

**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**

**Экономика предприятий общественного питания**

Методические указания и задания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов 5 курса направления подготовки 19.03.04. «Технология и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения

КРАСНОЯРСК 2022

Экономика предприятий общественного питания: для студентов направления подготовки 19.03.04. «Технология и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела » заочной формы обучения  
Разр. к.э.н., доц. Батраева Э.А.; ИТиСУ СФУ – Красноярск, 2022.

## Содержание

	Стр.
1. Цели и задачи дисциплины.	4
2. Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ.	5
3. Варианты контрольных работ.	7
4. Задания для выполнения практического раздела.	8
5. Библиографический список.	21
6. Приложение	24

### **1.1. Цели дисциплины**

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

### **1.2. Задачи 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.

## 2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебными планами направления подготовки 19.03.04. «Технология и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» 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.

Контрольная работа по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» состоит из теоретического раздела, включающего ответ на вопрос курса и практического раздела, состоящего из комплексного задания 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 его условие выполнить в соответствии с заданием все необходимые расчеты. Весь ход решения и расчеты показателей излагаются в контрольной работе.

По результатам выполнения задания 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., 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 возвращается на доработку. В

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

По дисциплине составлено **12 вариантов контрольных работ**. Студент выбирает свой вариант в соответствии с начальной буквой фамилии

Вариант	<b>З, Ж</b>	<b>А,Е, Я</b>	<b>Б,Р Ц,</b>	<b>Г,С</b>	<b>Д,У</b>	<b>И,К</b>	<b>М, Н, Т,</b>	<b>Л,Ч</b>
	1	3	2	4	5	8	6	10
	<b>О,Э</b>	<b>Ф,П</b>	<b>В, Ю</b>	<b>Х,Ш ,Щ</b>				
	9	12	11	7				

### 3. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

#### *Вариант №1.*

1. Методика анализа издержек производства и обращения предприятия общественного питания.
2. Задание № 3.

#### *Вариант №2.*

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

#### *Вариант №3.*

1. Характеристика форм оплаты труда работников предприятия общественного питания.
2. Задание № 6.

#### *Вариант №4.*

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

#### *Вариант 5.*

1. Издержки производства и обращения предприятия общественного питания: их экономическое содержание, значение, особенности формирования и классификация.
2. Задание № 10.

#### *Вариант 6.*

1. Роль и значение доходов предприятия общественного питания, их состав.
2. Задание № 4.

#### *Вариант 7.*

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

#### *Вариант 8.*

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

**Вариант 9.**

1. Организация заработной платы и тарифной системы на предприятии общественного питания.
2. Задание № 7.

**Вариант 10.**

1. Порядок формирования и налогообложения прибыли предприятия общественного питания.
2. Задание № 5.

**Вариант 11.**

1. Классификация и виды прибыли предприятия общественного питания, их характеристика.
2. Задание № 11.

**Вариант 12.**

1. Методика анализа валового дохода предприятия общественного питания.
2. Задание № 12.

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

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.
 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%

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	%				

По результатам анализа написать пояснительную записку.

### **Задание 2.**

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 3.**

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 м<sup>2</sup>, норматив площади на 1 место – 2,0 м<sup>2</sup>, норматив обслуживания на 1 официанта – 18 мест. При расчетах использовать формулу:

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

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;  $\Phi$  – 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 4.**

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
І 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	
ІІ 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 5.

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.

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

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

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

$O_1$  – фактический оборот общественного питания, тыс.руб.

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 работников производства	тыс. руб.	1963,4			
7. Уровень фонда заработной платы работников производства (6:2)	%		11,32		
8. Численность работников всего	чел.	15	16		
в т.ч.					
8.1. Работников производственной группы	чел.	9	10		
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 6.

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.

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

где  $O_1$  – фактический объём оборота, тыс.руб.

$Y_{II0}$  и  $Y_{II}$  – 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 ( $K$ ) по формуле:

$$K = \frac{Y_{II0}(a-1)}{C_o(a-1)+100},$$

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

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

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	

### Задание 7.

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 ( $\Delta O$ ) и уровня валового дохода ( $Увд$ ) на сумму валового дохода ( $\Delta ВД$ ).

Расчет осуществить по формулам:

Влияние изменения объема оборота

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

Влияние изменения уровня валового дохода

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

Таблица 1

### Анализ валового дохода предприятия питания

Показатели	Прошлый год		Отчетный год		Отклонение (+;-) по		Темп изменения, %
	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	

### Задание 8.

По данным таблицы 1 рассчитать и проанализировать динамику формирования прибыли предприятия питания. В процессе расчетов определить величину прибыли от продаж, прибыли до налогообложения и чистой прибыли предприятия, а также показатели рентабельности.

