

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ**

### **Экономика предприятий общественного питания**

Методические указания и задания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов 4 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 2021**

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, 2021.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры торгового дела и маркетинга «\_\_\_» \_\_

\_\_\_\_\_ 2021 г. Протокол № \_\_.

Зав. кафедрой  
торгового дела и маркетинга

Ю.Ю. Сулова

## 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.	15
6. Приложение	18

### **1.1. Цели преподавания 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 изучения дисциплины**

Задачами изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» являются:

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

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

## II. 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 состоит из теоретического раздела, включающего 1 вопрос и практического задания, состоящего из задачи по одной из тем курса.

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

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

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

По результатам решения задачи должна быть написана пояснительная записка.

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

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

Контрольная работа для проверки на кафедру торгового дела и маркетинга, (ауд. 5-26 или 4-18), где подлежит регистрации. При наличии ошибок, неправильного или неполного ответа работа в возвращается на



#### IV. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

##### *Вариант №1.*

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

##### *Вариант №2.*

1. Продукция предприятия общественного питания: содержание, состав, значение.
2. Задание №6.

##### *Вариант №3.*

1. Методика анализа оборота по продукции собственного производства.
2. Задание №7.

##### *Вариант №4.*

1. Особенности формирования, состав товарных запасов предприятия общественного питания, их классификация
2. Задание №1.

##### *Вариант №5.*

1. Основные фонды предприятия общественного питания: их значение, особенности, состав, структура.
2. Задание №2.

##### *Вариант 6.*

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

##### *Вариант 7.*

1. Производственная программа и пропускная способность предприятия общественного питания: показатели и факторы, влияющие на них.
2. Задание №8.

##### *Вариант 8.*

1. Система снабжения предприятия общественного питания, ее характеристика.
2. Задание №2.

##### *Вариант 9.*

1. Характеристика системы показателей эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания.
2. Задание №5.

*Вариант 10.*

1. Методика общего анализа оборота предприятия общественного питания.
2. Задание №3.

*Вариант 11.*

1. Расчет потребности предприятия общественного питания в сырье и товарах.
2. Задание № 9.

*Вариант 12.*

1. Методика анализа товарных запасов предприятия общественного питания
2. Задание №8.

*Вариант 13.*

1. Методика факторного анализа оборота предприятия общественного питания
2. Задание №10

*Вариант 14.*

1. Классификация основных фондов предприятия общественного питания и их характеристика
2. Задание № 1.

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

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

Таблица 1

План выпуска блюд в укрупненном ассортименте

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

По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

*Задание 2.*

1. На основе данных, представленных в таблице 1, проанализировать динамику объема и состава оборота предприятия питания. При расчете показателей учесть, что:



- валовой оборот состоит из розничного и оптового оборота, а также из оборота по продукции собственного производства и оборота по покупным товарам;
  - оптовый оборот включает объемы реализации продукции собственного производства другим предприятиям;
  - розничный оборот складывается из оборота по продукции собственного производства, реализованной на предприятии и оборота по покупным товарам
2. По результатам проделанного анализа написать пояснительную записку, выявив положительные и отрицательные тенденции.

Таблица 1

Анализ состава и структуры оборота предприятия питания за анализируемый период

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

### Задание 3.

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

Производственная мощность определяется по формуле:

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

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.

2. Рассчитать коэффициент (%) использования производственной мощности, если в смену реализуется фактически 1015 блюд.

По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

#### **Задание 4.**

1. Определить пропускную способность предприятия питания, если известны следующие данные: площадь торгового зала предприятия составляет 108 м<sup>2</sup>, норматив на 1 место – 2,4 м<sup>2</sup>, зал работает с 11 до 22 часов, нормативное время обслуживания потребителя – 50 мин.

Пропускная способность определяется по формуле:

$$ПС = \frac{B}{v_n} \times Ч_m,$$

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

$B$  – время работы торгового зала, мин.;

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

$Ч_m$  – число мест.

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

**Задание 5.**

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

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

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

Данные для расчета среднегрупповой нормы даны в таблице 1.

Таблица 1

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

Наименование	Удельный вес, %	Норма, г.	% число
А	1	2	3
Рыба жареная	15	156	
Рыба отварная	10	145	
Рыбные котлеты	5	94	
Рулет из рыбы	3	157	
I блюда	25	55	
Закуски	42	95	
Итого:	100		

**Задание 6.**

1. На основе данных таблицы 1 проанализировать сезонную волну колебаний динамики оборота предприятия 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	I	II	III	IV	Итого за год
	1	14124	14219	14128	14131	
2	15243	15201	15305	15389		
3	16285	16261	16313	16409		
Итого						
Среднеквартальный оборот						
Индекс сезонности, %						

**Задание 7.**

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

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

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

$J_R$  - индекс рентабельности основных фондов, ед.

Таблица 1

Анализ эффективности использования основных фондов предприятия  
ПИТАНИЯ

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	134860	139420		
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	128640	129985		
Чистая прибыль	тыс. руб.	2566,4	2839,2		
Среднегодовая стоимость основных фондов	тыс. руб.	18622	18839		
Средняя стоимость активной части основных фондов	тыс. руб.	12957	13230		
Фондоотдача на 1 рубль основных фондов (1:6)	руб., коп.				
Фондоотдача на 1 рубль активной части основных фондов (2:7)	руб., коп.				
Фондоемкость 1 рубля товарооборота	коп.				
Фондоемкость 1 рубля оборота по продукции собственного производства	коп.				
Рентабельность основных фондов	руб., коп.				
Интегральный показатель эффективности использования основных фондов	коэф.				

