



**Тихвинский
промышленно-технологический
техникум им. Е. И. Лебедева**

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Раздел.2. Экономика отрасли

Специальность: 19.02.10 «Технология общественного питания»

Учебное пособие

СТУДЕНТА _____ ГРУППЫ _____

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: Штомпель Елена Анатольевна

Тихвин
2021

Рабочая тетрадь в форме учебного пособия разработана на основе рабочей программы ПМ.06. Организация работы структурного подразделения. Раздел.2. Экономика отрасли, специальность 19.02.10 - «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС СПО и направлена на повышение качества учебно-практической деятельности студентов на аудиторных занятиях и в процессе самостоятельной работы.

В рабочей тетради четко определены темы практических занятий, основные цели и задачи. В ней представлены методические рекомендации, контрольные вопросы, тесты, ситуационные задачи, выполнение которых способствует развитию необходимых компетенций, получению практического опыта в области проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности

Пособие предназначено для студентов ГАПОУ ЛО «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И.Лебедева».

Введение

Уважаемые студенты! Практика применения рабочих тетрадей убедительно показала, что они помогают студентам добиваться высоких результатов в обучении, позволяют выполнять значительно больший объем учебно-практической работы, затрачивая при этом меньше сил и времени.

Данная рабочая тетрадь по ПМ.06. Организация работы структурного подразделения. Раздел.2. Экономика отрасли, также поможет вам лучше усвоить :

- организационно-правовые формы организаций;
- производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда;
- производственную программу и мощность, ценообразование, методику разработки бизнес-плана и др.
- порядок определения материально-технических, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

Рабочая тетрадь должна заполняться вами под руководством преподавателя и в соответствии с указанными рекомендациями по мере отработки каждой темы занятия.

Студент обязан полностью выполнить все задания и представить заполненную рабочую тетрадь в качестве отчета и основы для получения положительной оценки аттестации..

Успехов вам!

СОДЕРЖАНИЕ

Тема: Основные средства.

Практическое занятие 1. Порядок расчета показателей использования основных средств

Тема:оборотные средства.

Практическое занятие 2. Порядок анализа использования оборотных средств.....

Тема: Кадры и производительность труда.

Практическое занятие 3. Порядок разработки баланса рабочего времени на предприятии общественного питания

Тема: Организация оплаты труда на предприятии общественного питания

Практическое занятие 4.Формы и системы заработной платы. Порядок начисления заработной платы.....

Тема: Издержки производства предприятия общественного питания

Практическое занятие 5. Порядок определения себестоимости продукции на предприятии общественного питания.....

Практическое занятие 6. Порядок определения снижения себестоимости продукции.....

Тема: Прибыль предприятия общественного питания, сущность, функции и значение

Практическое занятие 7. Порядок расчета прибыли и рентабельности как показателей эффективности деятельности предприятия общественного питания.....

Тема: Планирование и прогнозирование деятельности предприятия общественного питания

Практическое занятие 8. Порядок разработки производственной программы предприятия общественного питания.....

Практическое занятие 9. Порядок разработки бизнес-плана предприятия общественного питания.....

Практическое занятие 10. Порядок разработки финансового плана предприятия общественного питания.....

Тема: Оценка эффективности хозяйственной деятельности предприятия

Практическое занятие 11. Порядок расчета показателей финансового состояния предприятия общественного питания.....

Список использованной литературы.....

Тема: Практическое занятие № 1. Порядок расчета показателей использования основных средств

Цель занятия: студенты должны углубить свои знания о назначении и составе основных средств, износе моральном и физическом и сформировать умения рассчитывать показатели использования основных средств, анализировать причины снижения показателей.

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов -Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Основные средства – та часть производственных средств, которая участвует в процессе производства длительное время, сохраняя при этом свою натуральную форму, а их стоимость переносится на изготавливаемый продукт постепенно, по частям, по мере использования. Пополняются они за счет капитальных вложений.

Расчет нормы амортизации производится по формуле:

(первоначальная стоимость основных средств, руб.- ликвидационная стоимость основных средств, руб. /нормативный срок службы (амортизационный период) основных средств, лет.

Показатели экстенсивного использования основных средств: фактическое количество часов работы оборудования / количество часов работы его по плану.

Коэффициент интенсивного использования оборудования: фактическая производительность основного технологического оборудования/нормативная производительность.

Коэффициент интегрального использования оборудования: произведение коэффициентов интенсивного и экстенсивного использования оборудования. Комплексно характеризует эксплуатацию по времени и производительности (мощности).

Фондоотдача: Показатель выпуска продукции, приходящийся на 1 рубль стоимости основных средств.

$F_o = T/\Phi$ Т- объем товарной продукции или реализованной , руб.; Φ – среднегодовая стоимость основных производственных фондов, руб.

Обратной величиной фондоотдачи является показатель фондоемкости основных средств.

Фондовооруженность: стоимость производственных фондов/ число рабочих (численность производственного персонала).

Задание № 1. Контрольные вопросы.

1. Дайте определение понятиям «капитал», «производительный капитал», «основные фонды».

2. Назовите классификацию основных фондов по признакам

4. Дайте определение восстановительной стоимости основных фондов.

4. Как определяется остаточная стоимость основных фондов?

5. Раскройте сущность и цель процесса амортизации основных фондов.

6. Что такое срок полезного использования основных фондов, и как он влияет на годовую величину амортизационных отчислений?

7. Какие способы начисления амортизации вы знаете?

8. С чем связано использование ускоренной амортизации в промышленности?

9. Назовите основные показатели использования основных фондов и приведите формулы их расчета.

