

Негосударственное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

**ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ РЕСТОРАНА**

Программа, методические указания  
и задания контрольной и самостоятельной  
работы для студентов заочной формы обучения  
направления 260800.62

Технология продукции и организация  
общественного питания  
профиль Технология и организация ресторанного дела

**Новосибирск – 2012**

## Кафедра отраслевых экономик

Финансово-экономическая деятельность ресторана: Программа, методические указания и задания контрольной и самостоятельной работы для студентов / Сост. доцент М.И. Дроздова. – Новосибирск: СибУПК, 2007. – с. 56.

Рецензент

Программа, методические указания и задания утверждены и рекомендованы к изданию кафедрой отраслевых экономик протокол от 2012 г., №.

© Сибирский университет  
потребительской кооперации, 2012.

## Содержание

1. Общие положения .....	4
2. Объем дисциплины и виды учебной работы по срокам обучения (час).....	5
3. Содержание дисциплины.....	6
4. Методические указания к выполнению контрольной работы.....	10
5. Задания контрольной работы .....	12
6. Задания самостоятельной работы студентов.....	53
7. Список рекомендуемой литературы.....	53
7.1. Основная литература.....	53
7.2. Нормативные документы.....	54
7.3. Дополнительная литература.....	54

## 1. Общие положения

Дисциплина «Финансово-экономическая деятельность ресторана» включена в цикл общепрофессиональных дисциплин для студентов направления 260800.62 «Технология продуктов и организация общественного питания» профиля «Технология и организация ресторанного дела», формирующей мировоззрение специалистов высшей квалификации для работы в условиях рыночной экономики.

Цель изучения дисциплины – дать студентам глубокие знания экономики ресторана, обеспечить овладение ими методикой анализа и планирования деятельности предприятий ресторанного сервиса, научить их экономически грамотно оценивать хозяйственные ситуации и принимать решения с учетом экономической эффективности.

Изучение дисциплины «Финансово-экономическая деятельность ресторана» предусмотрено учебным планом направления 260800.62 «Технология продуктов и организация общественного питания» профиля «Технология и организация ресторанного дела».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа.

В соответствии с рабочим учебным планом дисциплины студенты заочной формы обучения сроком обучения 3 года 6 месяцев изучают дисциплину на 2 курсе. В соответствии с индивидуальным учебным планом на ее освоение отводится 10 часов аудиторных занятий, в том числе 4 часа лекций и 6 часов практических занятий. На самостоятельную работу по изучению дисциплины в межсессионный период студент должен затратить 62 часов рабочего времени (включая выполнение контрольной работы).

Завершается изучение дисциплины сдачей зачета.

## 2. Объем дисциплины и виды учебной работы по срокам обучения

### 2.1. Заочная форма обучения – 4 года 6 месяцев

Вид занятий	3 курс
Аудиторные занятия:	10
лекции	4
практические и семинарские	6
Самостоятельная работа	52
Зачетные единицы: всего,	2
<i>в том числе без экзамена</i>	2
<i>Общая трудоемкость</i>	72
Вид итогового контроля	Зачет

### 2.1. Заочная форма обучения – 3 года 6 месяцев

Вид занятий	2 курс
Аудиторные занятия:	10
лекции	4
практические и семинарские	6
Самостоятельная работа	62
Зачетные единицы: всего,	2
<i>в том числе без экзамена</i>	2
<i>Общая трудоемкость</i>	72
Вид итогового контроля	Зачет

### 3. Содержание дисциплины

#### 3.1. Тематический план дисциплины

*Заочная форма обучения – 3 года 6 месяцев*

№ п/п	Темы дисциплины	Количество часов на изучение				
		всего	в том числе			
			лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	СРС
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1.	Предприятие в системе рыночных отношений	8	-	-	-	8
2.	Экономический анализ и планирование деятельности предприятия	8	-	-	-	8
3.	Экономические ресурсы предприятия общественного питания	8	-	-	-	8
4.	Товарооборот и выпуск продукции	10	-	1	-	9
5.	Труд и его оплата в общественном питании	10	1	2	-	7
6.	Издержки производства и обращения ресторана	10	1	1	-	8
7.	Ценообразование и доходы ресторана	10	1	1	-	8
8.	Прибыль и рентабельность ресторана	8	1	1	-	6
	Итого	72	4	6	-	62

## 3.2. Темы и их краткое содержание

### *Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений*

Понятие предприятия. Признаки, характеризующие предприятие. Организационно-правовые формы предприятий и их характеристика.

