

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

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

ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

Экономика предприятия общественного питания

Методические указания и задания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Экономика предприятия общественного питания» для студентов направления 19.03.04 заочной и заочной в сокращенные сроки форм обучения

КРАСНОЯРСК 2023

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 предприятия общественного питания» является дисциплиной учебного плана студентов направления подготовки направления 19.03.04. 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 предприятия общественного питания» является формирование у студентов 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 предприятия 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 предприятия 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 19.03.04 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 предприятия 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	11	1	11	10	2	1	5	1	8	4
1	10	2	10	9	3	2	5	2	9	3
2	9	12	9	8	4	12	3	14	10	2
3	8	4	8	7	5	4	2	4	11	1
4	7	5	7	6	6	5	11	10	7	5
5	13	14	6	5	7	14	10	9	6	6
6	5	7	5	4	8	7	9	8	5	7
7	4	8	4	3	9	8	8	7	13	8
8	3	9	3	12	10	9	13	6	3	14
9	2	10	2	1	11	10	6	5	2	10

Например, номер Вашей зачетной книжки – 01238, следовательно, номер вашего варианта – 2.

III. ТЕМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Лекционный курс

Тема 1. Экономический механизм функционирования предприятий общественного питания

Предпринимательство как экономическая категория: понятие, сущность, значение

Предприятия общественного питания : правовые и экономические основы функционирования. Виды предприятий общественного питания, их особенности и классификация. Услуги общественного питания и особенности ее формирования. Общественное питание (индустрия питания): функции. Материально-вещественная, торгово-технологическая, организационно-экономическая структуры общественного питания. Функции общественного питания, их содержание, особенности, характеристика. Социальное и экономическое значение общественного питания.

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: 1,5,30,31,33,34,35,40,42,48,49.

Тема 2. Оборот и продукция предприятий общественного питания

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

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

Тема 2. Система снабжения сырьем и продовольственными товарами предприятий общественного питания

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.

Тема4. 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.

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. Предприятия общественного питания : правовые и экономические основы функционирования. Виды предприятий общественного питания, их особенности и классификация..
2. Задание №11.

Вариант №4.

1. Функции предприятий общественного питания, их характеристика и особенности Услуги общественного питания и особенности ее формирования.
2. Задание №1.

Вариант 5

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

Вариант 6.

1. Система снабжения предприятия общественного питания, методика анализа снабжения и планирования потребности предприятия общественного питания в сырье и товарах.
2. Задание № 3.

Вариант 7.

1. Валовой доход предприятия общественного питания: состав, значение, факторы, определяющие величину и уровень. Методика его анализа и методы планирования.
2. Задание № 4.

Вариант 8.

1. Кадровый состав работников предприятия общественного питания: методика анализа и методы планирования численности работников.
2. Задание № 5.

Вариант 9.

1. Производственная программа и пропускная способность предприятия общественного питания: показатели и факторы, влияющие на них.
2. Задание № 6.

Вариант 10.

1. Особенности организации заработной платы в общественном питании. Системы и форм оплаты труда работников.
2. Задание № 7.

Вариант 11

1. Особенности формирования, состав товарных запасов предприятия общественного питания. Анализ и нормирование товарных запасов.

2. Задание №8.

Вариант 12.

1. Состав, фонда заработной платы предприятия общественного питания методика его анализа и методы планирования.
2. Задание № 9.

Вариант 13.

1. Методы и методика планирования оборота и оборота по продукции собственного производства.
2. Задание № 10.

Вариант 14.

1. Методика анализа оборота и оборота по продукции собственного производства предприятия общественного питания.
2. Задание № 11.

V. 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.

- 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
- 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.	71482,0			
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.	44319,0			
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:

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

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;

Ob – 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. 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	
Закуска	42	95	
Итого:	100		

Задание 5

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:

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

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

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

Таблица 1

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

Годы	Кварталы	I	II	III	IV	Итого за год
1		14124	14219	14128	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_{fv} на 3,5%, индекс цен J_c составит 1,1. Темп роста оборота определяют по формуле:

$$T_{об} = J_{fv} \times J_c \times 100$$

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

Задание б.

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	тыс. руб.				

питания					
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. Товарооборачиваемость:					
- 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 7

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:

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

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

O_1 – фактический оборот общественного питания, тыс.руб.

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

формуле: $T_{\text{уфзн}} = \frac{\Delta U_{\text{фзн}}}{U_{\text{фзн0}}} \times 100$

где $U_{\text{фзн0}}$ – уровень фонда заработной платы базисного периода, %;

$\Delta U_{\text{фзн0}}$ – 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 8

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:

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

где P – число рабочих мест, ед.; T – число дней работы предприятия, ед.; $K_{\text{с}}$ – 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:
$$Ч_{сп} = \frac{П_{пр}}{Н \times Фэф},$$

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

$Н$ – 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 9

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 10.

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 11.

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%.

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 № 91нот 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 № 498нот 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 образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг**

Кафедра экономики и планирования

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Экономика предприятия общественного питания»

Вариант № 13

Выполнил:
Студент ____ курса
Направление подготовки
Профиль
_____ формы обучения
Группа _____
Шифр (номер зачетной книжки)
(Ф.И.О. студента)

Проверил:
Кан.экон.наук
(степень, ученое звание)

Л.И Подачаина
(Ф.И.О. преподавателя)

КРАСНОЯРСК 2023