10. Что характеризует коэффициент обновления основных фондов?

11. Какие показатели используются при оценке степени использования оборудования?

12. Что такое нематериальные активы и какова их роль в развитии организации?

13. Что характеризуют фондоотдача и фондоемкость оборудования?

Задание № 2. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования, фондоотдачу и фондоемкость.

Стоимость оборудования цеха на начало года - 17,3 млн. руб. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 445,9 тыс. руб., с 1 июля выбыло оборудования на сумму 35,4 тыс. руб.

Объем выпуска продукции — 800 т, цена 1 т — 40 тыс. руб.

Нормативная производственная мощность — 1,1 тыс. т.

Определить коэффициент интенсивного использования оборудования, фондоотдачу и фондоемкость.

Решение _____

Задание № 3. Определите коэффициенты сменности, загрузки оборудования, экстенсивного, интенсивного и интегрального использования оборудования

В цехе установлено 200 единиц оборудования. Режим работы двухсменный, продолжительность смены — 8 ч.

Годовой объем выпуска продукции — 195 000 изделий, производственная мощность цеха — 215000 изделий.

В первую смену работает все оборудование, во вторую — 60%, рабочих дней в году — 263, время фактической работы одной единицы оборудования за год — 4 100 часов.

Решение

Задание № 4. Определить производственную мощность кондитерского цеха при следующих условиях:

- количество оборудования ведущего производства в цехе на начало года—70 ед.;
- с 1 ноября введено — 25 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность смены —8 ч;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка —4 детали в час;
- с 1 мая выбыло 3 ед. оборудования;
- рабочих дней в году — 260.

Решение

Задание № 5. Первоначальная стоимость оборудования— 80000 руб., срок службы — 12 лет. **Определить годовую величину амортизационных отчислений линейным способом и способом списания стоимости по сумме чисел лет срока полезного использования.**

Решение

Задание № 6. Определить среднегодовую стоимость основных фондов, стоимость фондов на конец года, коэффициенты ввода и выбытия по следующим данным:

- стоимость основных фондов на начало года — 9 100 тыс. руб.;

— 1 марта поступило 3200 тыс. руб.;

— Выбыло в связи с износом 1 октября 4500 тыс. руб., а 1 декабря -700 тыс. руб.

сооружения — 20 000 тыс. руб.

Решение _____

Задание № 7. Определить структуру основных фондов, фондоотдачу, если выпуск продукции за год составил 90 200 тыс. руб.

Стоимость отдельных объектов по группам представлена ниже:

- 1) здания — 35 000 тыс. руб.;
- 2) сооружения-20000 тыс. руб.;
- 3) силовые машины — 19 456 тыс. руб.
- 4) измерительные приборы — 16,7 тыс. руб.;
- 5) транспортные средства — 423,8 тыс. руб.;
- 6) рабочие машины — 536,2 тыс. руб.;

Решение _____

Тема: Оборотные средства

Практическое занятие № 2. Порядок анализа использования оборотных средств

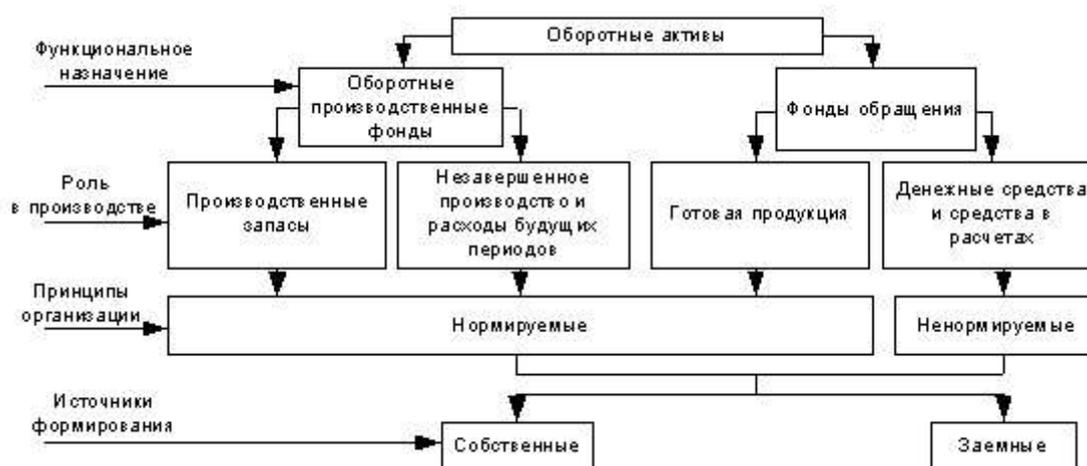
Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о назначении и составе оборотных средств, сформировать умения определять потребность предприятия в оборотных средствах, анализировать эффективность использования оборотных средств на предприятии и выявлять причины ее снижения.

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов - Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Оборотные средства – это денежные средства, авансированные в оборотные производственные фонды и обращения. Сущность оборотных средств определяется их экономической ролью, необходимостью обеспечения воспроизводственного процесса, включающего как процесс производства, так и процесс обращения. Они функционируют в одном производственном цикле и полностью переносят стоимость на готовый продукт.

Формула расчета собственных оборотных средств:

$$\text{Собственные оборотные средства} = \text{Оборотные активы} - \text{Краткосрочные обязательства}$$



Норма расхода (валовой, черновой расход материала) – максимально допустимый расход ресурсов, необходимых для производства одной единицы продукции в условиях данного производства.