Предприятия общественного питания как субъект потребительского рынка. Функции предприятий общественного питания и их характеристика.

Внешняя и внутренняя среда функционирования предприятия.

Размещение предприятий отрасли. Состояние и тенденции развития общественного питания потребительской кооперации в конкурентной среде.

Концентрация, специализация и кооперирование в общественном питании.

### *Тема 2. Экономический анализ и планирование деятельности предприятия*

Экономический механизм хозяйствования, его сущность и характеристика. Особенности механизма хозяйствования в потребительской кооперации.

Содержание, предмет и задачи экономического анализа. Виды экономического анализа, классификация и их характеристика. Методы и приемы анализа.

Сущность и функции планирования в управлении предприятием. Принципы планирования как основа осуществления плановой деятельности предприятия и их характеристика. Методы планирования и факторы, определяющие их выбор. Классификация и область применения методов планирования: балансового, нормативного (технико-экономических расчетов), экономико-математического, метода экспертных оценок. Организация планирования. Этапы планирования: процесс разработки планов, реализации планов, контроль результатов. Система планов. Стратегические и тактические планы, их взаимосвязь и отличительные признаки. Долгосрочные, среднесрочные, текущие и оперативные планы. Их характеристика, назначение и использование на предприятии в условиях конкуренции. Бизнес-

планирование как средство решения текущих и перспективных задач развития предприятия. Бизнес-план и его структура.

Система показателей, используемых в анализе и планировании деятельности предприятия ресторанного сервиса.

### **Тема 3. Экономические ресурсы предприятия общественного питания**

Ресурсы – экономическая основа деятельности предприятия. Виды ресурсов, их назначение. Структура ресурсов.

Основные средства, их сущность и роль в реализации стратегии предприятия. Основные фонды, их структура. Роль активной части основных фондов в достижении конкурентных преимуществ. Эффективность использования основных фондов в общественном питании.

Экономические проблемы научно-технического потенциала в общественном питании.

Производственная мощность ресторана. Пути повышения коэффициента использования производственной мощности

Оборотные средства, их сущность, состав и назначение. Эффективность использования оборотных средств. Обеспеченность оборотными средствами и ускорение оборачиваемости – условие предпринимательского успеха.

Показатели использования ресурсного потенциала предприятий общественного питания.

### **Тема 4. Товароборот и выпуск продукции**

Продукция, ее виды, ассортиментная политика предприятия. Расширение ассортимента и улучшение качества выпускаемой продукции как способ конкурентной борьбы.

Виды оборота, содержание и особенности. Состояние и проблемы развития. Показатели оборота. Баланс оборота.

Анализ выпуска продукции и используемого сырья на предприятиях питания.

Анализ оборота общественного питания.

Планирование производственной программы и оборота общественного питания. Стратегия на рынке услуг массового питания: поддержание уровня сбыта, диверсификация. Факторы производства и план оборота. Прибыль как основа определения суммы продаж.



Научно обоснованные нормы потребления продуктов – ориентир при планировании объема деятельности предприятия.

Проблемы оптимизации объема продаж в условиях конкуренции.

Планирование потребности в продуктах и сырье в общественном питании. Продуктовый баланс: методика составления, значение.

## **Тема 5. Труд и его оплата в общественном питании**

Персонал предприятий, его характеристика.

Характеристика труда работников предприятий питания. Производительность и эффективность труда, показатели и методы измерения. Факторы, влияющие на них. Резервы роста производительности труда на предприятиях питания.

Оплата труда персонала. Оплата труда производственных рабочих, работников обеденного зала, руководящих работников и специалистов предприятий питания.

