.руб.

2. Определить темп роста (снижения) уровня фонда заработной платы ($T_{уфзн}$) по формуле:

$$T_{уфзн} = \frac{\Delta Y_{фзн}}{Y_{фзн0}} \times 100$$

где $Y_{фзн0}$ – уровень фонда заработной платы базисного периода, %;

$\Delta Y_{фзн0}$ – отклонение уровня фонда заработной платы, %.

3. 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

$$\Phi ЗП = Ч \times \overline{ЗП}$$

4. Определить методом цепных подстановок степень влияния на динамику фонда заработной платы таких факторов как изменение объема оборота общественного питания, изменение средней заработной платы и изменение производительности труда. При расчетах использовать базовую формулу:

$$\Phi ЗП = Ч \times \overline{ЗП} = \frac{О}{ПТ} \times \overline{ЗП}$$

где $ПТ$ – производительность труда, тыс.руб.

Задание 10.

- На основании данных таблицы рассчитать первоначальную стоимость основных фондов предприятия общественного питания на начало и конец года в целом и по их видам.
- По результатам проделанных расчетов определить показатели движения основных фондов:
 - коэффициент поступления (ввода) $K_{вв}$
 - коэффициент интенсивности обновления основных фондов $K_{обн}$, если 80% поступивших на предприятие основных фондов были введены в действие.
 - коэффициент выбытия основных фондов ($K_{выб}$)
 - коэффициент прироста основных фондов ($K_{прир}$)
- Рассчитать и проанализировать показатели технического состояния основных фондов на начало и конец года, а именно:
 - коэффициент физического износа ($K_{изн}$)
 - коэффициент годности ($K_{годн}$)

Исходная информация для расчета показателей технического состояния основных фондов представлена в таблице 1.

Таблица 1

Показатели	Наличие на начало года		Поступило в отчетном году	Выбыло в отчетном году	Наличие на конец года		Темп изменения, %
	тыс. руб.	уд. вес, %			тыс. руб.	уд. вес, %	
А	1	2	3	4	5	6	7
Стоимость основных фондов (первоначальная), всего, в т.ч.:	15250	100				100	
Здания, сооружения	12355		-	-			
Машины, оборудования и пр.			424,5	60,2			
Сумма начисленной амортизации, всего, в т.ч. по:		-	-	-		-	
Зданию, сооружениям	1195,0	-	-	-	1490,5	-	
Машинам, оборудованию и пр.	1486	-	-	-	1870,0	-	
Стоимость основных фондов		100				100	

(остаточная), всего, в т.ч.:							
Здания, сооружения							
Машины, оборудования							

4. По результатам проделанных расчетов и анализа написать пояснительную записку.

Задание 11.

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

Таблица 1

Анализ эффективности использования торгово-производственной площади предприятия общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот общ. пит.	тыс. руб.	16637,5	17481,2		
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	14022,8	15536,5		
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		
Товарооборот на 1м ² торговой площади	тыс. руб.				
Товарооборот 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 1 м ² торговой площади	тыс. руб.				
Прибыль на 1 место	тыс. руб.				
Прибыль на 1 м ² общей площади	тыс. руб.				

2. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку, выявив положительные и отрицательные тенденции использования материально - технической базы предприятия общественного питания.

Задание 12.

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 общественного 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	%				

Окончание таблицы 1

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 13.

Рассчитать плановую численность работников торгового зала кафе (официантов), производственной группы (поваров) 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:

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

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

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
I 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: $Ч_{ср} = \frac{П_{пр}}{H \times \Phi_{эф}}$,

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

H – норма выработки одного работника в день, усл.бл.

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 работников производственной группы – 32 дня, всех других работников – 28 дней.

Задание 14.

Произвести анализ показателей по труду предприятия общественного 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 общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
1. Оборот общественного 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 работников производства	тыс. руб.	1963,4			
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.				

Окончание таблицы 1

А	Б	1	2	3	4
10. Средняя заработная плата					
10.1.Одного среднесписочного работника	тыс. руб.				
10.2. Одного работника производства	тыс. руб.				