Норма расхода = Чистый вес материала/ коэффициент использования материала

или **Норма расхода** = Чистый вес материала + Отходы

Коэффициент использования материала = Чистый вес материала/ Норма расхода

Отходы = Норма расхода - Чистый вес материала

Расход материала на производственную программу = норма расхода материала на 1 единицу изделия x количество выпускаемых изделий.

Экономия или перерасход материальных ресурсов = Плановый расход – Фактический расход

Материалоемкость характеризует степень эффективности использования материальных ресурсов и показывает, какой объем материальных затрат приходится на 1 рубль товарной продукции.

Материалоемкость = объем материальных затрат/ объем товарной продукции.

Норматив оборотных средств рассчитывается по формуле:

оборот (расход оборотных средств / продолжительность периода x норма запаса оборотных средств).

Количество оборотов за определенный период, или коэффициент оборачиваемости оборотных средств:

Коэффициент оборачиваемости оборотных средств(скорость оборота)
=

Объем товарной продукции/ остатки оборотных средств (средние или на определенную дату). или

средний остаток оборотных средств x (Число дней в расчетном периоде - 30,90,360 дней /объем реализованной продукции)

Длительность одного оборота = Число дней в расчетном периоде (плановое)
/ коэффициент оборачиваемости

Чем выше коэффициент оборачиваемости, тем лучше используются оборотные средства.

Норматив производственных запасов общий = Текущий запас+ Страховой запас+ Транспортный запас+ Технологический Запас+ Подготовительный запас

Задание 1.

По данным за отчетный год средний остаток оборотных средств предприятия составил 800 тыс. руб., а стоимость реализованной за год продукции в действующих оптовых ценах предприятия составила 7200 тыс. руб.

Определите коэффициент оборачиваемости, среднюю продолжительность одного оборота (в днях) и коэффициент закрепления оборотных средств.

Решение _____

Задание 2.

Стоимость реализованной продукции в предыдущем году составила 2000 тыс. руб., а в отчетном году по сравнению с предыдущим годом возросла на 10% при сокращении средней продолжительности одного оборота средств с 50 до 48 дней.

Определите средний остаток оборотных средств в отчетном году и его изменение (в %) по сравнению с предыдущим годом.

Решение _____

Задание 3.

Предприятие	Базисный период		Отчетный период	
	Стоимость реализованной продукции	Средний остаток оборотных средств	Стоимость РП	Средний остаток оборотных средств
1	40	10	55	11
2	50	5	40	5

Определите изменение среднего коэффициента закрепления оборотных средств и влияние факторов на это изменение.

Решение _____

Задание 4. Задание № 1. Определите объем товарной, валовой и реализованной продукции, исходя из следующих данных:

Показатель	Кол-во, шт.	Цена за ед., руб.	Сумма. тыс. руб.
1. Готовые изделия:			
А	4500	100	
Б	3200	80	
В	7300	55	
Г	2500	72	
2 Услуги другим организациям и медицинскому учреждению, находящемуся на балансе организации			25800
2.Остатки нереализованной готовой продукции:			
на начало года			38200
на конец года			45600
Остатки незавершенного производства:			
на начало года			16250
на конец года			18370

Решение _____

Задание № 5. Сравните рентабельность производства малого и крупного предприятий

Показатель	Предприятия	
	малое	крупное
1. Объем производства, млн. руб.	32	95
2. Фондоёмкость, руб.	0,25	0,25

3. Фонды обращения млн. руб.	3	10
4. Оборотные фонды млн. руб.	2,8	12
5. Прибыль, млн. руб.	0,9	4

Решение _____

Вывод _____

Тема: Кадры и производительность труда на предприятии

Практическое занятие 3. Порядок разработки баланса рабочего времени на предприятии общественного питания

Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о значении баланса рабочего времени , сформировать умения разрабатывать его и анализировать причины отклонения от планового рабочего времени , определять резервы увеличения рабочего времени .

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов -Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Для определения необходимых затрат труда, установления плановой численности персонала и требуемого соотношения между численностью работников различных групп и количеством единиц оборудования на предприятиях разрабатываются балансы затрат рабочего времени.

Норма времени - продолжительность рабочего времени, необходимого для изготовления единицы продукции или выполнения определенного объема работ.

Норму времени в целом можно представить как сумму времени: основное + вспомогательное + время обслуживания рабочего места + время на отдых и личные надобности работников, + время перерывов по оргтехпричинам + подготовительно-заключительное время.

Задание № 1. Анализ фонда рабочего времени за год.

Рассчитайте недостающие показатели, осуществите анализ использования фонда рабочего времени.

Анализ фонда рабочего времени за год

Показатель	Значение		Отклонение , +,-	Темп изменения , %
	план	факт		
Число отработанных человеко-дней				
Число отработанных человеко-часов				
Среднесписочная численность рабочих, чел.	1670	1690		
Продолжительность рабочего года, дни	230	228		
Продолжительность рабочего дня, час.	7,9	7,8		

Задание № 2. Рассчитайте недостающие показатели и проанализируйте трудовые показатели предприятия.

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение	Темп роста,%
Выручка от продаж, тыс. руб.	3270,0	3619,2		
Среднесписочная численность работающих, чел.	120	130		
Выработка на одного работающего, тыс. руб./чел.				

Задание № 3. Рассчитайте недостающие показатели, проанализируйте производительность труда и среднюю заработную плату по предприятию.

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Темп роста, %
Выручка от продаж, тыс. руб.	27460	30204,9	
Среднесписочная численность работающих, чел.	800	810	
Выработка на одного работающего			

щего, тыс. руб./чел.			
Фонд заработной платы, тыс. руб.	13136	14945	
Заработная плата по предприятию на одного работника, в тыс. руб.			