**Задание 8.**

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

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

Таблица 1

**Анализ эффективности использования основных фондов предприятия  
питания**

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	234860	239420		
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	220640	230985		
Среднесписочная численность работников	чел.	32	33		
Среднесписочная численность работников производства	чел.	16	16		
Среднегодовая стоимость основных фондов	тыс. руб.	189622	20839		
Средняя стоимость активной части основных фондов	тыс. руб.	12957	13230		
Фондовооруженность	тыс. руб.				
Фондовооруженность работников производства	тыс. руб.				

**Задание 9.**

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

Таблица 1

**Анализ состояния и эффективности использования товарных запасов  
на предприятии питания**

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
------------	---------	----------------	-----------------	---------------------	----------------------

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

### Задание 10.

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

Таблица 1

#### Анализ эффективности использования торгово-производственной площади предприятия питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
А	Б	1	2	3	4
Оборот предприятия питания	тыс. руб.	16637,5	17481,2		
Оборот по продукции собственного 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 <sup>2</sup>	164	164		
Площадь производственных помещений	м <sup>2</sup>	82	82		
Оборот на 1м <sup>2</sup> площади торгового	тыс. руб.				

зала					
Оборот на 1 место	тыс. руб.				
Оборот по ПСП на 1м <sup>2</sup> производственной площади	тыс. руб.				
Оборот по ПСП на 1 место	тыс. руб.				
Выпуск блюд на 1 место	тыс.блюд				
Выпуск блюд на 1м <sup>2</sup> производственной площади	тыс.блюд				
Прибыль на 1м <sup>2</sup> торговой площади	тыс. руб.				
Прибыль на 1 место	тыс. руб.				
Прибыль на 1м <sup>2</sup> общей площади	тыс. руб.				

### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 1: федер. закон от 30.11.1994 № 51-ФЗ в ред. от 31.01.2016 № 7-ФЗ. // Режим доступа: Консультант +.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 2: федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (в ред. от 09.03.2016) № 53-ФЗ) //Режим доступа: Консультант +.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 30.12.2001 № 197-ФЗ (в ред. от 03.07. 2016) № 347-ФЗ) //Режим доступа: Консультант +.
4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ (в ред. от 31.12.2014 с изм. и доп., вступ. в силу с 09.01.2015) // Режим доступа: Консультант +.
5. Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений [Электронный ресурс] федер. закон от 25.02.1999 N 39-ФЗ (в ред. от 28.12.2013) // Режим доступа: Консультант +.
6. Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний [Электронный ресурс] федер. закон от 24.07.1998 № 125-ФЗ ( в ред. от 23.07.2008) // Режим доступа: Консультант +.
7. О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы [Электронный ресурс] Постановление Правительства РФ от 01.01.2002 (в ред. от 6 июля 2015 ) // Режим доступа: Консультант +.
8. Приказ Министерства финансов РФ № 91н от 13.10.2003 в ред. от 24.12.2010 № 186н «Методические рекомендации по бухгалтерскому

- учету основных средств» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
9. Приказ Министерства финансов РФ №135н от 26.12.2002 в ред. от 24.12.2010 № 186н. «Методические указания по бухгалтерскому учету специального инструмента, специальных приспособлений, специального оборудования и специальной одежды» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
  10. Приказ Федер. службы гос. статистики № 498н от 26.10.2015 «Об утверждении указаний по заполнению форм федерального статистического наблюдения № П-1, П-2, П-3, П-4, П-5(м)» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант+.
  11. Приказ Министерства финансов РФ № 66н от 02.07.2010 г. в ред. от 06.04.2015 № 57н. «О формах бухгалтерской отчетности организации» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
  12. Приказ Министерства финансов РФ № 33н от 06.05.1999 в ред. от 06.04.2015 № 57н. «Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
  13. Приказ Министерства финансов РФ № 33н от 06.05.1999 в ред. от 06.04.2015 № 57н. «Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
  14. Приказ Министерства финансов РФ № 114н от 19.11.2002 г. (в ред. от 06.04.2015 № 57н) «Положение по бухгалтерскому учету «Учет расчетов по налогу на прибыль организаций» ПБУ 18/02:» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
  15. Письмо Комитета РФ по торговле № 1-794/32-5 от 10.07.1996 «Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
  16. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
  17. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
  18. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
  19. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
  20. ГОСТ Р 50647– 2010. Услуги общественного питания Термины и определения. – Введ. 01.01.2012. – М.: Стандартинформ, 2011. – 10 с.



21. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие / Э.А. Батраева.– Красноярск: Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т, 2009. – 592 с.
22. Батраева Э. А. Ценообразование на предприятии торговли: учеб пособие / Э. А. Батраева.– Красноярск: Краснояр. гос. ун-т, 2005. – 128 с.
23. Соснаускене О. И. Общественное питание: организация, учет и налогообложение / О. И. Соснаускене. – М.: ЗАО Юстиц-Информ, 2006. – 192 с.
24. Экономика, анализ и планирование на предприятии торговли: учебник для вузов / под общ. ред. А. Н. Соломатина. – СПб.: Питер, 2009. – 560 с.
25. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие / Т. И. Николаева под ред. Н. Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2016. – 400 с.
26. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ :» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.gks.ru>

**Приложение 1**

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

**Кафедра торгового дела и маркетинга**

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

**по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»**

**Вариант № \_\_\_\_\_**

Выполнил:  
Студент \_\_\_\_ курса  
Направление подготовки  
-----

Профиль  
\_\_\_\_\_

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 20\_\_**