При расчетах учесть, что:

- ставка налога на прибыль составляет 20% в отчетном году и 20% в прошлом году;
- прочие доходы предприятия увеличились на 7%
- прочие расходы предприятия возросли на 6%

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.	56790	58450		
Валовой доход	тыс. руб.				
Уровень валового дохода	%	70,5	71,3		
Издержки производства и обращения	тыс. руб.				
Уровень издержек производства и обращения	%	56,0	56,5		

Прибыль от продажи	тыс. руб.				
Рентабельность продаж	%				
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	%				

По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

### **Задание 9.**

По данным таблицы 1 проанализировать динамику издержек производства и обращения предприятия и оценить их эффективность.

Таблица 1.

### **Анализ издержек производства и обращения предприятия питания**

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
1. Оборот тыс. руб.	56 900	60 460		
2. Оборот по продукции собственного производства, тыс. руб.				
3. Удельный вес продукции собственного производства в обороте, %	64,5		+1,5	-
4. Прибыль от продаж, тыс. руб.	4860	5080		
5. Издержки производства и обращения, тыс. руб.	39 180	41 406		
6. Уровень издержек, %				
7. Издержки по реализации продукции собственного производства	27 420	29 960		
8. Издержкоотдача, коп.				
9. Издержкоотдача оборота по продукции собственного производства				
10. Издержкоемкость				
11. Издержкоемкость оборота по продукции собственного производства				
12. Рентабельность издержек, коп.				
13. Интегральный показатель				

По результатам расчетов написать пояснительную таблицу.

**Задание 10.**

Рассчитайте и проанализируйте формирование прибыли от продажи предприятия питания по данным таблицы 1. В процессе анализа дайте общую оценку динамики прибыли и показателя рентабельности, а также осуществите факторный анализ формирования прибыли от продаж, рассчитав влияние таких факторов как: изменение объема оборота, изменение уровня валового дохода и изменение уровня издержек производства и обращения.

Влияние изменения объема оборота рассчитывают по формуле

$$\Delta\Pi_{\text{пр(О)}} = \frac{R_{\text{пр0}} \cdot \Delta O}{100}$$

Влияние изменения уровня валового дохода рассчитывают по формуле

$$\Delta\Pi_{\text{пр(ВД)}} = \frac{\Delta Y_{\text{ВД}} \cdot O_1}{100}$$

Влияние изменения уровня издержек производства и обращения рассчитывают по формуле

$$\Delta\Pi_{\text{пр(И)}} = \frac{\Delta Y_{\text{И}} \cdot O_1}{100}$$

Результаты факторного анализа оформить в таблице 2.

Таблица 1.

**Анализ формирования прибыли от продажи предприятия  
питания**

Показатели	Ед. изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
Оборот, в т. ч.	тыс.руб.	54 270,5	57 010,6		
Валовой доход	тыс.руб.				
Уровень валового дохода	%	68,45	70,56		
Издержки производства и обращения	тыс.руб.				
Уровень издержек	%	49,24	49,92		
Прибыль от продаж	тыс.руб.				
Рентабельность продаж	%				

Таблица 2.

**Сводная таблица влияния факторов на изменение суммы прибыли от продажи предприятия питания в отчетном периоде**

Факторы	Сумма влияния, тыс. руб.
1. Изменение объема оборота	
2. Изменение уровня валового дохода	
3. Изменение уровня издержек производства и обращения	
Итого влияние	

По результатам анализа написать пояснительную записку.

### 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.	64580	66960,0		
Фонд заработной платы	тыс. руб.		12342,4		
Уровень фонда заработной платы	%	16,9			
Среднесписочная численность работников	чел.	37	38		
Средняя заработная плата одного работника	тыс. руб.				
Производительность труда	тыс. руб.				

В процессе анализа рассчитать:

- абсолютную и относительную экономию (перерасход) фонда заработной платы:

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

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

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

$O_1$  – фактический оборот общественного питания, тыс.руб.

- Методом абсолютных разниц степень влияния изменения численности работников ( $\mathcal{C}$ ) и их средней заработной платы ( $\overline{ЗП}$ ) на

динамику фонда заработной платы, используя базовую формулу расчета

$$\Phi ЗП = Ч \times \overline{ЗП}.$$

По результатам расчетов написать пояснительную записку.