Задание № 4. В течение месяца на производственном участке следует изготовить 900 изделий. Нормированное время на изготовление одного изделия по работам № 1— 9 ч, по № 2 — 6,5 ч. Планируемая выработка норм по № 1 — 112%, по № 2 — 120%.

Определите необходимое количество рабочих по профессиям, если эффективный фонд времени одного рабочего по годовому балансу — 1 816 ч.

Занятие № 5. Определите среднесписочную численность работников за I квартал и год, если организация имела среднесписочную численность в январе — 620 человек, в феврале — 640, в марте — 690 человек. Далее предприятие расформировали.

Задание № 6. Определите среднесписочную численность работников в марте, I, II, III, IV кварталах и за год.

Сезонное предприятие работает с 15 марта. Число работников по списку:

- 15 марта — 200 человек;
- 16 — 202 человека;
- 17 — 203 человека;
- 18, 19— выходные;
- с 20 по 31 марта — 205 человек;
- с 1 апреля по 15 июня — 305 человек;
- с 16 июня по 31 августа — 310 человек;
- с 1 сентября по 31 декабря — 200 человек.

Тема: Формы и системы заработной платы. Порядок начисления заработной платы

Практическое занятие 4. Формы и системы заработной платы. Порядок начисления заработной платы

Цель занятия: студенты должны углубить свои знания о формах и системах заработной платы, надбавках, доплатах и премировании работников на предприятиях общественного питания, сформировать умения производить начисление заработной платы.

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов -Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Формы и системы заработной платы представляют собой способы установления зависимости величины заработной платы от количества и качества затраченного труда с помощью совокупности количественных и качественных показателей, отражающих результаты труда. Основное их назначение - обеспечение правильного соотношения между мерой труда и мерой его оплаты, а также заинтересованности работников в эффективном труде.

Формулы для расчета заработной платы.

При повременной оплате труда: тарифная ставка \times фактически отработанное время

При сдельной оплате труда: сдельная расценка за единицу продукции \times количество изготовленной продукции.

Задание № 1. Рабочий за месяц изготовил 350 изделий, выполнив норму на 120%.

Сдельная расценка за изделие — 30 руб. Оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,5 раза.

Определите заработную плату рабочего при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда.

Решение _____

Задание № 2. В ресторане ООО «Салют» установлена пятидневная 40- часовая рабочая неделя с двумя выходными (суббота и воскресенье). Согласно производственному календарю количество рабочих дней в текущем году составило:

- в январе — 16 дней;
- в феврале — 20 дней;
- в марте — 21 день.

Сотруднику компании Тихонову А..П. установлен оклад в размере 40 000 руб. При этом он отработал:

- в январе — 12 дней (4 дня — отпуск за свой счет);
- в феврале — 20 дней;
- в марте — 18 дней (3 дня — временная нетрудоспособность).

Рассчитайте заработную плату Тихонову А..П.

Решение

Задание № 3. Сотруднику компании Сидорову И.А. установлена часовая тарифная ставка в размере 225 руб./ч. При этом он отработал:

- в январе — 96 часов;
- в феврале — 159 часов;
- в марте — 143 часа.

Рассчитайте заработную плату Сидорову И.А.

Решение

Задание № 4. В ЗАО «Ритм» установлена пятидневная 40-часовая рабочая неделя с двумя выходными (суббота и воскресенье).

Согласно производственному календарю количество рабочих дней в текущем году составило:

- в январе — 16 дней;
- в феврале — 20 дней;
- в марте — 21 день.

Сотруднику компании Петрову С.П. установлен оклад в размере 40 000 руб. При этом он отработал:

- в январе — 12 дней (4 дня — отпуск за свой счет);
- в феврале — 20 дней;
- в марте — 18 дней (3 дня — временная нетрудоспособность).

Положением о премировании, принятом в компании, предусмотрено, что при добросовестном выполнении трудовых обязанностей работнику начисляется премия в размере 20% от его должностного оклада. При этом сумму премии начисляют сотруднику компании пропорционально отработанному времени.

Рассчитайте заработную плату Петрову С.П.

Решение

Задание № 5. Расчет сдельной оплаты труда.

В ЗАО «Космос» для рабочих основного производства установлена простая сдельная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 300 руб. за единицу выпущенной продукции. Рабочий фирмы Николаев М.П.. выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе — 32 единицы;
- в феврале — 54 единицы;
- в марте — 58 единиц.

Рассчитайте заработную плату Смирнову М. П.

Решение

№ 6. В ЗАО «Свет» для рабочих основного производства установлена простая сдельная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет:

- 300 руб. за единицу — продукция I сорта;
- 250 руб. за единицу — продукция II сорта;
- 130 руб. за единицу — продукция III сорта.

Рабочий компании Гвоздев О.Л. выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе — 25 единиц I сорта и 7 единиц II сорта;
- в феврале — 50 единиц I сорта и 4 единицы III сорта;
- в марте — 48 единиц I сорта и 10 единиц II сорта.

Рассчитайте заработную плату Гвоздеву О.Л.

Решение

Задание № 7. В ЗАО «Старый дом» для рабочих основного производства установлена сдельно-премиальная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 300 руб. за единицу выпущенной продукции. Норма выработки готовой продукции составляет 3 ед. готовой продукции в день. Согласно Положению об оплате труда при превышении месячной нормы выработки более чем на 10% работнику начисляют премию в размере 15% его заработной платы. Рабочий компании Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе (16 рабочих дней) — 40 единиц;
- в феврале (20 рабочих дней) — 69 единиц;
- в марте (21 рабочий день) — 67 единиц.