3. Определить степень влияния изменения состава оборота на уровень фонда заработной платы на основе расчета поправочного коэффициента (K), характеризующего изменение уровня фонда заработной платы при изменении удельного веса оборота по продукции собственного производства (C) на 1%. Поправочный коэффициент рассчитывается по формуле:

$$K = \frac{U_{зпo} (a - 1)}{C_o (a - 1) + 100}$$

где a – отношение уровня фонда заработной платы по продукции собственного производства по покупным товарам, $a=2,1$, C_o – удельный вес оборота по продукции собственного производства в базисном периоде, %.

$U_{зпo}$ – уровень фонда заработной платы в базовом периоде, %.

4. Рассчитать степень влияния на динамику фонда заработной платы изменения объема оборота, производительности труда и средней заработной платы методом цепных подстановок используя формулу:

$$\Phi ЗП = \frac{O \times Z}{B}$$

где O – оборот, руб.; Z – средняя заработная плата, руб.; B – производительность труда.

5. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

Задание 15.

1. Составить показатели плана по труду и заработной плате предприятия общественного питания на основе комплексной увязки планируемых показателей. При расчетах учесть следующую информацию:

– планируется увеличить физический объем реализации продукции собственного производства на 7,6%, при этом ее удельный вес в обороте возрастет на 1,5%;

– прирост производительности труда одного среднесписочного работника в сопоставимых ценах должен составить 3,9%, а производительность труда работников производства увеличится на 4,6%;

– одному проценту прироста производительности труда одного среднесписочного работника планируется 0,7% прироста средней заработной платы, по работникам производства данное соотношение составит 0,8%.

– расчеты оформить в таблице 1.

Таблица 1

Расчет показателей плана по труду и заработной плате по предприятию
общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Ожидаемое выполнение отчетного года	План на будущий год (в сопоставимых ценах)	В процентах к ожидаемому выполнению, %
А	Б	1	2	3
1. Оборот общественного питания	тыс. руб.	110268,5		
2. Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	77459,6		
3. Удельный вес в обороте	%			
4. Фонд заработной платы	тыс. руб.	4672,4		
5. В процентах к обороту	%			
6. Фонд заработной платы работников производства	тыс. руб.	2790,8		
7. В процентах к обороту по продукции собственного производства	%			
8. Фонд заработной платы работников торговой и прочих групп	тыс. руб.			
9. В процентах к обороту	%			
10. Численность работников, всего, в т.ч.	чел.	32		
11. Работников производства	чел.	18		
12. Работников торговой и прочих групп	чел.	14		
13. Производительность труда:	тыс. руб.			
13.1. одного среднесписочного работника (1:10)	тыс. руб.			
13.2. одного работника производства (2:11)	тыс. руб.			
13.3. одного работника торговой и прочих групп (1:12)	тыс. руб.			

Окончание таблицы 1

А	Б	1	2	3
14. Средняя заработная плата				
14.1. одного среднесписочного работника	руб.			
14.2. одного работника производства	руб.			
14.3. одного работника торговой и прочих групп	руб.			

2. По результатам проделанных расчетов дать оценку составленному плану по труду.

Задание 16.

Начислить заработную плату директору ресторана, повару 6 разряда и продавцу мелкой розницы.

Известны следующие данные:

1. Оклад директора – 22000 руб., предусмотрена доплата в размере 20% за совмещение профессий, премия – 2,5% от должностного оклада за каждый процент перевыполнения плана оборота. Из 26 рабочих дней он отработал 25 дней.
2. Повар 6 разряда оплачивается по повременно-премиальной системе. Часовая тарифная ставка – 105 руб., повар отработал 170 часов. Доплата за руководство бригадой – 15%. Премия выплачивается в размер 2,3% от должностного оклада за каждый % перевыполнения плана оборота по продукции собственного производства.
План оборота – 2115800 тыс. руб., фактически он составил 2118100 тыс. руб., план оборота по продукции собственного производства 910250 тыс. руб., фактически – 913780 тыс. руб.
3. Продавец мелкой розницы оплачивается по прямой сдельной форме. Его месячная тарифная ставка 9560 руб., при плане оборота 2480,0 тыс. руб., он продал товаров на сумму 2590,50 руб.

