МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Е.Н. Лудушкина

И.К. Тюкаева

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по выполнению самостоятельной работы

по дисциплине «**Экономика организации**»

Учебно-методическое пособие

Рекомендовано методической комиссией института экономики и предпринимательства для студентов ННГУ, обучающихся по

специальности среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нижний Новгород

2017

УДК 657.2.016

ББК **65.052.23**

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Экономика организации». Авторы: Е.Н. Лудушкина, И.К.Тюкаева: учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2017. - с. 32

Рецензент: Широкова Л.О.

В настоящем учебно-методическом пособии определены задания для самостоятельной работы и рекомендации по их выполнению.

Учебно-методическое пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Ответственный за выпуск:

председатель методической комиссии ИЭП ННГУ

к.э.н., доцент Летягина Е.Н.

УДК 657.2.016

ББК **65.052.23**

© **Национальный исследовательский**

**Нижегородский государственный**

**Университет им. Н.И. Лобачевского, 2017**

Оглавление

[ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3](#_Toc474663938)

[ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 3](#_Toc474663939)

[МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ В ПРОЦЕССЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 3](#_Toc474663940)

[Самостоятельная работа №1 3](#_Toc474663941)

[Самостоятельная работа №2 3](#_Toc474663942)

[Самостоятельная работа №3 3](#_Toc474663943)

[Самостоятельная работа №4 3](#_Toc474663944)

[Самостоятельная работа №5 3](#_Toc474663945)

[Самостоятельная работа №6 3](#_Toc474663946)

[ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ПО РАЗДЕЛУ 2. 3](#_Toc474663947)

[Самостоятельная работа №7 3](#_Toc474663948)

[Самостоятельная работа №8 3](#_Toc474663949)

[Самостоятельная работа №9 3](#_Toc474663950)

[ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ПО РАЗДЕЛУ 3. 3](#_Toc474663951)

[Самостоятельная работа №10 3](#_Toc474663952)

[Самостоятельная работа №11 3](#_Toc474663953)

[Самостоятельная работа №12 3](#_Toc474663954)

[ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ПО РАЗДЕЛУ 4. 3](#_Toc474663955)

[Самостоятельная работа №13 3](#_Toc474663956)

[Самостоятельная работа №14 3](#_Toc474663957)

[ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ПО РАЗДЕЛУ 5. 3](#_Toc474663958)

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данные методические рекомендации направлены на реализацию самостоятельной работы по учебной дисциплине «Экономика организации» для студентов, обучающихся по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Самостоятельная работа студента в колледже является одним из основных методов приобретения и углубления знаний, познания социально-экономических явлений и процессов.

Главной задачей самостоятельной работы является развитие общих компетенций, умений приобретать научные знания путем личных поисков, формирование активного интереса и вкуса к творческому самостоятельному подходу в учебной и практической работе.

Самостоятельная работа складывается из изучения учебной и специальной литературы, как основной, так и дополнительной, нормативного материала, конспектирования источников, подготовки устных и письменных сообщений, докладов, рефератов, выполнения практических ситуационных заданий.

Методические рекомендации по  выполнению самостоятельной внеаудиторной работы разработаны в соответствии с программой «Экономика организации» относящейся к дисциплинам общепрофессионального цикла.

При реализации программы у студентов формируются компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 02 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2. | Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. |
| ПК 6.4. | Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. |
| ПК 6.5. | Организовывать производство продукции питания в ресторане. |

В результате освоения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен знать:

уметь:

У1- определять организационно-правовые формы организаций;

У2 -определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;

У3 -рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У4 -находить и использовать необходимую экономическую информацию;

У5 -оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;

знать:

З1 -современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

З2 -основные принципы построения экономической системы организации;

З3 -общую организацию производственного и технологического процессов;

З4 -основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;

З5 -методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;

З6 -состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

З7 -способы экономии ресурсов;

З8 -основные энерго- и материалосберегающие технологии;

З9 -механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

З10-механизмы формирования заработной платы;

З11 -формы оплаты труда.

Самостоятельная работа студента должна начинаться с изучения, осмысления изложенной темы в учебной, справочной литературе.

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 124 часов, в том числе самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Методические   рекомендации  имеют определенную структуру.

В первом разделе  представлена тематика самостоятельных работ,  прописаны задания для самостоятельной работы и формы их представления, время, отведенное на их выполнение.

Во втором разделе содержатся рекомендации по выполнению заданий, в частности, приведены примеры выполнения задания для подготовки к контрольной работе, сформулированы критерии самооценки выполненной работы, виды контроля качества выполненной работы, рекомендуемые источники информации.

Предлагаемые рекомендации разработаны в помощь студенту, выполняющему внеаудиторную самостоятельную работу, которые помогут быть успешным в этой деятельности.

# ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Задание** | **Форма представления задания** | **Кол-во часов** |
|  | Тема 1.  Роль общественного питания в экономической структуре общества | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций; | Конспект  Тест | 2 |
|  | Тема 2.  Предприятие и предпринимательская деятельность | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - выполнение тестовых заданий. | Конспект,  Тест  Презентация «Внешняя среда организации» | 2 |
|  | Тема 3. Информационное обеспечение экономической работы на предприятии | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций; | Таблица | 1 |
|  | Тема 4.  Основные экономические показатели деятельности предприятия, методика их расчета. | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | Выступление | 2 |
|  | Тема 5.  Анализ деятельности организации | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | Конспект | 1 |
|  | Тема 6.  Содержание и организация планирования деятельности предприятия | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию, | Таблица | 2 |
|  | Тема 7.  Особенности формирования основного и оборотного капитала предприятий общественного питания | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | Конспект, решение задач | 2 |
|  | Тема 8.  Персонал (трудовые ресурсы) организации | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | Конспект | 2 |
|  | Тема 9. Экономические методы управления основными и оборотными средствами предприятий | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | Конспект  Решение задач | 2 |
|  | Тема 10.  Основные факторы формирования ассортимента на предприятии | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - выполнение тестовых заданий | Конспект | 1 |
|  | Тема 11.  Анализ производственной программы и товарооборота как условие формирования ассортимента | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | Конспект | 2 |
|  | Тема 12. Планирование производственной программы и товарооборота предприятия общественного питания | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | Конспект | 2 |
|  | Тема 13. Оценка деятельности предприятия общественного питания по показателям расходов | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию  - подготовка к контрольной работе по разделу 5. | Конспект  Решение задач | 2 |
|  | Тема 14. Анализ и планирование прибыли на предприятии | - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию  -подготовка к контрольной работе | Конспект  Выполнение контрольной работе | 1 |

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ В ПРОЦЕССЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

# Самостоятельная работа №1

**Тема 1. Роль общественного питания в экономической структуре общества**

**Цель:** систематизировать знания о месте и роли предприятий общественного питания в системе рыночных отношений

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме, подготовка к тестированию и устному опросу

Используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать основные направления развития общественного питания в современных условиях

**Форма представления задания**: конспект, выполненный тест

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, тестирование, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии. Не менее 50% правильных ответов по тесту.

**Требования к выполнению:**

Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией, творческий подход, оформление работы, наличие презентации, соответствующей предъявляемым требованиям.

ТЕСТ

**1) Предприятия классифицируются по виду и характеру деятельности на:**

а) государственные, муниципальные, частные;

б) предприятия производственной и непроизводственной сферы;

в) иностранные, национальные, совместные предприятия;

г) производственные кооперативы, унитарные предприятия, хозяйственные общества.

**2) По организационно-правовым формам предприятия подразделяются на:**

а) товарищество

б) общество с ограниченной ответственностью

в) торговые фирмы

г) малые предприятия

**3) Складочный капитал формируется при создании:**  
а) общества с ограниченной ответственностью  
**б) полного товарищества**  
в) публичного акционерного общества

**4) Хозяйственным товариществом является:**  
а) общество с ограниченной ответственностью  
б) общество с дополнительной ответственностью  
**в) коммандитное товарищество**  
г) товарищество на вере

**5) Одно лицо может быть полным товарищем:**  
а) в двух товариществах  
**б) одном товариществе**  
в) одном полном товариществе и одном коммандитном товариществе  
г) неограниченном числе товариществ

**6) В публичном акционерном обществе:**

а) ограниченное число акций;

б) свободная продажа на открытом рынке;

в) неограниченной число акций;

г) запрет продажи на открытом рынке.

**7)** **Некоммерческие организации – это юридические лица, главной целью которых является:**а) распределение прибыли между учредителями  
б) получение прибыли  
**в) удовлетворение материальных, духовных или иных нематериальных потребностей, социальные, благотворительные, культурные, образовательные или иные общественно-полезные цели**г) удовлетворение только материальных потребностей

**8) Акционерным обществом является хозяйственное общество:**а) с разделенным на доли уставным капиталом  
б) разделенным на определенное число акций паевым фондом  
в) разделенным на доли складочным капиталом  
**г) разделенным на определенное число акций уставным капиталом**

**9) Участники какого товарищества несут полную солидарную ответственность по всем обязательствам фирмы:**

а) коммандитное товарищество;

б) смешанное товарищество;

в) полное товарищество;

г) общество с ограниченной ответственностью;

**10) Ценная бумага, дающая право ее владельцу на получение части прибыли организации – это:**

а) чек;

б) аккредитив;

в) акция;

г) ваучер.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

<http://www.businesspress.ru> – Деловая пресса

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0367-8

# Самостоятельная работа №2

**Тема 2.Предприятие и предпринимательская деятельность**

**Цель:** систематизировать знанияо предприятии – основе народного хозяйства, и сущности предпринимательской деятельности

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать современную классификацию предприятий общественного питания), тестирование, подготовка презентации на тему «Внешняя среда организации»,

.

**Форма представления задания**: конспект, выполненный тест, презентация

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, тестирование. представление презентации

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии. Не менее 50% правильных ответов по тесту.

**Требования к выполнению:**

Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

ТЕСТ

1. **Планирование – это:**

А) процесс определения целей и выбор способов их достижения;

Б) процесс, определяющий сильные и слабые стороны предприятия;

В) эффективность нововведений, осуществляемых на основе исчисления экономии текущих затрат.

1. **Принципы планирования – это:**

А) непрерывность;

Б) научность;

В) гибкость;

Г) все вышеперечисленное.

**3) Тактическое (оперативное) планирование разрабатывает:**

А) планы распределения ресурсов предприятия в процессе реализации стратегических целей;

Б) элементы управления персоналом предприятия;

В) распределение затрат по экономическому содержанию

1. **Какова роль нормативной базы в планировании?**

А) Нормативная база – основа всех видов плана.

Б) нормы и нормативы используются только в перспективном планировании;

В) основа определения потребности во всех видах ресурсов.

1. **Какие виды планов используются на предприятии?**

А) перспективные;

Б) текущие;

В) оперативно-календарные;

Г) все вышеперечисленные.

1. **Планирование производительности труда производится:**

А) с учетом корректировки соответствующего вида и группы оборудования на коэффициент производительности труда;

Б) в течение рабочей смены, что позволяет определить долю каждого вида затрат рабочего времени;

В) с целью выявления всех потенциальных резервов и их эффективного использования, особенно внутрипроизводственного.