Рассчитайте заработную плату Иванову С.П.

Решение

Задание № 8. В АО «Чешский дом» для рабочих основного производства установлена сдельно-прогрессивная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 300 руб. за единицу выпущенной продукции. При перевыполнении месячной нормы выработки сдельная расценка на каждую единицу готовой продукции, выпущенной сверх нормы, составляет 350 руб. Норма выработки готовой продукции составляет 3 единицы готовой продукции в день. Рабочий компании Иванов А.В. выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе (16 рабочих дней) — 40 единиц;
- в феврале (20 рабочих дней) — 69 единиц;
- в марте (21 рабочий день) — 67 единиц.

Рассчитайте заработную плату Иванову А.В.

Решение

Задание № 9 ЗАО «Свет» для выполнения работ по ремонту крыши ресторана создана бригада из 7 человек: 1 бригадир, 1 помощник бригадира и 5 рабочих. Общая стоимость данных работ определена в размере 280 000 руб.

Коэффициенты трудового участия установлены в размере:

- бригадир — 1,3;
- помощник бригадира — 1,1;
- рабочие — 1,0.

Работы велись в течение 22 рабочих дней. Все трудились в пределах нормальной продолжительности рабочего времени и полностью отработали норму.

Рассчитайте сдельную заработную плату рабочим.

Решение

Тема: Издержки производства предприятия общественного питания

Практическое занятие № 5. Порядок определения себестоимости продукции на предприятии общественного питания

Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о себестоимости, ее формировании, значении ее снижения, виды калькуляции, методы калькулирования, сформировать умения определять полную себестоимость 1 единицы изделия и общего количества изделий.

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов -Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

В общем виде издержки производства и реализации (себестоимость продукции, работ и услуг) представляют собой стоимостную оценку используемых в процесса производства продукции (работ, услуг) природных ресурсов, сырья, материалов, топлива, и, основных средств, трудовых ресурсов, а также других затрат на ее производство и реализацию. При разработке калькуляции на единицу продукции затраты, подразделяются на прямые и косвенные. Расчет себестоимости осуществляется различными методами, в том числе: методом прямого счета, позаказным методом и попередельным методом. В России чаще всего применяют систему калькулирования полной себестоимости.

Задание № 1.Классификация постоянных и переменных расходов на реализацию

Заполните таблицу.

Издержки обращения

Условно-переменные	Условно-переменные
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8

9	9
10	10

Задание № 2. Определите полную себестоимость изделий «А» и «Б».

Выпуск изделий «А» — 400 ед., затраты на материалы на единицу изделий — 120 руб., основная заработная плата на годовой выпуск — 140 000 руб., дополнительная зарплата — 10%, начисления на заработную плату — 30%. Выпуск изделий «Б» — 350 ед., затраты на материалы — 380 руб., основная заработная плата — 80 000 руб.

Общехозяйственные расходы по изделию «А» — 50%, по изделию «Б» — 35% от прямых затрат. Внепроизводственные затраты по изделию А — 5%, по изделию Б — 7% от производственной себестоимости.

Задание № 3. Определите фактический и плановый уровень затрат на 1 руб. товарной продукции, а также его изменение в процентах против отчетного периода, если известно,

что производится 17 000 изделий. в год по себестоимости 540 руб. Планом на предстоящий год предусмотрено увеличить выпуск продукции на 10% и снизить ее себестоимость на 5%. Цена изделия — 600 руб.

Задание № 4. На предприятии за счет совершенствования технологии производительность труда планируется повысить на 10%, а заработную плату — на 3%. Удельный вес заработной платы в структуре себестоимости продукции составляет 30%.

Рассчитайте, как это отразится на себестоимости продукции.

Задание № 5. В I квартале предприятие реализовало 5 000 изд. по цене 80 тыс. руб. за одно изделие, что

покрывало расходы предприятия, но не дало прибыли. Общие постоянные расходы составляют 70 000 тыс. руб., удельные переменные — 60 тыс. руб. Во II квартале было изготовлено и реализовано 6 000 изд. В III квартале планируется увеличить прибыль на 10% по сравнению со II кварталом.

На сколько, должно быть дополнительно реализовано продукции, чтобы увеличить прибыль на 10%?

Задание № 5. В отчетном году себестоимость товарной продукции составила 450,2 млн. руб., что определило затраты на 1 руб. товарной продукции — 0,89 руб.

В плановом году затраты на 1 руб. товарной продукции установлены в 0,85 руб. Объем производства продукции будет увеличен на 8%.

Определить себестоимость товарной продукции планового года.

Практическое занятие № 6. Порядок определения снижения себестоимости продукции

Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о резервах снижения показателя себестоимости продукции, сформировать умения анализировать причины увеличения себестоимости продукции и рассчитывать резервы для ее снижения.

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов -Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Решающим условием снижения себестоимости служит непрерывный технический прогресс. Внедрение новой техники, комплексная механизация и автоматизация производственных процессов, совершенствование технологии, внедрение прогрессивных видов материалов позволяют значительно снизить себестоимость продукции.

Экономическая оценка снижения себестоимости продукции производится на основании расчета следующих показателей:

1. Смета затрат на производство.
2. Себестоимость всей товарной продукции.

3. Калькуляция (себестоимость одной единицы продукции).

4. Затраты на один рубль товарной продукции.

Задание № 1. Провести постатейный анализ расходов по организации общественного питания исходя из данных таблицы. Выявить, по каким статьям расходов имеются резервы экономии затрат.

Динамика расходов на реализацию товаров по статьям по организации общественного питания за два года, млн. руб.