При расчете заработной платы предусмотреть выплаты, предусмотренные законодательством:

- районный коэффициент – 20%;
- процентная надбавка за непрерывный стаж работы в условиях Крайнего Севера – 30%.

Задание 17.

Рассчитать плановые расходы предприятия общественного питания по статье «Расходы на аренду и содержание зданий, помещений». Данная статья является комплексной и состоит из элементов затрат.

1. Расходы по аренде. Предприятие арендует помещение площадью 950 м², в отчетном году за аренду было заплачено 594500 руб. в

планируемом периоде ставка арендной платы в соответствии с заключенным договором будет повышена на 5%.

2. Расходы на освещение. Плановую сумму расходов рассчитать исходя из расхода электроэнергии, определяемого на основании установленной мощности электроосвещения (табл. 1), времени горения и тарифа за 1 кВт, который составляет 2,54 руб.

Таблица 1

Расчет потребляемой электроэнергии

Наименование групп помещений	Мощность электроосвещения, кВт	Средняя продолжительность горения, час.	Число дней горения в год, дни	Расход электроэнергии
Для посетителей	6,3	10	353	
Производственные	4,1	12	36,5	
Складские	0,8	4	353	
Административные	0,5	8	261	
Бытовые	0,6	2	365	
Итого				

Расход электроэнергии во всех остальных помещениях составляет 25200 кВт в год.

3. Расходы на отопление. Плановую сумму расходов рассчитать исходя из площади отапливаемых помещений и месячного тарифа за м², который составит 38,52 руб. При расчетах учесть, что морозильные и холодильные камеры занимают площадь 52 м², коридоры – 64 м². Оплата расходов осуществляется в течение всего года.
4. Расходы на водоснабжение. В предприятии имеется холодное и горячее водоснабжение. Расчет затрат на холодную воду производится, исходя из объема годового расхода воды, рассчитанного с учетом норм расхода и установленного тарифа 1,16 коп. за 1 м³ воды (табл. 2).

Таблица 2

Расчет потребляемой холодной воды

Виды расхода воды	Норма расхода воды (литр)	Объемные показатели	Годовой расход воды, м ³
Для приготовления блюд, мытья кухонной и столовой посуды, мытья рук посетителей	8 литров на одно блюдо	328000	
Для обслуживания работающего персонала	25 литров на одного человека в день	42 чел.	
Для мытья полов	1,25 литров на 1 м ² в день	898 м ²	
Для холодильных агрегатов	560 литров в час*		
Итого			

* Холодильных агрегатов на предприятии 2, коэффициент рабочего времени 0,7, работают 365 дней.

Стоимость горячего водоснабжения рассчитать исходя из тарифа за м³ – 78 коп. и годового расходы воды, составляющего 20% от объема потребляемой холодной воды.

5. Расходы на содержание в чистоте предлагающей территории. Плановую сумму расходов рассчитать на основе следующих данных: площадь предлагающей территории - 200 м², в соответствии с заключенным с ЖЭК договором месячная ставка за обслуживание составляет 2,8 руб. за м².
6. Расходы по содержанию в чистоте помещений. Сумма расходов по этой статье в отчетном году составила 5600 руб., в планируемом периоде в связи с ростом цен предполагается ее увеличение на 10%.

Расходы на охрану помещений. В предприятии используется ведомственная охрана с применением звуковой сигнализации. Расчет производится на основе количества часов охраны, предусмотренных соответствующим договором, и тарифа за час работы – 106 руб. охрана осуществляется в течение 8 часов в сутки.

Задание 18.