1. **Система планирования деятельности предприятия представляет собой:**

А) переход к энергосберегающим технологиям;

Б) совокупность планов, которые сориентированы на достижение основных целей и выполнении задач фирмы в установленное время;

В) наибольшее благоприятствование в финансировании планов.

1. **В каком разделе управленческого бизнес-плана формулируется общая целевая задача предприятия на планируемый период:**

А) в плане маркетинга;

Б) в общем плане предприятия;

В) в финансовом плане;

Г) в плане производства.

**9) Контроль качества является составной частью:**

А) плана продаж;

Б) плана складских операций;

В) операционного плана;

Г) финансового плана.

**10) Увеличение доли рынка, как цель бизнес-плана, относится к:**

А) финансовым целям;

Б) общим целям;

В) стратегическим целям;

Г) функциональным целям.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

Справочно-правовая система «Кодекс»;

Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0367-

# Самостоятельная работа №3

**Тема 3. Информационное обеспечение экономической работы на предприятии**

**Цель:** систематизировать знания о видах и источниках информации, используемой в процессе принятия решения.

**Задание**: Используя лекционный материал и дополнительные источники информации заполнить таблицу «Источники информации».

заполнение таблицы различных источников информации

**Форма представления задания**: таблица.

**Контроль качества выполненной работы:** проверка таблицы, ее обсуждение.

Критерии оценки выполненной работы: результат соответствует классификатору. Аккуратность выполнения; логичность анализа полученного результата; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Правильность построения таблицы, полнота ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией, творческий подход, оформление работы.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0367-

# Самостоятельная работа №4

**Тема 4. Основные экономические показатели деятельности предприятия, методика их расчета**

**Цель:**  систематизировать знания об экономических показателях деятельности предприятий

**Задание**: Написание сообщения по теме **(синквейн), подготовка к практическому занятию**

**Форма представления задания**: письменное сообщение.

**Контроль качества выполненной работы:** Выступление.

**Требования к выполнению.**

Выполнение сообщения должно способствовать углубленному усвоению материалов программы, повышению квалификации и приобретению навыков в области характеристики и интерпретации экономических показателей. Его выполнение требует от студента не только теоретических знаний экономики организации, но и умения анализировать, сопоставлять, делать обобщения и выводы.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

<http://www.budgetrf.ru> – Мониторинг экономических показателей;

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0367-

# Самостоятельная работа №5

**Тема 5. Анализ деятельности организации**

**Цель:**  систематизировать знания о содержании экономической работы на предприятии

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать основные методы анализа)

**Форма представления задания**: конспект

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

<http://www.budgetrf.ru> – Мониторинг экономических показателей;

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0367-

# Самостоятельная работа №6

**Тема 6.Содержание и организация планирования деятельности предприятия**

**Цель:**  систематизировать знания о системе планирования деятельности предприятий, видах планов, разрабатываемыми на предприятии

**Задание**: заполнение таблицы «Виды планов»,используя лекционный материал и дополнительные источники информации».

**Форма представления задания**: таблица.

**Контроль качества выполненной работы:** проверка таблицы, ее обсуждение.

Критерии оценки выполненной работы: результат соответствует классификатору. Аккуратность выполнения; логичность анализа полученного результата; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Правильность построения таблицы, полнота ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией, творческий подход, оформление работы.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

1. Горемыкин В.А. Планирование на предприятии: Учеб. пособие / В.А. Горемыкин. – М.: Юрайт, 2014. – 857 с.
2. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016.

# ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РАБОТЫ И ПОДГОТОВКИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ПО РАЗДЕЛУ 2.

**Задача №1.**

Определить для производственного предприятия:

- выручку от реализации;

-издержки;

-валовую прибыль;

-чистую прибыль на основе данных:

Цена реализации единицы продукции-50 руб.

Количество реализованной продукции за месяц – 5000 ед.

Себестоимость единицы продукции – 30 руб.

**РЕШЕНИЕ:**

Выручка от реализации определяется по формуле:

Nр=Qp- НДС (1) ,

Следовательно, для ее определения необходимо определить объем реализованной продукции по формуле:

Qр= P\*Q (2).

Подставляем числовое значение показателей и получаем

Qр=50\*5000=250(т.р.)

Налог на добавленную стоимость рассчитывается следующим образом:

НДС=Qр\*ст НДС/(100%+стНДС) (3), подставив значение показателей получим:

НДС=250\*18/118=38,136 (т.р.).

Таким образом, подставив в формулу (1) значение объема реализованной продукции и НДС получим:

Nр=250-38,136=211,864 (т.р.).

Для расчета общих (валовых) издержек предприятия используем формулу:

Изд= Изд ср(с/ст единицы)\*Q (4),

подставляем значение показателей (из условий), получим:

Изд=30\*5000=150 (т.р.)

Прибыль производственного предприятия (валовая прибыль) определяется по формуле:

ВП= Nр- Изд (5),

Подставив значение показателей, получим:

ВП=211,864-150=61,864 (т.р.).

Чистая прибыль предприятия определяется по формуле:

ЧП= НП - налог на прибыль (6),

Налог на прибыль =НП\*ст. налога/100% (7)

В данном случае НП=ВП, ставка налога на прибыль составляет 20%, подставляем значение показателей в формулы (6 и 7), получаем:

Налог на прибыль = 61,864\*0,2=12,373 (т.р.)

ЧП=61,864-12,373=49,491 (т.р.)

Таким образом, определили все необходимые показатели.

**Задача№2.**

Определить для предприятия общественного питания:

-выручку от реализации

-сумму реализованных торговых надбавок

-валовой доход

Прибыль от продажи

Чистую прибыль на основе данных:

Объем поставки продукции в ценах поставщика – 50 тыс. руб.

