

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 2024

Содержание

	Стр.
1. Общие положения	3
2. Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ	4
3. Темы и содержание дисциплины	6
4. Варианты контрольных работ	7
5. Задания для выполнения практического раздела	8
6. Библиографический список	25
7. Приложение	27

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:

- 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;
- 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;
- 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 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 10 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. Основные фонды предприятий общественного питания

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

Рекомендуемая к изучению литература: 1,5,30,31,33,34,35,40,42,48,49.

Тема 8. Доходы, прибыль и рентабельность предприятия общественного питания

Валовая прибыль, как основной вид доходов предприятия общественного питания. Особенности ее формирования и взаимосвязь с ценообразованием на продукцию предприятий.

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

Рекомендуемая к изучению литература: 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. Содержание категории «основные фонды предприятия». Состав и виды основных фондов и их классификация

Задание №4.

Вариант №2.

1. Планирование основных фондов и формулы расчета потребности предприятия в оборудовании.

Задание №10.

Вариант №3.

1. Физический и моральный износ основных фондов и формулы их расчета

Задание №3.

Вариант №4.

1. Характеристика системы показателей эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания.

Задание №1.

Вариант 5

1. Методика анализа и методы планирования издержек производства и обращения предприятия общественного питания.

Задание № 2 .

Вариант 6.

1. Порядок формирования и налогообложения прибыли предприятия общественного питания. Виды прибыли их характеристика.

Задание № 7

Вариант 7.

1. Валовой доход предприятия общественного питания: состав, значение, факторы, определяющие величину и уровень. Методика его анализа и методы планирования.

Задание №9.

Вариант 8.

1. Система показателей рентабельности деятельности предприятия общественного питания: ее значения, характеристика и расчет показателей методика анализа и пути повышения.

Задание № 6

Вариант 9

1. Издержки производства и обращения предприятия общественного питания: их экономическое содержание, значение, особенности формирования и классификация, факторы, влияющие на них.

Задание № 5.

Вариант 10

1. Валовой доход предприятия общественного питания: состав, значение, факторы, определяющие величину и уровень. Методика его анализа и методы планирования.

Задание № 8.

V. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА

Задание 1.

1. Проанализируйте динамику формирования валового дохода предприятия питания по составным частям оборота общественного питания

На основании проведенных расчетов в таблице 1 составить аналитическую записку

2. В таблице 2 используя исходные данные табл.1 провести анализ динамики формирования валовой прибыли (дохода), составить аналитическую записку.

Таблиц 1 - Анализ динамики оборота реализации продукции предприятия общественного питания

Показатели	Прошлый год		Отчетный год		Отклонения		Темп роста а%
	сумма, тыс. руб.	в % к обороту	сумма, тыс. руб.	в % к обороту	тыс. руб.	%	
Оборот продукции собственного производства	85600						108,0
Оборот покупных товаров	18790					-0,5	
Оборот предприятия общественного питания							

Таблица 2 - Анализ динамики валового дохода предприятия общественного питания

показатели	ед.изм	прошлый год	отчетный год	отклонение	темпы изменения, %
Валовый доход от реализации продукции собственного производства	тыс.руб.				
Уровень валового дохода от реализации продукции собственного производства	%		82,5	2,5	x

Средний уровень наценки общественного питания от реализации продукции собственного производства	%				x
Валовый доход от реализации покупных товаров	тыс.руб .	9400		320	
Уровень валового дохода от реализации покупных товаров	%		49,5	-0,5	x
Средний уровень наценки общественного питания от реализации покупных товаров	%			-2	x
Валовый доход предприятия питания	тыс.руб .				
Уровень валового дохода предприятия питания	%				x

Задание 2

Определите структуру основных фондов на начало и конец года. Состав основных фондов предприятия общественного питания по группам, их стоимость на начало года и изменение в течение года следующие (табл. 1). Таблица 1 – Состав и структура основных фондов предприятия общественного питания, тыс. руб.