Статья расходов	Прошлый год		Отчетный год		Темп роста, %	Абсолютное отклонение (+,-)		Относительное отклонение (+,-)
	Сумма	В % к т/о	Сумма	В % к т/о		Сумма	В % к т/о	
Транспортные расходы	3426,2		3727,4					
Расходы на оплату труда	4063		4417,5					
Расходы на аренду и содержание зданий, оборудования, транспортных средств	1406,4		1198,8					
Амортизация основных средств	3547,7		4313,9					
Расходы на ремонт основных средств	323,4		567,7					
Расходы на хранение, упаковку, сортировку	31,8		34,5					
Расходы на рекламу и маркетинговые услуги	5,7		2,1					
Проценты за пользование краткосрочными ссудами	3067,4		2714,3					
Нормируемые потери товаров при переработке, хранении и реализации	46,6		59,8					

Отчисления на социальные нужды	1279,4		1670,7					
Налоги, отчисления и сборы	1325,8		1366,0					
Прочие расходы	1511,8		1236,9					
Итого расходов на реализацию товаров								
Розничный товарооборот	108954	X	116938,5	X			X	X

Вывод _____

Задание №2. Ответьте на вопросы.

1. В чем отличие затрат на производство и реализацию продукции от других видов затрат предприятия?

_____ Что входит в состав затрат, включаемых в себестоимость продукции? Каковы их классификации?

_____ В чем назначение группировки затрат по экономическим элементам?

_____ В чем экономическое назначение классификации затрат по статьям калькуляции?

2. Перечислите основные виды калькуляции. Каков порядок определения себестоимости единицы изделий?

Тема: Прибыль предприятия общественного питания, сущность, функции и значение общественного питания

Практическое занятие 7. Порядок расчета прибыли и рентабельности - показателей эффективности деятельности предприятия

Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о формировании прибыли и понятии рентабельности предприятия общественного питания, как результативных показателей деятельности предприятия, сформировать умения рассчитывать прибыль до налогообложения и уровень рентабельности предприятия.

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов -Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Прибыль - это конечный результат хозяйственной деятельности. От прибыли зависит рентабельность – важный показатель эффективности работы предприятия. Прибыль- это сопоставление выручки с затратами на производство и реализацию, которые принимают форму себестоимости продукции.

На основе прибыли рассчитываются относительные показатели:

Рентабельность общая: Р общ. = П баланс./ Среднегодовая стоимость основных + среднегодовая стоимость нормированных оборотных производственных средств.

Рентабельность продаж (оборота): $R_t = \text{Прибыль} / \text{Объем продаж} \times 100\%$;

Рентабельность основного капитала: $R \text{ основного капитала} = \text{Прибыль} / \text{Основной капитал} \times 100\%$.

Рентабельность собственного капитала: $R \text{ собственного капитала} = \text{Прибыль} / \text{Собственный капитал} \times 100\%$

Задание № 1 . Ответьте на вопросы.

1. В чем состоит экономическая сущность прибыли?

2. Каковы функции прибыли?

3. В чем отличие бухгалтерской и экономической прибыли?

4. Охарактеризуйте процесс формирования прибыли в организации.

5. Назовите показатели прибыли до налогообложения.

6. Как распределяется прибыль организации?

7. Каковы направления распределения прибыли в организациях разных организационно-правовых форм?

8. Как рассчитывается валовой доход организации?

9. Из чего складывается внереализационная прибыль?

10. Каковы направления получения операционных доходов?

11. Какая прибыль называется чистой?

12.Чему равен налог на прибыль предприятий? Как он распределяется по разным уровням бюджетов?

13.Чем прибыль до налогообложения отличается от налогооблагаемой?

14.В чем сущность рентабельности?

15.Назовите резервы роста прибыли и рентабельности.

16.Какие показатели рентабельности вам известны?

Задание № 2. Организация выпустила за год продукции на 16 млн. руб. Затраты на производство составили 9 млн. руб., проценты, полученные по банковским депозитам, — 500 тыс. руб., доходы, полученные по ценным бумагам, — 200 тыс. руб., арендная плата за сданное имущество — 300 тыс. руб., штрафы, уплаченные за нарушение договорных обязательств, — 400 тыс. руб., убытки от списанных долгов — 10 тыс. руб., расходы на благотворительные цели — 15 тыс. руб.

Определите прибыль до налогообложения и уровень рентабельности продаж.

Задание № 3. Сравните рентабельность продукции за три квартала и укажите наиболее рентабельный квартал деятельности на основе следующих данных:

Показатель	1 кв.	2 кв.	3 кв.
------------	-------	-------	-------

Количество выпущенной продукции, шт.	1500	2000	1800
Цена изделия, руб.	60	60	60
Себестоимость 1 изделия, руб.	50	52	48

Тема: Планирование и прогнозирование деятельности предприятия общественного питания

Практическое занятие 8. Порядок разработки производственной программы предприятия общественного питания

Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о порядке разработки производственной программы предприятия общественного питания, понимать значение предвидения дальней и ближней перспективы развития предприятия, сформировать умения в части разработки этапов производственной программы, рассчитывать показатели производственной программы подразделения

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов - Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Валовая продукция организации определяется как сумма стоимости готовой продукции на складе, оказанных услуг промышленного характера, стоимости полуфабрикатов собственного производства, предназначенных как для внутреннего потребления, так и для реализации сторонним потребителям, а также изменения остатков незавершенного производства на конец года:

$$ВП = ГП + Уп.х + ПФ + НЗП$$

Товарная продукция - это продукция, предназначенная для реализации на сторону и рассчитывается как :

$$ТП = ГП + Уп.х + ПФ(ст.)$$

Реализованная продукция корректирует объем товарной продукции на величину остатков готовой продукции на складе:

$$РП = ТП + ГПо.н.г + ГПо.к.г$$

Условно-чистая продукция: равна разнице между валовой продукцией и материальными затратами:

$$УЧП = ВП - МЗ$$

Задание № 1.