Показатели по труду и их взаимосвязь.

Анализ показателей по труду и заработной плате. Производительность труда и средняя заработная плата – оценка их величины и состояния. Соответствие расходов на оплату труда масштабам развития предприятия. Экономичность использования средств на оплату труда.

Планирование численности персонала и средств на его оплату в общественном питании.

## **Тема 6. Издержки производства и обращения ресторана**

Сущность издержек производства и обращения в общественном питании, их классификация и экономическое содержание.

Факторы, влияющие на уровень расходов, и методика их расчета.

Анализ издержек производства и обращения по предприятию питания в целом и по статьям расходов. Контроль за расходованием средств на предприятиях.

Экономическое обоснование издержек производства и обращения предприятия питания на планируемый период. Методика расчета отдельных статей издержек.

Оптимизация издержек производства и обращения как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий питания.

### **Тема 7. Ценообразование и доходы ресторана**

Цены и ценообразование на предприятиях питания. Вилы цен. Калькуляция цен на обеденную продукцию и штучные покупные товары.

Доходы как определяющее условие функционирования предприятий питания. Формирование доходов в общественном питании в условиях конкурентной среды.

Оценка доходов и доходности в общественном питании. Влияние факторов на изменение суммы и уровня доходов ресторана.

Экономическое обоснование наценки на продукцию и доходов ресторана.

### **Тема 8. Прибыль и рентабельность ресторана**

Прибыль в системе рыночных отношений, ее экономическое содержание и назначение. Формирование и использование прибыли на предприятиях питания.

Рентабельность ресторана и ее показатели.

Анализ и планирование прибыли ресторана.

Налогообложение деятельности ресторана.

## **4. Методические указания к выполнению контрольной работы**

Контрольная работа предусматривает изложение одного теоретического вопроса и решение трех задач.

Контрольная работа выполняется в тетради (ученической или общей) с нумерацией страниц и соблюдением полей для замечаний рецензента. Текст рукописный (почерк разборчивый). Допускается представление контрольной работы с использованием MS Office. Допускается использование только общепринятых сокращений слов (РФ – Российская Федерация, НК – Налоговый кодекс и др.).

Перед изложением теоретического вопроса дается его точная формулировка. Изложение текста должно быть самостоятельным, без

дословного перенесения текста из учебника или дополнительной литературы. По тексту делаются ссылки на литературные источники, которые были использованы для изучения данного вопроса, проблемы. Ссылки размещаются внизу страницы или в процессе изложения материала в скобках с указанием порядкового номера и страницы. Например: [3, с. 22].

При выполнении практической части, прежде всего, надо переписать условие задачи, дать подробное решение с пояснением методики расчетов и оценки полученных результатов. При необходимости решение задач следует оформить таблицами. Каждая таблица должна иметь заголовок, единицы измерения, наименования всех строк и граф.

В конце работы приводится список использованной литературы, на порядковый номер которой и делаются ссылки по тексту изложения. На последней странице ставятся дата выполнения работы и подпись автора.

Выполненная работа направляется на проверку и рецензирование. При положительной рецензии студент допускается к собеседованию, в ходе которого проверяются его знания и умения по излагаемому вопросу и решенным задачам. В случае отрицательной рецензии контрольная работа возвращается студенту для доработки. После доработки контрольная работа направляется на повторное рецензирование с приложением первоначального варианта рецензии.

Контрольная работа составлена в нескольких вариантах. Конкретный вариант студент выбирает самостоятельно по двум последним цифрам личного шифра. Например, номер личного шифра студента ТХ - 03 - 16, то есть ему соответствует вариант контрольной работы с заданиями на пересечении строки под номером «1» и колонки под номером «б», то есть задания 17, 29, 61, 73 и т.д.