Средний процент торговых надбавок к цене поставщика – 30%

Уровень издержек обращения – 11% от товарооборота.

**РЕШЕНИЕ:**

Выручка от реализации для предприятия общественного питания определяется по формуле:

Nр= Т/об – НДС (1),

Следовательно, для ее определения необходимо определить объем товарооборота.

Из формулы суммы торговых надбавок выводим формулу для расчета товарооборота в данной ситуации:

∑ТН=Т/об реал - Т/об зак (2) → Т/об реал= Т/об зак +∑ТН (3),

По условиям задачи определим сумму торговых надбавок:

∑ТН=50\*30/100=15 (т.р.)

Подставив числовое значение в формулу (3), получим:

Т/об=50+15=65 (т.р.).

Расчет налога на добавленную стоимость для определения выручки от реализации (см. выше):

НДС=65\*18/118=9,92 (т.р.)

Таким образом, подставив в формулу (1) значение товарооборота и НДС получим:

Nр=65-9,92=55,08 (т.р.)

Валовой доход предприятия общественного питания определяется по формуле:

ВД=∑ТН – НДС (4),

Расчет налога на добавленную стоимость в данном случае осуществляется от суммы торговых надбавок:

НДС=15\*18/118=2,29 (т.р.)

Две выделенные суммы налога на добавленную стоимость показывают общую величину НДС в обороте предприятия общественного питания и сумму НДС, которую перечисляет само предприятие в бюджет.

Подставляем значение ранее рассчитанных показателей в формулу (4), получим:

ВД=15-2,29=12,71 (т.р.)

Прибыль от продаж предприятия общественного питания рассчитывается по формуле:

Ппр = ВД – Изд (5),

Для расчета суммы издержек предприятия используем формулу

Изд = Уизд\*Т/об/100%(6), (выведена на основе формулы уровня издержек).

Подставив данные в формулу, получим:

Изд=11\*65/100=7,15 (т.р.)

Подставляем значение ранее рассчитанных показателей в формулу (5), получим:

Ппр= 12,71-7,15=5,56 (т.р.)

Расчет чистой прибыли и налога на прибыли см. выше.

В данной ситуации

НП=Ппр, подставляем значение показателей и рассчитываем:

Налог на прибыль=5,56\*0,2=1,112 (т.р.)

ЧП= 5,56-1,112=4,448 (т.р.)

Таким образом, определили все необходимые показатели.

**Задача№3.**

Определить по двум предприятиям:

Рентабельность продаж

- рентабельность капитала

- оборачиваемость на основе данных:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Предприятие№1 | Предприятие№2 |
| Прибыль от продажи, тыс. руб. | 200 | 600 |
| Выручка от реализации , тыс. руб. | 4000 | 5000 |

Средняя за квартал величина используемого капитала по первому предприятию составила -500 тыс. руб.

Оборачиваемость капитала по второму предприятию – 2 оборота.

Какое предприятие отличается более высокой конкурентоспособностью?

Обоснуйте свой ответ.

**РЕШЕНИЕ:**

Для определения необходимых показателей используем формулы:

Рпр = Ппр/Np\*100% (1)

Рк = Ппр/К\*100% (2)

О, об =N/ К (3) → К=N/ О,об (4)

О, дн = Дни/О, об (5)

Для решения в исходную таблицу добавляем новые строки и проводим расчет необходимых показателей по вышеуказанным формулам

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Предприятие№1 | Предприятие№2 |
| Прибыль от продажи, тыс. руб. | 200 | 600 |
| Выручка от реализации , тыс. руб. | 4000 | 5000 |
| Капитал, т.р. | 500 | 2500 |
| Оборачиваемость, об | 8 | 2 |
| Оборачиваемость, дни | 11 | 45 |
| Рентабельность продаж, % | 5 | 12 |
| Рентабельность капитала, % | 40 | 24 |

Конкурентоспособным считается то предприятие, которое лучше (эффективнее) использует свои ресурсы. Показателями, характеризующими эффективность использования ресурсов, являются оборачиваемость капитала и рентабельность капитала. Эти показатели выше у предприятия №1,следовательно, оно является более конкурентоспособным.

**Задача 4.**

Выявить влияния средней заработной платы и численности персонала на фонд заработной платы. Сделать вывод.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Базовый период | Отчетный период | Абсолютное изменение | Относит изменение |
| Средняя заработная плата (З) | 56,2 | 56,8 |  |  |
| Среднесписочная численность (Ч) | 45 | 42 |  |  |
| Фонд заработной платы (ФЗП) |  |  |  |  |

**РЕШЕНИЕ:**

Рассчитываем все недостающие показатели таблицы, заносим данные. Таблица примет вид.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Базисный период | Отчетный период | Абсолютное изменение | Темп роста, % |
|
|
| Средняя заработная плата, т.р. (З) | 56,2 | 56,8 | 0,6 | 101,07 |
| Среднесписочная численность, чел. (Ч) | 45 | 42 | -3 | 93,33 |
| Фонд заработной платы , т.р.(ФЗП) | 2529 | 2385,6 | -143,4 | 94,33 |

Для выявления влияния факторов на изменение фонда заработной платы используем факторную модель: ФЗП= Ч\*З.

Применяя метод цепных подстановок, выявляем влияние факторов:

 Фзп0=З0\*Ч0=56,2\*45=2529( т.р.)

ФЗП(Ч)=З0\*Ч1=56,2\*42=2360,4 (т.р.)

ΔФЗП(Ч)=ФЗП(Ч)-ФЗП0=2360,4-2529=-168,6(т.р.)