Группы основных фондов	На начало года	Изменения за год	На конец года	Структура на начало года, %	Структура на конец года, %
1. Здания	900,0	-			
2. Сооружения	70,0	-			
3. Передаточные устройства	40,0	+8,0			
4. Предметы хозяйственного и назначения	120,0	+23,5			
5. Силовые машины	30,0	-5,30			
6. Вычислительная техника	85,0	-8,10			
7. Оборудование	541,0	+150			
8. Транспортные средства	1320,0	+1800			
9. Прочие основные средства	100,0	-23,0			
Всего					
В т.ч.					
Пассивная часть основных фондов					
Активная часть основных фондов					

Задание 3

По данным табл. 1 проанализировать динамику состава и структуры активной части основных фондов предприятия общественного питания и рассчитайте среднегодовую стоимость основных фондов, коэффициенты обновления, выбытия и прироста, если известны следующие данные:

- в мае был приобретен компьютер стоимостью 55 тыс. руб.;
- в ноябре списан пищеварочный котел ликвидационной стоимостью 12 тыс. руб.;

– в марте предприятие купило жарочный шкаф стоимостью 188 тыс. руб.; в августе был списан холодильный шкаф ликвидационной стоимостью 14 тыс. руб.

$$C_{\text{ОФ.К.}} = C_{\text{ОФ.Н.}} + \frac{C_{\text{ОФ.В.}} \cdot M}{12} - \frac{C_{\text{ОФ.ВЫБ.}} \cdot (12 - M_1)}{12}$$

Таблица 1 - Анализ динамики состава и структуры основных фондов предприятия общественного питания

Показатели	Наличие на начало года		Введено основных фондов	Выбыло основных фондов	Наличие на конец года		Темп изменения, %
	сумма, тыс. руб.	уд. вес, %	сумма, тыс. руб.	сумма, тыс. руб.	сумма, тыс. руб.	уд. вес, %	
1. Машины, оборудование, всего в т. ч.		100					
Механическое	288						
Тепловое	646						
Холодильное	557						
Торговое	890						
Контрольно-кассовые аппараты	126						
Вычислительная техника	125						
2. Транспортные средства	1864						
3. Производственный и хозяйственный инвентарь	358						
Итого		100					

Задание 4

1. По данным таблицы 1 рассчитать и проанализировать динамику прибыли предприятия общественного питания. В процессе расчетов:

- определить величину прибыли от продаж, прибыли до налогообложения и чистой прибыли предприятия;
- осуществить факторный анализ всех видов прибыли, результаты анализа отразить в таблице 2.

Таблица 1- Анализ формирования прибыли предприятия общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения
Оборот общественного питания	тыс. руб.	43200,0	46315,0		
Валовой доход	тыс. руб.				
Уровень валового дохода	%	78,25	79,34		
Издержки производства и обращения	тыс. руб.				

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

При расчетах учесть, что:

- ставка налога на прибыль составляет 20% ;
- прочие доходы предприятия увеличились на 4,95%
- прочие расходы предприятия возросли на 2%
- индекс цен на продукцию предприятия общественного питания составляет 1,05.

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

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

где ΔO – отклонение объем оборота, руб.;

Y_{R_0} – рентабельность продаж базисного периода, %

Влияние изменения цен определяют по формуле:

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

Влияние изменения физического объема продаж рассчитывают по формуле:

$$\Delta\Pi_{(0фV)} = \frac{Y_{R_0} \times \Delta O_{(за\ счет\ физ.объема)}}{100}$$

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

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

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

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

O_1 – фактический объем оборота общественного питания, %

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

Влияние прочих факторов рассчитывают путем логического осмысления произошедших изменений.

Таблица 2 - Сводная таблица влияния факторов на изменение видов прибыли предприятия общественного питания

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

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

Задание 5.

- Рассчитать и проанализировать показатели экономической эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания (таблица 1), фондоотдачу, фондоемкость, рентабельность основных фондов. Дать общую оценку эффективности использования основных фондов на основе расчета интегрального показателя J_{ϕ} 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.