## 5. Задания контрольной работы

*а) для студентов со сроком обучения 3 года 6 месяцев*

Предпоследняя цифра личного шифра студента	Последняя цифра личного шифра студента									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	35	36	37	38	39	40	41	25	26	27
	50	51	52	53	54	55	56	42	43	44
	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
2	21	22	23	24	1	2	3	4	5	6
	45	46	47	48	49	50	51	52	25	26
	57	58	59	60	61	62	63	64	53	54
	81	82	83	84	85	86	87	88	65	66
3	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	27	28	29	31	32	33	34	35	51	52
	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64
	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
4	17	18	19	20	21	22	23	24	1	2
	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74
	81	82	83	84	85	86	87	88	88	87
5	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
6	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	35	36	58	59	25	26	27	28.	29	30
	56	57	58	59	68	69	70	71	72	51
	85	86	87	88	84	85	86	87	88	73
7	23	24	1	2	3	4	5	6	7	8
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61
	74	75	76	77	78	79	90	81	82	83
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	41	42	43	44	45	25	26	27	28	29
	62	63	64	65	66	46	47	48	49	50
	84	85	86	87	88	67	68	69	70	71
9	19	20	21	22	23	24	1	2	3	4
	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
	51	52	53	54	55	56	57	58	59.	60
	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81

б) для студентов сроком обучения 4 года 6 месяцев

Предпоследняя цифра личного шифра студента	Последняя цифра личного шифра студента									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
0	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15
	25	26	27	78	29	30	31	32	33	34
	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64
	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
1	4	13	12	11	10	9	8	7	6	5
	35	36	37	38	25	26	27	28	29	30
	65	66	67	68	39	40	41	42	43	44
	85	86	87	88	69	70	71	72	73	74
2	4	3	2	1	24	23	22	21	20	19
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
3	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9
	41	42	43	44	25	26	27	28	29	30
	55	56	57	58	45	46	47	48	49	50
	85	86	87	88	59	60	61	62	63	64
4	8	7	6	5	4	3	2	1	24	23
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74
5	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
6	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3
	51	52	53	54	25	26	27	28	29	30
	71	72	73	74	55	56	57	58	59	60
	85	86	87	88	75	76	77	78	79	80
7	2	1	24	23	22	21	20	19	18	17
	31	32	33	34	35	36	37	38	25	26
	61	62	63	64	65	66	67	40	39	40
	81	82	83	84	85	86	87	88	69	70
8	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
	55	48	41	42	43	44	45	46	47	48
	68	71	72	73	74	75	76	77	78	79
9	6	5	4	3	2	1	24	23	22	21
	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58
	80	81	82	83	84	85	86	87	88	87

## Вопросы контрольной работы

1. Понятие предприятия. Признаки, характеризующие предприятие. Организационно-правовые формы предприятий и их характеристика. Функции предприятий общественного питания и их характеристика.

2. Содержание, предмет и задачи экономического анализа. Виды экономического анализа, классификация и их характеристика. Методы и приемы анализа.

3. Сущность и функции планирования в управлении предприятием. Принципы планирования как основа осуществления плановой деятельности предприятия и их характеристика. Методы планирования и факторы, определяющие их выбор.

4. Основные средства, их сущность и роль в реализации стратегии предприятия. Основные фонды, их структура. Эффективность использования основных фондов в общественном питании.

5. Производственная мощность ресторана. Пути повышения коэффициента использования производственной мощности

6. Оборотные средства, их сущность, состав и назначение. Эффективность использования оборотных средств.

7. Продукция, ее виды, ассортиментная политика предприятия. Расширение ассортимента и улучшение качества выпускаемой продукции как способ конкурентной борьбы.

8. Виды оборота, содержание и особенности. Анализ товарооборота, выпуска продукции и используемого сырья на предприятиях питания.

9. Планирование производственной программы и оборота общественного питания. Проблемы оптимизации объема продаж в условиях конкуренции.

10. Планирование потребности в продуктах и сырье в общественном питании. Продуктовый баланс: методика составления, значение.

11. Характеристика труда работников предприятий питания. Производительность и эффективность труда, показатели и методы измерения. Факторы, влияющие на них. Резервы роста производительности труда на предприятиях питания.