Под влиянием снижения численности работников на 3 человека фонд заработной платы снизился на 168,6 т. р.

ЗП(З)=З1\*Ч1= 56,8\*42=2385,4 т.р.

ΔФЗП (З)=ФЗП(З)-ФЗП(Ч)=2385,4-2360,4=25 т.р.

Под влиянием роста средней заработной платы фонд заработной платы возрос на 25 тыс. руб.

Общее изменение ФЗП:

ΔФЗП= ΔФЗП(З)+ ΔФЗП(Ч)=-168,4+25=-143,4 т.р.

Сравниваем данные таблицы и полученный результат и формулируем общие выводы.

# 

# Самостоятельная работа №7

**Тема 7. Особенности формирования основного и оборотного капитала предприятий общественного питания**

**Цель:** систематизировать знания о составе имущества предприятий и источниках его формирования

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме, подготовка к практическому занятию, внеаудиторное самостоятельное решение задач

**Форма представления задания**: конспект (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать состав основного и оборотного капитала предприятия общественного питания), решенные задачи

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, проверка задач.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Критерии оценивания решенных задач:**

**Оценка «отлично»** - правильное решение задач, наличие пояснения к расчетным показателям, языковая грамотность, использование экономической терминологии, оформление работы.

**Оценка «хорошо»** - правильное решение задач, наличие пояснения к расчетным показателям, языковая грамотность, использование экономической терминологии, оформление работы. Допускается наличие 1-2 недочетов в оформлении или пояснении, а также 1 ошибка в расчетах.

**Оценка «удовлетворительно» -** решение задач, неполное пояснение к расчетным показателям, языковая безграмотность, недостаточное владение экономической терминологией. Допускается наличие 2-3 ошибок в расчетах.

**Оценка «неудовлетворительно» -** отсутствие решения задач, неверное решение всех задач.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016.

# Самостоятельная работа №8

**Тема 8. Персонал (трудовые ресурсы) организации**

**Цель:** систематизировать знания о роли персонала в повышении конкурентоспособности предприятия

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме.

**Форма представления задания**: Используя лекционный материал и дополнительные источники информации составить конспект: «Состав и структуру персонала предприятия общественного питания»

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016.

# Самостоятельная работа №9

**Тема 9. Экономические методы управления основными и оборотными средствами предприятий**

**Цель:** систематизировать знания об оценке экономической эффективности использования ресурсов предприятия общественного питания

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме, решение задач

**Форма представления задания**: конспект

**:** просмотр конспекта, проверка задач.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Критерии оценивания решенных задач:**

**Оценка «отлично»** - правильное решение задач, наличие пояснения к расчетным показателям, языковая грамотность, использование экономической терминологии, оформление работы.

**Оценка «хорошо»** - правильное решение задач, наличие пояснения к расчетным показателям, языковая грамотность, использование экономической терминологии, оформление работы. Допускается наличие 1-2 недочетов в оформлении или пояснении, а также 1 ошибка в расчетах.

**Оценка «удовлетворительно» -** решение задач, неполное пояснение к расчетным показателям, языковая безграмотность, недостаточное владение экономической терминологией. Допускается наличие 2-3 ошибок в расчетах.

**Оценка «неудовлетворительно» -** отсутствие решения задач, неверное решение всех задач.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Экономика организации: Учебник/Кнышова Е. Н., Панфилова Е. Е.- М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) ISBN 978-5-8199-0022-2

# ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ И ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОТЕЛЬНОЙ ВНЕАУДИТОРНОЙ РАБОТЫ ПО РАЗДЕЛУ 3.

**Задача 1.**

Основные средства предприятия на начало года cоставляли 2825 млн. руб. Ввод и выбытие основных средств в течение года отражены в табл. 1.

Таблица 1- Движение основных средств по предприятию

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Стоимость основных средств, млн. руб. | |
| Ввод | Выбытие |
| 01 февраля | 40 | 10 |
| 01 мая | 55 | 8 |
| 01 августа | 79 | - |
| 01 ноября | 105 | 16 |

Определить среднегодовую стоимость основных средств, а также коэффициент выбытия и обновления основных средств.

**РЕШЕНИЕ:**

Ф средн = Фбал + Фввод\*(ЧМ/12) –

-Фвыб\* ((12-ЧМ)/12)

ОФсред=2825+40\*11/12+55\*8/12+79\*5/12+105\*2/12-10\*11/12-8\*8/12-16\*2/12=2952,4 млн.р.

К выб=Фвыб/Фнач

ОФвыб=34млн.р.

Квыб=0,012

Кобн =К ввод-К выб

К ввод=Фввод/Фкон

ОФвв=279 млн.р.

ОФкг= Ф нач+Фввод-Фвыб=3070 млн.р.

Квв=0,091

К обн=0,09-0,012=0,079

**Задача 2.**

На основе данных за отчетный год и планируемых вариантов использования оборотных средств на предприятии заполните таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Отчетный период | Планируемый период | | |
| 1 вариант | 2 вариант | 3 вариант |
| Объем реализованной продукции, тыс. руб. | 14400 |  | 14400 | 15264 |
| Средний остаток оборотных средств, тыс. руб. | 400 | 400 |  |  |
| Длительность одного оборота, дней | 10 | 8 | 8 | 12 |

Выбрать наиболее эффективный вариант использования оборотных средств предприятия. Обоснуйте свой ответ.