1. Рассчитать план валовой прибыли предприятия общественного питания методом технико-экономических расчетов на основе плановых данных о выпуске блюд и покупных товаров в ассортименте (таблица 1) при расчетах учесть: Плановый прирост выпуска блюд составляет: по первым – 6%, по вторым – 8%, по закускам – 5%, по сладким блюдам – 2%.

Уровень наценок установлен в % к стоимости сырья и товаров по ценам приобретения. Оборот складывается соответственно из стоимости сырья и товаров и суммы наценки.

2. Планируется повысить уровень наценки на вторые блюда на 5%, на сладкие блюда на 2,5%, снизить уровень наценки на алкогольную продукцию на 5%. По всем остальным товарам уровень наценки изменять не планируется.

При расчете учесть, что оборот по продукции собственного производства складывается из суммы реализации обеденной продукции и прочей продукции собственного производства, соответственно формируется и валовой доход, представляющий собой сумму реализованной наценки общественного питания.

3. На основе проделанных расчетов определить величину фактического и планового оборота, оборота по продукции собственного производства, оборота по покупным товарам, сумму и уровень валового дохода в целом по предприятию и по составным частям оборота, а также темпы изменения показателей (таблица 2).

4. По результатам расчетов написать пояснительную записку.

Таблица 1

Расчет плана валовой прибыли предприятия общественного питания

Показатели	Кол-во блюд, тыс.шт.	Отчетный год				Планируемый год				
		средняя стоимость сырьевого набора, руб.	стоимость сырья товаров по ценам приобретения для выпуска блюд, тыс. руб.	средний уровень наценки общественного питания, %	сумма реализованной наценки общественного питания, тыс. руб.	кол-во блюд, тыс.шт	средняя стоимость сырьевого набора, руб.	стоимость сырья товаров по ценам приобретения для выпуска блюд, тыс.руб..	средний уровень наценки общественного питания, %	сумма реализованной наценки общественного питания, тыс. руб.
Оборот от продажи обеденной продукции, в т.ч.:										
- первые блюда	26,8	94,5		90,0		98,7				
- вторые блюда	44,2	226,6		105,0		240,3				
- закуски	40,5	210,4		95,0		2,30				
- сладкие блюда	10,8	112,0		100,0		1020,7				
Прочая продукция собственного производства	-	-	1986,5	70	-	-	2410,0			
Покупные товары, в т.ч.:	-	-		-	-	-				
- виноводочные изделия	-	-	2648,7	90,0	-	-	3220,0			
- фрукты	-	-	480,5	80,0	-	-	835,0			
- прочие товары	-	-	726,2	70,0	-	-	920,0			
Итого	-	-			-	-				

Таблица 2

План оборота и валового дохода предприятия общественного питания на
будущий год

Показатели	Ед.изм.	Отчетный год	План на будущий год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
1. Оборот общественного питания	тыс. руб.				
2. Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.				
3. Удельный вес в товарообороте	%				
4. Оборот по покупным товарам	тыс. руб.				
5. Выпуск блюд	тыс. шт.				
6. Валовой доход предприятия	тыс. руб.				
7. Уровень валового дохода	%				
8. Валовой доход от продажи продукции собственного производства	тыс. руб.				
9. Уровень валового дохода от продажи продукции собственного производства $(8:2) \times 100$	%				
10. Валовой доход от продажи покупных товаров	тыс. руб.				
11. Уровень валового дохода от продажи покупных товаров $(10:4) \times 100$	%				

Задание 19.

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

В процессе анализа:

1. Рассчитать сумму абсолютной и относительной экономии (перерасхода) издержек производства и обращения, размер и темп изменения уровня и индекс издержек соответственно по формулам.

$$\mathcal{E}(П)_u = \frac{\Delta Y_{II} \times O_1}{100},$$

$$\Delta Y = Y_{II} - Y_{II0},$$

$$T_{II} = \frac{\Delta Y_{II}}{Y_{II0}} \times 100,$$

$$J_{II} = \frac{Y_{II1}}{Y_{II0}},$$

где O_1 – фактический объём оборота общественного питания, тыс.руб.