12. Оплата труда персонала. Оплата труда производственных рабочих, работников обеденного зала, руководящих работников и специалистов предприятий питания.

13. Показатели по труду и их взаимосвязь. Анализ показателей по труду и заработной плате. Планирование численности персонала и средств на его оплату в общественном питании.

14. Сущность издержек производства и обращения в общественном питании, их классификация и экономическое содержание.

15. Факторы, формирующие и влияющие на уровень расходов. Методика их расчета влияния факторов.

16. Анализ издержек производства и обращения по предприятию питания в целом и по статьям расходов. Контроль за расходованием средств на предприятиях.

17. Экономическое обоснование издержек производства и обращения предприятия питания на планируемый период по общему объему. Оптимизация издержек производства и обращения как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий питания.

18. Экономическое обоснование издержек производства и обращения предприятия питания на планируемый период по отдельным статьям издержек (амортизационные отчисления, расходы на рекламу и др.).

19. Цены и ценообразование на предприятиях питания. Вилы цен. Калькуляция цен на обеденную продукцию и штучные покупные товары.

20. Доходы как определяющее условие функционирования предприятий питания. Формирование доходов в общественном питании в условиях конкурентной среды.

21. Оценка доходов и доходности в общественном питании. Влияние факторов на изменение суммы и уровня доходов ресторана. Экономическое обоснование наценки на продукцию и доходов ресторана.

22. Прибыль в системе рыночных отношений, ее экономическое содержание и назначение. Формирование и использование прибыли на предприятиях питания. Рентабельность ресторана и ее показатели.

23. Анализ и планирование прибыли ресторана.

24. Налоги и сборы. Понятие. Классификация. Налогообложение деятельности ресторана. Специальные налоговые режимы.

### **Задачи контрольной работы**

**Задача 25.** Определите показатели эффективности использования основных фондов и оцените динамику их изменения, используя данные таблицы 1.

Таблица 1

Показатели деятельности ресторана

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Динамика, %
Товарооборот, тыс. руб.	13130	13400	
Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2510	2650	
Численность работников, чел.	45	46	
Прибыль, тыс. руб.	465	525	

**Задача 26.** Рассчитайте недостающие показатели таблицы 2, определите показатели эффективности использования основных фондов и оцените динамику их изменения.

Таблица 2

Показатели деятельности ресторана

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Динамика, %
Товарооборот, тыс. руб.	15620		103,4
Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.		2733	102,7
Численность работников, чел.	49	50	
Прибыль, тыс. руб.	483	544	

**Задача 27.** Используя данные таблицы 3, определите, как изменилась эффективность использования основных фондов предприятия общественного питания.



Таблица 3

Показатели деятельности предприятия общественного питания  
за отчетный год, тыс. руб.

Показатели	Предшест- вующий год	Отчетный год	Динамика, %
Производительность труда	498,6	510,7	
Фондовооруженность труда	73,1		103,6

**Задача 28.** Используя данные таблицы 4, определите, как изменилась эффективность использования основных фондов ресторана.

Таблица 4

Показатели деятельности ресторана  
за отчетный год, тыс. руб.

Показатели	Предшест- вующий год	Отчетный год	Динамика, %
Фондоотдача, руб.	6,18	6,19	
Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2165	2200	
Прибыль, тыс. руб.	4821		100,9

**Задача 29.** Рассчитайте недостающие показатели таблицы 3, определите показатели эффективности использования основных фондов и оцените динамику их изменения.

Таблица 3

Показатели деятельности ресторана

Показатели	Предшест- вующий год	Отчетный год	Динамика, %
Товарооборот, тыс. руб.	13130	13400	
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.	525	560	
Прибыль, тыс. руб.	465	525	

**Задача 30.** Рассчитайте недостающие показатели таблицы 4, определите показатели эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания и оцените динамику их изменения. Наценка на продукцию общественного питания - 160%.