**РЕШЕНИЕ:**

Для решения используются следующие формулы:

О, об= Qp/ОбС (1) → Qp=О, об\*ОбС (2)

О, об= Qp/ОбС →ОбС=Qp/О, об (3)

О, об= Дни/О, дн (4)

Решение сводится к расчету недостающих данных. Заполненная таблица будет выглядеть следующим образом:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Отчетный период | Планируемый период | | |
| 1 вариант | 2 вариант | 3 вариант |
| Объем реализованной продукции, тыс. руб. | 14400 | 18000 | 14400 | 15264 |
| Средний остаток оборотных средств, тыс. руб. | 400 | 400 | 320 | 508,8 |
| Длительность одного оборота, дней | 10 | 8 | 8 | 12 |

Показателем эффективности использования оборотных средств является оборачиваемость, следовательно, чем выше данный показатель, тем более эффективно используется оборотный капитал предприятия.

Вариант №1 предлагает использование имеющегося оборотного капитала предприятия, но с более высокой оборачиваемостью, следовательно , данный вариант и является наиболее эффективным!

**Задача 3.**

Первоначальная стоимость оборудования 150 тыс. руб., срок службы – 10 лет.

Определите годовую сумму амортизационных отчислений за весь период эксплуатации оборудования всеми возможными способами.

**РЕШЕНИЕ:**

**Линейный способ:**

Ам = Нам\*Фперв/100%

Нам= 100%/Тсл

Нам= 100/10=10%- годовая норма амортизационных отчислений

Ам = 150\*10/100=15(т.р.) – ежегодно!!!

**Способ уменьшаемого остатка:**

Амi= Ф остi\*Намi/100%

Нам i= Нам1+Намi-1

Нам 1=100%/Тсл

Фост = Фперв- Износ (Аморт)

Расчеты проводятся в таблице;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| годы | Ф остаточная, т.р. | Нам, % | Амортизация, т.р. |
| 1 | 150,00 | 10 | 15,00 |
| 2 | 135,00 | 20 | 27,00 |
| 3 | 108,00 | 30 | 32,40 |
| 4 | 75,60 | 40 | 30,24 |
| 5 | 45,36 | 50 | 22,68 |
| 6 | 22,68 | 60 | 13,61 |
| 7 | 9,07 | 70 | 6,35 |
| 8 | 2,72 | 80 | 2,18 |
| 9 | 0,54 | 90 | 0,49 |
| 10 | 0,05 | 100 | 0,05 |
| итого |  |  | 150,00 |

**По сумме чисел лет полезного использования:**

Амi= Фперв\*К расчi

К расч= кол-во лет до конца срока начисления амортизации **/** сумма чисел лет полезного использования

Красч1=10/(1+2+3+4+5+6+7+8+9+10)=

К расч2 = 9/(1+2+3+4+5+6+7+8+9+10)=

и т.д.

Все расчеты сводятся в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Годы | Ф перв, т.р | К расчетный | Сумма амортизации, т.р. |
| 1 | 150 | 0,18 | 27,27 |
| 2 | 150 | 0,16 | 24,55 |
| 3 | 150 | 0,15 | 21,82 |
| 4 | 150 | 0,13 | 19,09 |
| 5 | 150 | 0,11 | 16,36 |
| 6 | 150 | 0,09 | 13,64 |
| 7 | 150 | 0,07 | 10,91 |
| 8 | 150 | 0,05 | 8,18 |
| 9 | 150 | 0,04 | 5,45 |
| 10 | 150 | 0,02 | 2,73 |
| итого |  | 1 (!) | 150,00 |

**Задача 4.**

Определить потребность базы в оборотных средствах, вложенных в товарные запасы, на планируемый период.

Оптовый товарооборот за текущий квартал – 12700 т.р. Товарооборачиваемость – 9 дней. В планируемом квартале товарооборот базы увеличится на 10%. Средний процент оптово-сбытовой надбавки к оптовому товарообороту составляет 10,5%. Товарооборачиваемость в планируемом квартале не изменится.

Т/об пл=13970 т.р.

∑ОН=1466,85 т.р.

Т/об зак(пл)=12503,15 т.р.

qзак(пл)=138,92 т.р.

ОбС пл=1250,28 т.р.

Потребность предприятия в оборотных средсивах, вложенных в товарные запасы в планирцемом периоде составит 1350,28 тыс. руб.

**Задача 5.**

Определить оборачиваемость за отчетный квартал, оценить изменение оборачиваемости по сравнению с базисным кварталом. Сделать вывод. Объем реализации отчетного квартала – 3980 .р.

Запасы, т.р. на 1.04 – 120

1.05 – 150

1.06 – 170

1.07 – 140

Оборачиваемость за базисный квартал − 16 дней.

З ср=150 т.р.

q1=44,22 т.р.

Об, дн1=3

∆Об, дн=-13 (дней)

Т.о., оборачиваемость товарных запасов предприятия за квартал ускорилась на 13 дней и составила во втором квартале 3 дня!

# Самостоятельная работа №10

**Тема 10. Основные факторы формирования ассортимента на предприятии**

**Цель:** систематизировать знания о влиянии ассортимента продукции предприятия на его финансовые результаты

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать особенности формирования ассортимента в предприятиях общественного питания).

**Форма представления задания**: конспект

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Экономика отрасли: Учебное пособие / В.Я. Поздняков, С.В. Казаков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 281 с.: 60x90 1/16 + ( Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-009566-0,

# Самостоятельная работа №11

**Тема 11.Анализ производственной программы и товарооборота как условие формирования ассортимента**

**Цель:** систематизировать знания о товарообороте предприятия общественного питания

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать основные показатели, рассчитываемые при анализе товарооборота предприятия общественного питания по ассортименту).

**Форма представления задания**: конспект

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016.

# Самостоятельная работа №12

**Тема 12. Планирование производственной программы и товарооборота предприятия общественного питания**

**Цель:** систематизировать знания о планировании товарооборота предприятия общественного питания

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме. (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать методы планирования товарооборота предприятия общественного питания).