$Y_{И0}$ и $Y_{И1}$ – уровни издержек в базисном и отчетном периоде.

2. Осуществить факторный анализ изменения суммы издержек предприятия общественного 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 (K) по формуле:

$$K = \frac{Y_{И0}(a-1)}{C_o(a-1)+100},$$

где K – коэффициент, показывающий, на сколько % изменится уровень издержек ($Y_{И}$) 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.

2.1. Изменение роста цен, ставок и тарифов на услуги, если сводный индекс цен по ним составил 1,16.

Таблица 1

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
1. Оборот общественного 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 общественного питания.	
2. Изменение удельного веса оборота по продукции собственного производства.	
3. Изменение цен, ставок, тарифов на услуги.	
4. Прочие факторы	
Итого влияние	

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

Задание 20.

Проанализировать динамику валового дохода предприятия общественного 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 и уровня валового дохода на сумму валового дохода.
3. Определить степень влияния изменения состава оборота удельного веса оборота по продукции собственного производства – на уровень и сумму валового дохода предприятия.

При расчетах использовать формулу:

$$\Delta U_{вд} = \frac{(ВД_{сп} - ВД_{пт}) \times (Сотч - Спр)}{100},$$

где $\Delta U_{вд}$ – изменение среднего уровня валового дохода, %; $ВД_{сп}$ и $ВД_{пт}$ – уровень валового дохода от реализации собственной продукции и покупных товаров в прошлом году, %; $Сотч$ и $Спр$ – удельный вес оборота по продукции собственной продукции в отчетном и пошлом году, %.

Влияние на сумму валового дохода ($\Delta ВД$) определяют по формуле:

$$\Delta ВД = \Delta U_{вд} \times O_{01}.$$

где O_{01} – оборот отчетного года, тыс. руб.

Таблица 2

Анализ валового дохода предприятия общественного 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						

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

Таблица 3

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

Факторы	Сумма влияния, тыс.руб.
1. Изменение объема оборота общественного питания.	
2. Изменение уровня валового дохода в т.ч..	
3. Изменение удельного веса оборота по продукции собственного производства.	
4. Изменение уровня наценки	
Итого влияние	

5. 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. О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации и статьи 11 и 73 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации". [Электронный ресурс] федер. закон от 02.05.2015 N 122-ФЗ // Режим доступа: Консультант +.
5. 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 +.
6. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ. (в ред. от 29.12.2015 № 408-ФЗ) // Режим доступа: Консультант+.
7. 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 +.
8. 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 +.
9. 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 +.
10. Об установлении норм расходов организаций на выплату компенсации за использование для служебных поездок личных легковых автомобилей и мотоциклов, в пределах которых при определении налоговой базы по налогу на прибыль организаций такие расходы относятся к прочим расходам, связанным с производством и реализацией [Электронный ресурс] Постановление Правительства РФ от 08.02.2002 № 92 (в ред. от 15.11. 2002 № 828) // Режим доступа: Консультант +.
11. Приказ Министерства финансов РФ № 94н от 31.10.2000 в ред. от 08.11.2010 № 142н «Инструкция по применению плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации» » [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.

12. 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 +.
13. 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 +.
14. Приказ Министерства труда и социальной защиты № 910н от 01.12. 2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Официант» [Электронный ресурс] // Режим доступа Консультант +.
15. Приказ Министерства труда и социальной защиты № 910н от 01.12. 2015г. «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»» [Электронный ресурс] // Режим доступа Консультант +.
16. 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+.
17. 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 +.
18. 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 +.
19. 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 +.
20. Приказ Министерства финансов РФ № 44-н от 09.06.2001 в ред. от 16.05.2016 № 64-н «Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов ПБУ 5/01» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
21. Приказ Министерства финансов РФ . № 64н от 30.03.2001 в ред. от 16.05.2016 № 26-н «Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
22. 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 +.
23. Постановление Министерства труда и социальной защиты №37 от 21.08. 1998 (в ред. 15.05. 2013 №205) «Квалификационный справочник