Разработайте схему: этапов разработки производственной программы предприятия общественного питания

Этапы разработки производственной программы предприятия общественного питания ООО

« _____ »

Задание № 2. Определите объем валовой, товарной, реализованной и условно-чистой продукции, если известно, что стоимость материальных затрат составляет 55 % товарной продукции.

Основная продукция организации запланирована в объеме 5200 тыс. рублей, услуги промышленного характера- 480 тыс. руб. Стоимость полуфабрикатов в планируемом периоде- 500 тыс. рублей, из них 50% используется в собственном производстве. Размер незавершенного производства на конец периода увеличится на 380 тыс. рублей. Остатки готовой продукции на складе на начало периода- 80 тыс. рублей, а на конец периода- 30 тыс. руб.

Задание № 3. На основании данных таблицы рассчитайте показатели производственной программы цеха _____

Планируемая производственная программа цеха _____

Наименование продукции, работ	Годовой спрос, тыс.	Штучное время, мин/шт.	Трудоемкость объема выпуска, тыс. н-ч	Цена продукции и руб./шт.	Объем реализации, тыс.	Срок выпуска, месяц
А	10	90		20		1-2
Б	18	60		16		3-5
В	25	72		18		6-9
Г	20	66		15		10—11
Д	15	60		19		11-12

Задание № 2. На основании выданных данных составьте кассовый план (план движения денежных средств)

ООО _____

Кассовый план ООО _____

Поступление и расходы	Месяцы												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

Практическое занятие 10. Порядок разработки финансового плана предприятия общественного питания

Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о порядке разработки финансового плана предприятия общественного питания, его значении, его разделах и содержании, сформировать умения разрабатывать отдельные разделы финансового плана

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов - Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М. Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

При составлении финансового плана непременно должны учитываться имеющиеся резервы производства, так в нем устанавливаются задания по улучшению использования ресурсов, повышению рентабельности производства. Поэтому перед разработкой финансового плана необходимо проанализировать имеющиеся отчетные данные и другие материалы по выполнению производственного плана

Задание № 1. Ответьте на вопросы.

1. Какие методы используются при разработке программы сбыта?

2. Что такое товарный ассортимент?

3. Как определяются объемы производства и реализации продукции?

4. Как рассчитывается оптимальный объем производства?

5. Как определяется производственная мощность предприятия, цеха, участка?

6. Каковы основные этапы разработки бизнес-плана?

7. Каковы цели и задачи финансового планирования?

Задание № 2. На основании представленных данных разработайте схему финансового плана ООО «_____»

Финансовый план ООО _____

Показатели	год									
	1 8	2 9	3	4	5	6	7	8	9	10
I. Доходы и поступления средств										
II. Расходы и отчисления средств										
III. Долгосрочное инвестирование в том числе за счет:										
Амортизационные отчисления										
Других источников финансирования (по видам источников)										
IV. Прочие расходы										

Тема: Оценка эффективности хозяйственной деятельности предприятия

Практическое занятие № 11. Порядок расчета показателей финансового состояния предприятия общественного питания

Цель занятия - студенты должны углубить свои знания о показателях финансового состояния предприятия, принципах определения его экономической эффективности, критериях, сформировать умения рассчитывать показатели финансового состояния предприятия платежеспособности и ликвидности.

Методические рекомендации. При выполнении практического занятия следует использовать учебники: Экономика гостиниц и ресторанов - Ефимова О.П. Ефимова Н.А. , Экономика ресторанного бизнеса - Горенбургов М.А. и М.М.

Хайкин. Экономика предприятий торговли и общественного питания - Николаева Т.И., Егорова Н.Р.

Одним из показателей, характеризующим финансовое положение предприятия, является платежеспособность, т.е. возможность наличными денежными ресурсами своевременно погашать свои обязательства. Оценка платежеспособности по балансу осуществляется на основе характеристики ликвидности оборотных активов, которая определяется временем, необходимым для превращения их в денежные средства.

Анализ ликвидности баланса заключается в сравнении средств по активу, сгруппированных по степени убывающей ликвидности, с краткосрочными обязательствами по пассиву, которые группируются по степени срочности их погашения.

Первая группа (A1) –абсолютно ликвидные активы: денежная наличность и краткосрочные финансовые вложения.

Вторая группа (A2) –легкорезализуемые активы: готовая продукция, товары отгруженные и дебиторская задолженность.

Третья группа (A3) –медленнореализуемые активы: производственные запасы и незавершенное производство.

Четвертая группа (A4) –это труднореализуемые активы: основные средства, нематериальные активы, долгосрочные финансовые вложения, незавершенное строительство.

П1- наиболее срочные обязательства (кредиторская задолженность и кредиты банка.

П2- среднесрочные обязательства (краткосрочные кредиты банка)

П3- Долгосрочные кредиты банка и займы.

П4- собственный (акционерный) капитал, находящийся постоянно в распоряжении предприятия.

Баланс считается абсолютно ликвидным, если:

A1> или равно П1; A2> или равно П2; A3> или равно П3; A4< или равно П4.

Задание № 1. Ответьте на вопросы.

1.Каким принципам должна соответствовать система показателей экономической эффективности производства?