**Форма представления задания**: конспект

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Горемыкин В.А. Планирование на предприятии: Учеб. пособие / В.А. Горемыкин. – М.: Юрайт, 2014. – 857 с.

# ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ПО РАЗДЕЛУ 4.

Задача 1.

Определить изменения в структуре товарооборота. Сделать выводы.

| Наименование групп продукции общественного питания | Товарооборот базисного квартала, т.р. | Товарооборот отчетного квартала, т.р. |
| --- | --- | --- |
| 1. Обеденная продукция 2. Кондитерские и мучные изделия 3. Кулинарная продукция | 850  320  408 | 1100  450  375 |
| Итого: |  |  |

Для решения задачи необходимо видоизменить таблицу, добавив в нее дополнительно столбцов.

Структура товарооборота характеризуется удельными весами реализации конкретных групп продукции предприятия общественного питания в общей реализации предприятия.

Удельный вес определяется отношением товарооборота соответствующей группы продукции к общему товарообороту предприятия, выраженным в процентах. Изменение структуры определяется как разность между отчетными и базисными удельными весами соответствующих групп продукции.

После проведения расчетов таблица должна принять следующий вид:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование групп продукции общественного питания | Товарооборот, т.р. | | Структура товарооборота, % | | ∆Удельного веса |
| Базисного квартала | Отчетного квартала | Базисного квартала | Отчетного квартала |
| 1.     Обеденная продукция | 850 | 1100 | 53,87 | 57,14 | 3,28 |
| 2.   Кондитерские и мучные изделия | 320 | 450 | 20,28 | 23,38 | 3,10 |
| 3.     Кулинарная продукция | 408 | 375 | 25,86 | 19,48 | -6,37 |
| Итого: | 1578 | 1925 | 100 | 100 | 0 |

Задача 2.

Владелец частной фирмы предполагает открыть кафе в арендованном помещении. Постоянные издержки по аренде и содержанию помещения составляют 25000 р., амортизации –1800 р. в месяц. Переменные издержки составляют 7,4% к товарообороту. Предприниматель намерен получить кредит 350 т.р. под 18 % годовых на квартал.

Определить товарооборот, необходимый для безубыточной работы фирмы, если предельный размер надбавки не превышает 70%.

РЕШЕНИЕ:

*Точка безубыточности* ("порог рентабельности", "мертвая точка товарооборота", "критический объем реализации") – минимальный объем товарооборота, при котором прибыль от реализации равна 0.

Мин.т/о=,

%ТН без НДС – Уровень валового дохода, %

Находим общую величину постоянных расходов:

Пост изд. = 25000+1800+15750=42550 руб.

% за кредит=350\*18/100/4=15,75 (тыс. руб.)

У вд = Утн - Ундс

Утн = %ТН/(100+%ТН)\*100%=70/170\*100=41,18 %

Ундс=Утн\*ст.НДС/(100%+ст.НДС)=41,18\*18/118=6,28%

Увд=41,18-6,28=34,9%

Подсьтавив все рассчитанные показатели в формулу минимального товарооборота получим:

Мин.т/об=42550/(34,9-7,4)\*100%=154727,27(руб.)

Вывод: для обеспечения безубыточной работы предприниматель должен обеспечить товарооборот не менее, чем 154727 руб. в месяц.

# Самостоятельная работа №13

**Тема 13. Оценка деятельности предприятия общественного питания по показателям расходов**

**Цель:** систематизировать знания об оценке деятельности предприятия общественного питания на основе показателей расходов

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать основные показатели расходов для оценки деятельности предприятия общественного питания).

**Форма представления задания**: конспект

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016.

# Самостоятельная работа №14

**Тема 14. Анализ и планирование прибыли на предприятии**

**Цель:** систематизировать знания о формировании и планировании прибыли на предприятиях общественного питания

**Задание**: Составление опорного конспекта по теме (используя лекционный материал и дополнительные источники информации охарактеризовать показатели прибыли предприятия общественного питания), подготовка к контрольной работе

**Форма представления задания**: конспект

**Контроль качества выполненной работы:** просмотр конспекта, устный опрос.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие конспекта теме; аккуратность и правильность написания опорного конспекта; логичность; правильность использования терминологии.

**Требования к выполнению:** Полнота раскрытия ответа, языковая грамотность, владение экономической терминологией.

**Рекомендуемые источники информации:**

1. Интернет-ресурсы

http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития и торговли РФ

<http://www.garant.ru> – Гарант;

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8.
2. Горемыкин В.А. Планирование на предприятии: Учеб. пособие / В.А. Горемыкин. – М.: Юрайт, 2014. – 857 с.

# ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ПО РАЗДЕЛУ 5 И КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ.

Задача 1.

Торговая фирма продает свой товар (мыло туалетное) в условиях совершенной конкуренции по цене 16 руб. за единицу товара, имея с каждой единицы 3,2 руб.

Переменные издержки в зависимости от объема реализации распределяются следующим образом:

|  |  |
| --- | --- |
| Объем реализации (шт. в месяц) | Уровень переменных издержек, % |
| 1000 | 7,5 |
| 1200 | 6,9 |
| 1400 | 6 |
| 1600 | 5,75 |
| 1800 | 6,2 |
| 2000 | 6,7 |
| 2200 | 7,9 |

Постоянные издержки по данным бухгалтерского учета на реализованный объем составили 1800 руб. в месяц

Определить методом сопоставления валовых показателей оптимальный для предприятия объем реализации.