- должностей, руководителей, специалистов и других служащих» [Электронный ресурс] - // Режим доступа: Консультант +.
24. Постановление Министерства труда РФ № 30 от 05.03. 2004 «О порядке утверждения единого тарифно-квалификационного справочника работ профессий рабочих. Выпуск 51 ЕТКС раздел «Торговля и общественное питание» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
 25. Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
 26. Постановление Комитета РФ по торговле от 20.04.1995 № 1-550 / 32-2 по согласованию с Минфином РФ «Методические рекомендации по бухгалтерскому учету затрат, включаемых в издержки обращения и производства, и финансовых результатов на предприятиях торговли и общественного питания»: // Экономика и жизнь, № 27-28, 1995.
 27. 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 +.
 28. Письмо Министерства финансов РФ № 16-00-13 / 03 от 29.04.2002 «О применении нормативных документов, регулирующих вопросы учета затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг)» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
 29. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности: утв. Отраслевым центром повышения квалификации работников торговли Комитета РФ по торговле 12.08.1994 № 1-1098 / 32-2. – Консультант +
 30. 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.
 31. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
 32. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
 33. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
 34. ГОСТ Р 50647– 2010. Услуги общественного питания Термины и определения. – Введ. 01.01.2012. – М.: Стандартинформ, 2011. – 10 с.
 35. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие / Э.А. Батраева.– Красноярск: Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т, 2009. – 592 с.
 36. Батраева Э. А. Ценообразование на предприятии торговли: учеб пособие / Э. А. Батраева.– Красноярск: Краснояр. гос. ун-т, 2005. – 128 с.

37. Батраева Э.А., Батраев М.Д. Разработка комплексной методики анализа расходов как фактор роста эффективности предпринимательской деятельности предприятия общественного питания / Э.А. Батраева, М.Д. Батраев // Экономика и предпринимательство . – 2016. - №7.
38. Берг Т. И. Планирование основных показателей деятельности предприятия розничной торговли: учеб. пособие / Т. И. Берг. – Красноярск: Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т., 2007. – 138 с.
39. Восколович Н. А. Экономика платных услуг: учеб. пособие / Н. А. Восколович. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 399 с.
40. Ефимов О.Д. Справочник руководителя: общественное питание / О.Д. Ефимов.- М: ДеЛи принт, 2007. – 816с.
41. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие / Т.И. Перетятко.-7-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2010.-232 с.
42. Предприятия общественного питания: Правила и нормы. – М.: Приор, 2002. – 272 с.
43. Соснаускене О. И. Общественное питание: организация, учет и налогообложение / О. И. Соснаускене. – М.: ЗАО Юстиц-Информ, 2006. – 192 с.
44. Терещенко Н. Н. Планирование на предприятии торговли: учеб. пособие / Н. Н. Терещенко: Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 296 с
45. Хотинская Г.И. Анализ хозяйственной деятельности предприятия (на примере предприятий сферы услуг): учеб. пособие / Г. И. Хотинская, Т. В. Харитонова, 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дело и сервис, 2007. – 240 с.
46. Чернов В. А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес: учеб. пособие / В.А. Чернов под. ред. М. И. Баканова. – М: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 640 с.
47. Экономика, анализ и планирование на предприятии торговли: учебник для вузов / под общ. ред. А. Н. Соломатина. – СПб.: Питер, 2009. – 560 с.
48. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие / Т. И. Николаева под ред. Н. Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2016. – 400 с.
49. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ :» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.gks.ru>

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт**

Кафедра экономики и планирования

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Экономика общественного питания»

Вариант № _____

Выполнил:

Студент ____ курса

Направление подготовки

Профиль

_____ формы обучения

Группа _____

Шифр (номер зачетной книжки) _____

(Ф.И.О. студента)

Проверил:

(степень, ученое звание)

(Ф.И.О. преподавателя)

КРАСНОЯРСК 2016