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

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

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

$$\Phi_{отд} = \frac{\Pi_{тр}}{\Phi_{воор}},$$

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

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

Таблица 1- Анализ эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания

Показатели	Ед.изм.	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
Оборот общественного питания	тыс. руб.	134860	139420		
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	128640	129985		
Чистая прибыль	тыс. руб.	2566,4	2839,2		
Среднесписочная численность работников	чел.	32	33		
Среднесписочная численность работников производства	чел.	16	16		
Среднегодовая стоимость основных фондов	тыс. руб.	18622	18839		
Средняя стоимость активной части основных фондов	тыс. руб.	12957	13230		
Фондоотдача на 1 рубль основных фондов (1:6)	руб., коп.				
Фондоотдача на 1 рубль активной части основных фондов (2:7)	руб., коп.				
Фондоемкость 1 рубля товарооборота	коп.				
Фондоемкость 1 рубля оборота по продукции собственного производства	коп.				
Фондовооруженность	тыс. руб.				
Фондовооруженность работников производства	тыс. руб.				
Рентабельность основных фондов	руб., коп.				

Интегральный показатель эффективности использования основных фондов	коэф.				
---	-------	--	--	--	--

Задание 6

Рассчитать план валовой прибыли предприятия общественного питания расчетно-аналитическим методом на основе плановых данных о выпуске блюд и покупных товаров в ассортименте (табл. 1).

Плановый прирост выпуска блюд составляет: по первым – 3 %, по вторым – 5 %, по закускам – 2 %, по сладким блюдам – 1,5 %.

Определить величину фактического и планового товарооборота, оборота по продукции собственного производства, оборота по обеденной продукции, оборота по покупным товарам, сумму и уровень валовой прибыли в целом по предприятию, а также темпы изменения показателей (таблица 2).

Проанализировать формирование прибыли от продажи предприятия общественного питания по данным таблицы 3.

Таблица 1 Расчет плана валовой прибыли предприятия питания

Показатели	Кол-во блюд, тыс. шт.	Отчетный год				Планируемый год				
		средняя стоимость сырьевого набора (одного блюда), руб.	стоимость сырья товаров по ценам приобретения для выпуска блюд, тыс. руб.	средний уровень наценки общественного питания, %	сумма наценки общественного питания, тыс. руб.	кол-во блюд, тыс. шт.	средняя стоимость сырьевого набора, руб.	стоимость сырья товаров по ценам приобретения для выпуска блюд, тыс. руб.	средний уровень наценки общественного питания, %	сумма наценки общественного питания, тыс. руб.
Оборот от продажи обеденной продукции, в т.ч.:		-		-			-		-	
первые блюда	35	64,5		80,0			68,7		80	
вторые блюда	48	89,6		95,0			92,3		100	
закуски	55	71,4		92,0			75,4		75,4	
сладкие блюда	15	54,6		84,0			58,7		85,5	
Прочая продукция собственного производства	-	-		60		-	-		60	
Покупные товары, в т.ч.:	-	-		-		-	-			
виноводочные изделия	-	-	1648	90,0	1483,2	-	-	1720	87	1497
— фрукты	-	-	430	50,0	215	-	-	435	50	217,5
— прочие товары	-	-	725	70,0	508	-	-	720	70	504

Таблица2- План товарооборота и валовой прибыли предприятия питания на будущий год

<i>Показатели</i>	<i>Ед. изм.</i>	<i>Отчетн ый год</i>	<i>План на будущий год</i>	<i>Отклонение (+;-)</i>	<i>Темп изменения, %</i>
Товарооборот	тыс. руб.				
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.				
Удельный вес в товарообороте	%				
Оборот по обеденной продукции	тыс. руб.				
Выпуск блюд	тыс. шт.				
Оборот по реализации покупных товаров	тыс.руб.				
Валовая прибыль предприятия	тыс. руб.				
Уровень валовой прибыли	%				
Валовая прибыль от продажи продукции собственного производства	тыс. руб.				
Уровень валовой прибыль от продажи продукции собственного производства	%				
Валовая прибыль от продажи покупных товаров	тыс. руб.				
Уровень валовой прибыль от продажи покупных товаров	%				