РЕШЕНИЕ:

Для принятия решения о наиболее выгодном объеме реализации, нужно определить прибыль, которую получит предприятие при каждом объеме реализации и сравнить эти показатели. Расчет прибыль торговой организации проводится с использованием следующих формул:

Ппр= ВД- Изд (1),

ВД= ∑ТН-НДС (2),

∑ТН= ТН ед.\*Q (3),

Изд=Изд перем+Изд пост (4),

Изд перем.= У пер. изд\* Т/об/100% (5),

Т/об= P\*Q (6)

Все расчеты сводятся в таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объем реализации (шт. в месяц) | Уровень переменных издержек, % | Товарооборот, р | Сумма ТН, р. | ВД, р. | Изд. переменные, р. | Валовые издержки, р. | Прибыль от продаж, р. |
| 1000 | 7,5 | 16000 | 3200 | 2711,86 | 1200 | 3000 | -288,14 |
| 1200 | 6,9 | 19200 | 3840 | 3254,24 | 1324,8 | 3124,8 | 129,437 |
| 1400 | 6 | 22400 | 4480 | 3796,61 | 1344 | 3144 | 652,61 |
| 1600 | 5,75 | 25600 | 5120 | 4338,98 | 1472 | 3272 | 1066,98 |
| 1800 | 6,2 | 28800 | 5760 | 4881,36 | 1785,6 | 3585,6 | 1295,76 |
| 2000 | 6,7 | 32000 | 6400 | 5423,73 | 2144 | 3944 | 1479,73 |
| 2200 | 7,9 | 35200 | 7040 | 5966,1 | 2780,8 | 4580,8 | 1385,3 |

Таким образом, максимальная прибыль составит 1479, 73 руб., следовательно, объем реализации 2000 ед. в месяц будет оптимальным для данной фирмы в данных условиях.

Задача 2.

Определить цену реализации гамбургера методом переменных затрат.

Затраты на единицу составляют:

Заработная плата - 8 руб. (сдельная расценка)

Материальные затраты (стоимость сырья) -10 руб.

Прочие переменные расходы – 10 руб.

Административно-управленческие расходы (условно) -5 тыс. руб.

Постоянные расходы – 6,5 тыс. руб.

Норматив рентабельности – 25%.

Объем выпуска продукции – 20000 единиц в месяц.

РЕШЕНИЕ:

Цена реализации, определенная методом затратного ценообразования представляет собой сумму 4 элементов:

Прямых переменных затрат:

AVC= 8+8\*0,26+10+10=30,1 (руб.)

Средних накладных затрат:

AFC=(5+6,5+5\*0,26)/20=0,64(руб.)

Прибыли предприятия-изготовителя:

Уд. прибыль =30,1\*0,25=7,53 (руб.)

Налога на добавленную стоимость:

НДС=(30,1 +0,64+7,53)\*0,1= 3,83(руб.)

Таким образом, цена реализации составит:

Р отп=38,27+3,83=42,1 (руб.)

Задача 3.

Определить минимальную торговую надбавку (с включением в нее НДС) на товар, если цена поставщика составляет 80 руб. за единицу товара. Средний уровень переменных издержек составляет 7,9 % к отпускной цене. Постоянные издержки условно на партию товаров в объеме 10000 шт. составляют 54 тыс. руб.

РЕШЕНИЕ:

У пост.изд =(54/80\*10) \*100%=6,75%

Уизд=6,75+7,9=14,65%

Ундс=14,65\*18/100=2,64%

min ТН=14,65+2,64=17,29%

min Р=80\*1,1729=93,83 (р)

Таким образом, минимальная торговая надбавка сосавит 17,29%, минимальная розничная цена – 93,83 руб.

Задача 4.

Определить валовой доход магазина в планируемом квартале, если намечено увеличить товарооборот на 8%, а средний процент торговых надбавок (ТН) − на 6,5% (темп изменения). Товарооборот текущего квартала составляет 1032 т.р., сумма торговых надбавок (ТН) равна 330 т.р. Средний процент НДС сохранится на прежнем уровне и составит 13,5%.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Отчетный квартал | Планируемый квартал | Темп прироста, % |
| Товарооборот, тыс. руб. | 1032 | 1 | 8 |
| Сумма торговых надбавок, тыс. руб. | 330 | 4 | 11 |
| Ср. % ТН | 2 | 3 | 6,5 |
| НДС, тыс. руб. | 5 | 6 | 12 |
| Валовой доход, тыс. руб. | 7 | 8 | 13 |
| У вд, % | 9 | 10 | 14 |

РЕШЕНИЕ:

В таблице красным шрифтом обозначена последовательность проведения расчетов.

Для проведения расчетов используются следующие формулы:

Т/об пл=Т/об 1\*Трт/об/100 (Упл=У1\*Тру/100%)

∑ТН=(ср%ТН\*Т/об)/(100%+%ТН)

из вышеуказанной формулы→ср%ТН=∑ТН/(Т/об -∑ТН)\*100%

ВД= ∑ТН-НДС

Увд=ВД/Т/об\*100%

Использую данные формулы, учитывая последовательность проведения расчетов, таблица принимает следующий вид:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Отчетный квартал | Планируемый квартал | Темп прироста, % |
| Товарооборот, тыс. руб. | 1032 | 1114,56 | 8 |
| Сумма торговых надбавок, тыс. руб. | 330 | 371,84 | 12,68 |
| Ср. % ТН | 47,01 | 50,06 | 6,5 |
| НДС, тыс. руб. | 7,17 | 7,64 | 6,5 |
| Валовой доход, тыс. руб. | 322,83 | 364,20 | 12,82 |
| У вд, % | 31,28 | 32,68 | 4,46 |

Таким образом, валовой доход магазина в планируемом периоде составит 364,2 тыс. руб. или 32,68% от товарооборота.