Таблица 4

## Показатели деятельности предприятия общественного питания

Показатели	Предшест- вующий год	Отчетный год	Динамика, % %
Товарооборот, тыс. руб.	10294		102,5
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.	572		103,9
Прибыль, тыс. руб.	488	502	
Время обращения, дни			- 1

**Задача 31.** Рассчитайте недостающие показатели таблицы 5, определите показатели эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания и оцените динамику их изменения. Наценка на продукцию общественного питания – 150%.

Таблица 5

## Показатели деятельности предприятия общественного питания, тыс. руб.

Показатели	Предшест- вующий год	Отчетный год	Динамика, %
Товарооборот		14925	102,5
Среднегодовая стоимость оборотных средств	572		103,9
Прибыль	488	502	

**Задача 32.** Определите все виды товарооборота ресторана за год.

В течение года в цехах предприятия было произведено 325 тыс. блюд по средней цене 124,5 руб., отпущено продукции на дом по заказам посетителей на 375 тыс. руб., в специализированных цехах ресторана произведено кондитерских изделий на 210 тыс. руб., кулинарных изделий на 90 тыс. руб., полуфабрикатов на 144 тыс. руб., теста на 50 тыс. руб. 25% кондитерских изделий отпущено другим предприятиям, не являющимся филиалами данного, 10% полуфабрикатов реализовано в розничную сеть для реализации населению. Удельный вес покупных товаров во всем товарообороте составил 34,5%.

**Задача 33.** Определите все виды товарооборота ресторана за год.

В течение года в ресторане произведено 244 тыс. блюд, в том числе: супы - 17,6% общего количества блюд, горячие блюда - 31,5%, закуски - 43,1%, сладкие блюда - 7,8%. Средняя цена за одно блюдо соответственно 70 руб., 195 руб., 130 руб., 72 руб. Удельный вес полуфабрикатов, кондитерских и кулинарных изделий во всем выпуске продукции составил 35,3%, 27,7 % этой продукции реализовано в розничную сеть и другим предприятиям общественного питания. Удельный вес покупных товаров в общем объеме реализации продукции общественного питания составил 39,9%.

**Задача 34.** Произведите анализ объема продаж ресторана за отчетный год, используя таблицу 6. В процессе анализа рассчитайте недостающие показатели и сделайте краткие выводы о степени выполнения бизнес-плана и динамике оборота по сравнению с предшествующим периодом.

Таблица 6

Оборот объединения общественного питания за отчетный год, тыс.руб.

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Динамика, %
		План	Фактически	% выполнения	
1	2	3	4	5	6
Оборот по продукции собственного производства, всего	86245	91680	119182		
в том числе:					
- продано на данном предприятии и в его филиалах	72982	81870	106433		
- отпущено в розничную торговую сеть и другим предприятиям общественного питания					
Оборот по покупным товарам		75800			
Весь оборот					

1	2	3	4	5	6
Удельный вес продукции собственного производства, %	54,2		57,9		
Розничный оборот					
Удельный вес розничного оборота во всем обороте общественного питания, %					

**Задача 35.** Произведите анализ оборота и выпуска продукции общественного питания по ресторану за отчетный год, используя данные таблицы 7. В процессе анализа рассчитайте влияние изменения средней цены блюда и количества блюд на отклонение фактического оборота по обеденной продукции от планового.

Таблица 7

Оборот и выпуск продукции общественного питания ресторана  
за отчетный год, тыс. руб.

Показатели	Предшест-вующий год	Отчетный год			Динамика, %
		план	фактически	% выполнения плана	
Весь оборот	74400	75600	77051		
в том числе:					
- оборот по продукции собственного производства	40400		40758		
- оборот по покупным товарам		33900			
Удельный вес продукции собственного производства во всем объеме					
Выпуск блюд, тыс.шт.	225,3	248,0	199,8		
Выработано и продано:					
- полуфабрикатов	340	380	375		
- кулинарных изделий	660	469	820		
- кондитерских изделий	350	393	277		
- сдобно-булочных изделий	210	290	310		

1	2	3	4	5	6
Оборот по прочей продукции					
Оборот по обеденной продукции					
Средняя цена блюда, руб.					