Таблица3- Анализ формирования прибыли от продажи предприятий питания

<i>Показатели</i>	<i>Ед. изм.</i>	<i>Отчетн ый год</i>	<i>Планов ый год</i>	<i>Отклонение (+;-)</i>	<i>Темп изменения, %</i>
Товарооборот, в т. ч.	тыс. руб.				
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.				
Удельный вес в товарообороте	%				
Оборот по покупным товарам	тыс. руб.				
Удельный вес в товарообороте	%				
Валовая прибыль предприятия	тыс. руб.				
Уровень валовой прибыли	%				

Валовая прибыль от продажи продукции собственного производства	тыс. руб.				
Уровень валовой прибыли, в т. ч.	%				
Валовая прибыль от продажи покупных товаров	тыс. руб.				
Уровень валовой прибыли	%				
Издержки производства и обращения	тыс. руб.				
Уровень издержек, в т.ч.	%				
Издержки производства и обращения на реализацию собственной продукции производства	тыс. руб.				
Уровень издержек на реализацию продукции собственного производства	%	22,3		-0,3	
Издержки на реализацию покупных товаров	тыс. руб.				
Уровень издержек по реализации покупных товаров	%		12,4	+0,4	
Прибыль от продажи	тыс. руб.				
Рентабельность продажи, в т. ч.	%				
Прибыль от продажи продукции собственного производства	тыс. руб.				
Рентабельность продажи продукции собственного производства	%				
Прибыль от продажи покупных товаров	тыс. руб.				
Рентабельность продажи от покупных товаров	%		x		

В процессе анализа дать общую оценку динамики прибыли и показателей рентабельности, а также осуществить факторный анализ формирования прибыли от продаж по составным частям товарооборота. Определить долю реализации собственной продукции и покупных товаров в формировании прибыли от продажи и рентабельности продаж. По результатам анализа написать пояснительную записку.

Задание 7

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

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

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

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

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

Таблица 1 Анализ эффективности использования оборудования предприятия общественного питания

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

обработано часов					
Коэффициент экстенсивной нагрузки	коэф.				
Оборот по продукции собственного производства на 1 час работы оборудования					
по плану	руб.				
фактически	руб.				
Коэффициент интенсивной нагрузки оборудования	коэф.				
Коэффициент интегральной нагрузки оборудования	коэф.				
Время простоя	час.				
Коэффициент потерь	%				

2. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

Задание 8

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

1. Расходы по аренде. Предприятие арендует помещение площадью 950 м², в отчетном году за аренду было заплачено 294500 руб. в планируемом периоде ставка арендной платы в соответствии с заключенным договором будет повышена на 5%.
2. Расходы на освещение. Плановую сумму расходов рассчитать исходя из расхода электроэнергии, определяемого на основании установленной мощности электроосвещения (табл. 1), времени горения и тарифа за 1 кВт, который составляет 1,54 руб.

Таблица 1-Расчет потребляемой электроэнергии

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

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

3. Расходы на отопление. Плановую сумму расходов рассчитать исходя из площади отапливаемых помещений и месячного тарифа за м², который составит 18,52 руб. При расчетах учесть, что морозильные и холодильные

камеры занимают площадь 52 м², коридоры – 64 м². Оплата расходов осуществляется в течение всего года.

4. Расходы на водоснабжение. В предприятии имеется холодное и горячее водоснабжение. Расчет затрат на холодную воду производится, исходя из объема годового расхода воды, рассчитанного с учетом норм расхода и установленного тарифа 16 коп. за 1 м³ воды (табл. 2).