2..Какие показатели характеризуют эффективность использования ресурсов предприятия?

3..Охарактеризуйте систему коэффициентов рентабельности.

4..Как провести анализ рыночной активности предприятия?

5.Какие показатели характеризуют платежеспособность предприятия?

6.Как провести анализ финансовой устойчивости предприятия?

11.В чем состоят цели и задачи анализа эффективности производства и финансового состояния предприятия?

Задание № 2. С учетом вышеназванных принципов определена следующая система показателей эффективности производства, назовите их

1) обобщающие показатели:

2) показатели эффективности использования труда (персонала):

3) показатели эффективности использования производственных фондов:

4) показатели эффективности использования финансовых средств:

Задание № 3. Подберите к приведенным ниже понятиям соответствующие им определения.

Понятие:

1. Финансовое состояние предприятия.
2. Бухгалтерский баланс.
3. Платежеспособность предприятия.
4. Ликвидность баланса.
5. Финансовая устойчивость предприятия.
6. Рентабельность.
7. Кредитоспособность предприятия.
8. Экономическая эффективность производства.
9. Финансовые результаты предприятия.

Определение:

1. Способ экономической группировки имущества по составу и размещению и источникам его формирования на первое число (месяц, квартала, года), представленной в виде таблицы;
2. Система показателей, отражающих наличие, размещение и использование ресурсов, финансовую устойчивость предприятия, ликвидность баланса;

3. Возможности предприятия в получении кредита и способности его своевременного погашения за счет собственных средств и других финансовых ресурсов;
4. Степень покрытия обязательств предприятия такими активами, срок превращения которых в денежные средства соответствует сроку погашения обязательств;
5. Возможность предприятия расплачиваться по своим обязательствам;
6. Состояние финансовых ресурсов предприятия, их распределение и использование, которое обеспечивает развитие предприятия на основе роста прибыли и капитала при сохранении платежеспособности и кредитоспособности в условиях допустимого уровня риска;
7. Количественное соотношение результатов хозяйственной деятельности и производственных затрат;
8. Конечные результаты производственно - хозяйственной деятельности предприятия, находящие отражение в прибыли или убытке;
9. Относительный показатель эффективности производства, характеризующий уровень отдачи затрат и степень использования ресурсов.

Задание № 4. Подберите к приведенным ниже понятиям соответствующие им определения.

Понятие:

1. Финансовое состояние предприятия.
2. Бухгалтерский баланс.
3. Платежеспособность предприятия.
4. Ликвидность баланса.
5. Финансовая устойчивость предприятия.
6. Рентабельность.
7. Кредитоспособность предприятия.
8. Экономическая эффективность производства.
9. Финансовые результаты предприятия.

Определение:

1. Способ экономической группировки имущества по составу и размещению и источникам его формирования на первое число (месяц, квартала, года), представленной в виде таблицы;
2. Система показателей, отражающих наличие, размещение и использование ресурсов, финансовую устойчивость предприятия, ликвидность баланса;

3. Возможности предприятия в получении кредита и способности его своевременного погашения за счет собственных средств и других финансовых ресурсов;

4. Степень покрытия обязательств предприятия такими активами, срок превращения которых в денежные средства соответствует сроку погашения обязательств;

5. Возможность предприятия расплачиваться по своим обязательствам;

6. Состояние финансовых ресурсов предприятия, их распределение и использование, которое обеспечивает развитие предприятия на основе роста прибыли и капитала при сохранении платежеспособности и кредитоспособности в условиях допустимого уровня риска;

7. Количественное соотношение результатов хозяйственной деятельности и производственных затрат;

8. Конечные результаты производственно - хозяйственной деятельности предприятия, находящие отражение в прибыли или убытке;

Задание № 5. На основании выданного баланса (раздаточный материал) определите платежеспособность и ликвидность предприятия.

Список использованной литературы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации в последней редакции. Официальный интернет-портал правовой информации www.pravo.gov.ru.
2. ГОСТ 50762-95 Общественное питание: Классификация предприятий.

Основная литература :

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Минск: ООО "Новое знание", 2019.
2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие. – М.: ФОРУМ, 2017.
3. Грибов В.Д., Леонов А.Л. «Экономика предприятия сервиса»: учебное пособие/М.: КНОРУС, 2019 – 280 с.
4. Карпенко Е.А., Ларионова В.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание. Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017.
5. Лопарева А.М. Экономика организации (предприятия):: Учеб.-метод. Комплекс и Рабочая тетрадь. –М.: Финансы и статистика., ИНФРА-М, 2010.
6. Мелентьева В.В. Экономика торгового предприятия: практикум/- М.: Дело и сервис, 2010.
7. Николаева Т. И., Егорова Н. Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. – Москва: КноРус, 2019.

8. Экономика ресторанного бизнеса: учебное пособие для студ. учрежд. высшего проф. обр./ М.А.Горенбургов, М.М.Хайкин. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
9. Федорова Л.П., Шаркова А.В. Экономика и управление на предприятии. Торговля и общественное питание. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ. – М: «Дашков и К», 2018.

Дополнительная литература:

1. Экономика предприятия общественного питания/ Учебник для бакалавров. Фридман А.М., «Дашков и К», 2013.
2. Никитин В.Ю. Заработная плата: бухгалтерские, налоговые и правовые аспекты. –М.: ГроссМедиа Ферлаг: РОСБУХ, 2009.
3. "Нормативные документы по ресторанному бизнесу". – Илона "Ресторанные ведомости". – Москва, 2009.
4. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторатор" и др.

Интернет-ресурсы:

Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В.
www.aup.ru