Факторный анализ произведите по следующим формулам:

$$\Delta T_B = (B_{\phi} - B_n) \times C_n,$$

где  $\Delta T_B$  – изменение оборота за счет изменения количества блюд;

$B_{n,\phi}$  – выпуск блюд по плану и фактически;

$C_n$  – плановая цена блюда.

$$\Delta T_u = (C_{\phi} - C_n) * B_{\phi},$$

где  $\Delta T_u$  – изменение оборота за счет изменения средней цены одного блюда;

$C_{\phi}$  – фактическая цена одного блюда.

$$\Delta T_{(сов.)} = \Delta T_B + \Delta T_u$$

где  $\Delta T_{(сов.)}$  – совокупное влияние двух факторов.

**Задача 36.** По данным таблицы 8 определите изменение объема продаж за два периода, в том числе за счет изменения цен и наценок на сырье и товары и физического объема оборота.

Таблица 8

Оборот ресторана за два года, тыс. руб.

Наименование сырья и товаров	Расход сырья за год		Индекс цен	Израсходовано и продано в отчетном году по ценам предшествующего года	Динамика, %	
	предшествующий	отчетный			в текущих ценах	в сопоставимых ценах
1	2	3	4	5	6	7
Мясо и птица	785,0	1126,0	1,07			
Рыба	66,8	88,1	1,06			
Картофель	315,4	430,7	1,05			
Овощи	148,5	200,3	1,06			
Остальные	1533,2	2150,6	1,08			
Итого						

1	2	3	4	5	6	7
Средняя наценка						
- в % к стоимости сырья и товаров в оптовых ценах	175,0	177,5		175,0		
- в сумме						
Оборот						

Для проведения факторного анализа предварительно определите оборот отчетного периода в сопоставимых ценах.

Разложение абсолютного прироста (снижения) оборота по количественному и ценностному факторам выражается в виде факторной модели следующего вида:

$$\Delta T = \Delta T_q + \Delta T_p,$$

где  $\Delta T_q = \sum p_0 q_1 - \sum p_0 q_0$  – влияние на оборот количественного фактора;

$\Delta T_p = \sum p_1 q_1 - \sum p_0 q_1$  – влияние на оборот качественного фактора.

Обозначение:

$\sum p_0 q_0$  – оборот предшествующего года;

$\sum p_1 q_1$  – оборот отчетного года;

$\sum p_0 q_1$  – оборот отчетного года в сопоставимых ценах (определяется делением оборота отчетного года в действующих ценах на индекс цен).

**Задача 37.** Проанализируйте динамику товарооборота ресторана, определите влияние изменения цен на товары и сырье и физического объема реализованной продукции на товарооборот.

В отчетном году товарооборот предприятия увеличился на 4,5% и составил 17600 тыс. руб. Цены на товары и сырье выросли на 6,5%.

**Задача 38.** Дайте оценку ритмичности выполнения плана объема продаж по ресторану за отчетный год в разрезе кварталов. Как изменилась ритмичность выполнения плана в отчетном году по сравнению с предшествующим? Коэффициент ритмичности предшествующего года – 97,5%.

Для оценки используйте следующие показатели:

$$K_{\text{ритм.}} = 100 - V, V = \frac{\sigma \times 100}{\bar{x}}, \sigma = \sqrt{\frac{\sum (x - \bar{x})^2}{n}},$$

где  $x$  – процент выполнения плана оборота за каждый квартал;

$\bar{x}$  – процент выполнения плана оборота за весь анализируемый период;

$n$  – число кварталов в анализируемом периоде.

Чем ближе коэффициент ритмичности к 100%, тем ритмичнее процесс реализации и отсутствуют значительные колебания продажи товаров по кварталам года.

Исходная информация приведена в таблице 9.

Таблица 9

Объем реализации по ресторану за отчетный год в разрезе кварталов, тыс.руб.