Таблица 2

Расчет потребляемой холодной воды

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

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

Стоимость горячего водоснабжения рассчитать исходя из тарифа за м³ – 48коп. и годового расхода воды, составляющего 20% от объема потребляемой холодной воды.

5. Расходы на содержание в чистоте предлагающей территории.

Плановую сумму расходов рассчитать на основе следующих данных: площадь предлагающей территории - 200 м², в соответствии с заключенным с ЖЭК договором месячная ставка за обслуживание составляет 1,8 руб. за м².

6. Расходы по содержанию в чистоте помещений. Сумма расходов по этой статье в отчетном году составила 3600 руб., в планируемом периоде в связи с ростом цен предполагается ее увеличение на 10%.

Расходы на охрану помещений. В предприятии используется ведомственная охрана с применением звуковой сигнализации. Расчет производится на основе количества часов охраны, предусмотренных соответствующим договором, и тарифа за час работы – 26 руб. охрана осуществляется в течение 8 часов в сутки.

Задание 9

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

В процессе анализа:

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

$$\Delta(\Pi)_u = \frac{\Delta Y_u \times O_1}{100},$$

$$\Delta Y = Y_{II1} - Y_{II0},$$

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

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

где O_1 – фактический объём оборота общественного питания, тыс.руб.
 Y_{II0} и Y_{II1} – уровни издержек в базисном и отчетном периоде.

2. Осуществить факторный анализ изменения суммы издержек предприятия общественного питания, рассчитав влияние:

- изменения объема оборота, на основе группировки издержек на условно-постоянные и условно-переменные и закономерности их динамики при изменении объема оборота;
- изменения состава оборота, т.е. удельного веса оборота по продукции собственного производства в обороте. Данный расчет осуществить на основе определения поправочного коэффициента (K) по формуле:

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

где K – коэффициент, показывающий, на сколько % изменится уровень издержек (Y_u) 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.

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

Таблица 1

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

производства и обращения					
9. В % к обороту	%				

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

Таблица 2 - Сводная таблица влияния факторов на изменение суммы издержек производства и обращения в отчетном году.

Факторы	Сумма влияния, тыс.руб.
1. Изменение объема оборота общественного питания.	
2. Изменение удельного веса оборота по продукции собственного производства.	
3. Изменение цен, ставок, тарифов на услуги.	
4. Прочие факторы	
Итого влияние	

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

Задание 10

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

1. Рассчитать суммы и уровни валового дохода в целом и по составным частям оборота и дать оценку изменения валового дохода. При расчетах учесть, что уровень валового дохода от продажи продукции собственного производства относится к обороту по продукции собственного производства, а уровень валового дохода от реализации покупных товаров – к обороту по покупным товарам.
2. Определить степень влияния изменения объема оборота и уровня валового дохода на сумму валового дохода.
3. Определить степень влияния изменения состава оборота удельного веса оборота по продукции собственного производства – на уровень и сумму валового дохода предприятия.

При расчетах использовать формулу:

$$\Delta U_{\text{вд}} = \frac{(ВД_{\text{сп}} - ВД_{\text{пт}}) \times (С_{\text{отч}} - С_{\text{пр}})}{100},$$

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

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

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

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

Таблица 2

Анализ валового дохода предприятия общественного 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						

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

Таблица 3 Сводная таблица влияния факторов на изменение суммы валового дохода в отчетном году

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

5. По результатам проделанных расчетов написать пояснительную записку.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 1: федер. закон от 30.11.1994 № 51-ФЗ в ред. от 31.01.2016 № 7-ФЗ. // Режим доступа: Консультант +.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 2: федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (в ред. от 09.03.2016) № 53-ФЗ) // Режим доступа: Консультант +.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 30.12.2001 № 197-ФЗ (в ред. от 03.07. 2016) № 347-ФЗ) // Режим доступа: Консультант +.
4. 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 образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт**

Кафедра экономики и планирования

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Экономика 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 Подачина
(Ф.И.О. преподавателя)

КРАСНОЯРСК 2024