### Задание 12.

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

1.1. Расходы по аренде. Предприятие арендует помещение площадью 650 м<sup>2</sup>, в отчетном году за аренду было выплачено 585 000 руб. в планируемом периоде ставка арендной платы в соответствии с заключенным договором будет повышена на 6 %.

1.2. Расходы на освещение. Плановую сумму расходов рассчитать исходя из установленной мощности электроосвещения (табл. 5.6), времени горения и тарифа за 1 кВт, который составляет 2,24 руб.

Таблица 5.6

#### 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	353	
Складские	0,8	4	353	
Административные	0,5	8	261	
Бытовые	0,6	2	365	
Итого				

Расход электроэнергии во всех остальных помещениях составляет 24 500 кВт в год.

1.3. Расходы на отопление. Плановую сумму расходов рассчитать исходя из площади отапливаемых помещений и месячного тарифа за м<sup>2</sup>, который составит 22,52 руб. при расчетах учесть, что морозильные и холодильные камеры занимают площадь 32 м<sup>2</sup>, коридоры – 54 м<sup>2</sup>. Оплата расходов осуществляется в течение всего года.

1.4. 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 58 коп. за 1 м<sup>3</sup> воды (табл. 5.7).

Таблица 5.7

### Расчет годового расхода воды

Виды расхода воды	Норма расхода воды (литр)	Объемные показатели	Годовой расход воды, м <sup>3</sup>
Для приготовления блюд, мытья кухонной и столовой посуды, мытья рук посетителей	8 л на одно блюдо	328 000	
Для обслуживания работающего персонала	25 л на одного человека в день	52 чел.	
Для мытья полов	1,25 л на 1 м <sup>2</sup> в день	618 м <sup>2</sup>	
Для холодильных агрегатов	560 л в час		
Итого			

Холодильных агрегатов в предприятии 2, коэффициент рабочего времени 0,7.

Стоимость горячего водоснабжения рассчитать исходя из тарифа за м<sup>3</sup> – 1,42 коп. и годового расхода воды, составляющего 20 % от объема потребляемой холодной воды.

1.5. Расходы на содержание в чистоте предлагающей территории. Плановую сумму расходов рассчитать на основе следующих данных: площадь предлагающей территории – 200 м<sup>2</sup>, в соответствии с заключенным с ЖЭК договором месячная ставка за обслуживание составляет 32 руб. за м<sup>2</sup>.

1.6. Расходы по содержанию в чистоте помещений. Сумма расходов по этой статье в отчетном году составила 10 600 руб., в планируемом периоде в связи с ростом цен предполагается ее увеличение на 7 %.

Расходы на охрану помещений. В предприятии используется ведомственная охрана с применением звуковой сигнализации. Расчет затрат производится на основе количества часов охраны, предусмотренных соответствующим договором, и тарифа за час работы – 52 руб. охрана осуществляется в течение 8 часов в сутки.

### Библиографический список.

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. В 2 ч. Ч. 1: от 30 ноября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. от 28.06.2021 № 225-ФЗ).
2. Налоговый кодекс Российской Федерации. В 2 ч. Ч. 2: от 5 августа 2000 г. № 117-ФЗ (в ред. от 02.07.2021 № 117-ФЗ).
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (в ред. от 28.06.2021 № 220-ФЗ).
4. Федеральный закон от 25 февраля 1999 г. № 39-ФЗ «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений» (в ред. от 08.12.2020 № 429-ФЗ).
5. Федеральный закон от 24 июля 2007 г. № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. от 02.07.2021 № 351-ФЗ).
6. Федеральный закон от 28 декабря 2009 г. № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в ред. от 02.07.2021 №354-ФЗ).
7. Федеральный закон от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (в ред. от 26.07.2019 № 247-ФЗ).
8. Федеральный закон от 02.07.2021г. № 305 ФЗ «О внесении изменений в части первую и вторую Налогового кодекса Российской Федерации и отдельные законодательные акты Российской Федерации».
9. Постановление Правительства РФ от 1 января 2002 г. № 1 «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы» (в ред. от 27.12. 2019).
10. Постановление Правительства РФ от 4 апреля 2016 г. № 265 « О предельных значениях дохода, полученного от осуществления предпринимательской деятельности для каждой категории субъектов малого и среднего предпринимательства».
11. Приказ Министерства финансов РФ от 6 мая 1999 г. № 33н «Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99» (в ред. от от 27. 11. 2020 г. № 287н).
12. Приказ Министерства финансов РФ от 6 мая 1999 г. № 33н «Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99» (в ред. от 06.04.2015 г. № 57н).
13. Приказ Министерства финансов РФ от 17 сентября 2020 г. № 204н «Об утверждении Федеральных стандартов бухгалтерского учета ФСБУ 6/2020 «Основные средства» и ФСБУ 26/2020 «Капитальные вложения».
14. Приказ Министерства финансов РФ от 19 ноября 2002 г. № 114н «Положение по бухгалтерскому учету «Учет расчетов по налогу на прибыль организаций» ПБУ 18/02» (в ред. от 20.11.2018г. № 236н).
15. Приказ Министерства финансов РФ от 15 ноября 2019 г. № 180н « Об утверждении Федерального стандарта бухгалтерского учета ФСБУ 5/2019 «Запасы».
16. Приказ Министерства финансов РФ от 28.12.2015 № 217н )в ред. от

11.06.2016г. № 111н «О введении Международных стандартов финансовой отчетности и Разъяснений Международных стандартов финансовой отчетности в действие на территории Российской Федерации и о признании утратившими силу некоторых приказов (отдельных положений приказов) Министерства финансов Российской Федерации.

17. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 1 декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта “Официант”».

18. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 1 декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта “Повар”».

19. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта “Руководитель предприятия питания”».

20. Постановление Министерства труда и социальной защиты от 21 августа 1998 г. № 37 «Квалификационный справочник должностей, руководителей, специалистов и других служащих» (в ред. 27.03.2018 г. № 197).

21. Постановление Министерства труда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «О порядке утверждения единого тарифно-квалификационного справочника работ профессий рабочих. Выпуск 51 ЕТКС, раздел “Торговля и общественное питание”».

22. Приказ Федеральной службы государственной статистики от 27 ноября 2019 г. № 711 «Об утверждении указаний по заполнению форм федерального статистического наблюдения № П-1, П-2, П-3, П-4, П-5(м)» (в ред. от 13.07.2021 г. № 413).

23. Письмо Министерства финансов РФ от 29 апреля 2002 г. № 16-00-13/03 «О применении нормативных документов, регулирующих вопросы учета затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг)».

24. 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 августа 1994 г. № 1-1098/32-2.

25. ГОСТ 30389—2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : введен 1 января 2016 г.

26. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия : введен 1 января 2016 г.

27. ГОСТ 31984—2012. Услуги общественного питания. Общие требования : введен 1 января 2015 г.

28. ГОСТ 31985 – 2013. Услуги общественного питания: Термины и определения : введен 1 января 2015 г.

*Основная литература*

29. *Батраева, Э. А.* Экономика предприятия общественного питания : учеб. пособие / Э. А. Батраева. — Красноярск : Изд-во Красноярского государственного торгово-экономического ин-та, 2009.

30. *Батраева, Э. А.* Ценообразование в торговле : учеб. пособие / Э. А. Батраева. — Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018.

31. *Батраева, Э. А.* 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.

32. *Батраева, Э. А.* Учет изменения цен и ценообразования при планировании валового дохода / Э. А. Батраева // Сфера потребительских услуг: актуальные проблемы и перспективы развития : сб. статей VI Межрегио-нальной научно-практической конференции. — Красноярск : Изд-во Красноярского государственного торгово-экономического ин-та, 2010. — С. 172—174.

33. *Ефимов, О. Д.* Справочник руководителя: общественное питание / О. Д. Ефимов. — М. : ДеЛи принт, 2007.

34. *Одегов, Ю. Г.* Экономика труда : учебник и практикум для академического бакалавриата / Ю. Г. Одегов, Г. Г. Руденко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016.

35. *Перетятко, Т. И.* Основы калькуляции и учета в общественном питании : учеб. пособие / Т. И. Перетятко. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010.

36. Экономика, анализ и планирование на предприятии торговли : учебник для вузов / под общ. ред. А. Н. Соломатина. — СПб. : Питер, 2009.

37. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие / Т. И. Николаева ; под ред. Н. Р. Егоровой. — М. : КноРус, 2016.

**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 предприятий общественного питания»**

**Вариант № \_\_\_\_\_**

Выполнил:

Студент \_\_\_\_ курса

Направление подготовки  
-----

Группа \_\_\_\_\_

Шифр (номер зачетной книжки)  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Проверил:

к.э.н., доцент

(степень, ученое звание)

Батраева Э.А.

(Ф.И.О. преподавателя)

**КРАСНОЯРСК 202\_\_\_\_**