Кварталы	По плану	Фактически
I	14875	15174
II	15460	15577
III	16305	16578
IV	16630	16916

**Задача 39.** Произведите расчет и сделайте выводы о состоянии производственной мощности ресторана по выпуску супов.

На прогнозный период установлен общий объем по выпуску продукции в размере 345 тыс. блюд. Доля супов в общем количестве – 45%. На предприятии имеется два котла емкостью 60 литров и один котел емкостью 100 литров. Для приготовления супов используется 50% суммарной емкости котлов. Емкость одного блюда – 0,5 л. Коэффициент заполнения котлов – 0,84. Среднее время приготовления пищи за один производственный цикл – 120 мин. Подготовительно-заключительные операции на каждый производственный цикл – 35 мин. Приготовление первых блюд осуществляется в течение 6 часов в день. Время технологических простоев в среднем составляет 45 мин. в течение рабочего дня. Число дней работы ресторана в году – 353.

Производственная мощность кухни по выпуску супов может быть определена по следующей формуле:

$$M = \frac{(B - П) \times V_{об} \times K}{Ц \times V_{б}}$$

где  $M$  – производственная мощность кухни, блюд;

$B$  – продолжительность работы кухни, мин.;

$\Pi$  – организационно-технологические простои в смену, мин;

$\Pi$  – продолжительность цикла (одной варки), мин.;

$V_{об}$  – общая емкость котлов;

$K$  – коэффициент заполнения котлов;

$V_{б}$  – ёмкость одного блюда, л.

**Задача 40.** Определите средний чек по ресторану за отчетный год и его изменение по сравнению с предшествующим годом на основании следующих данных.

В отчетном году в ресторане было продано 317,7 тыс. блюд по средней цене 180 руб. за блюдо. Удельный вес обеденной продукции в обороте продукции собственного производства 84,2%. Удельный вес купленных товаров во всем товарообороте – 38,1%. Количество фискальных чеков – 65350, численность посетителей – 137500 человек.

**Задача 41.** Определите объем оборота ресторана, необходимый для обеспечения самоокупаемости и самофинансирования на планируемый год.

В отчетном году объем оборота составил всего 12315 тыс.руб. Сумма издержек производства и обращения – 4069 тыс.руб., в том числе переменных – 2656 тыс.руб. Уровень дохода без НДС – 45,14%.

**Задача 41.** Определите объем оборота ресторана необходимый для обеспечения самоокупаемости ( $T_{б}$ ) и самофинансирования ( $T_{о}$ ) на планируемый год.

В отчетном году объем оборота составил всего 24315 тыс.руб. Сумма всех издержек производства и обращения – 8069 тыс.руб., в том числе переменных – 5256 тыс.руб. Уровень чистого дохода без НДС – 45,14%.

По прогнозу в планируемом году вследствие более высоких темпов роста выпуска продукции собственного производства уровень дохода повысится на 0,22%, сумма условно-постоянных расходов предприятия возрастет на 18%, а уровень переменных расходов не изменится, а прибыль возрастет на 3,7%.

Для расчета воспользуйтесь следующей формулой:

$$T_{б} = \frac{I_{пост.}}{Y_{чд} - Y_{и(перем.)}} \times 100\%,$$



где  $T_b$  – оборот в точке безубыточности;  
 $I_{пост.}$  – сумма постоянных издержек;  
 $U_{чд}$  – уровень дохода без НДС;  
 $U_{и(перем.)}$  – уровень переменных затрат.

Для определения товарооборота, достаточного для обеспечения самофинансирования, воспользуйтесь следующей формулой:

$$T_o = \frac{I_{пост.} + П}{U_{чд} - U_{и(перем.)}} \times 100\%,$$

где  $П$  – прибыль, тыс. руб.

**Задача 42.** Работники экономической службы ресторана планировали получить прибыль от хозяйственной деятельности с учетом прогнозируемого повышения цен в сумме 440,0 тыс. руб.

Постоянные издержки производства и обращения в планируемом году рассчитаны в сумме 16340 тыс.руб., а переменные – 20,4% к намечаемому товарообороту.

Уровень дохода (без налога на добавленную стоимость) определен на предстоящий год – 40,13% к товарообороту (по опыту прошлых лет).

Определите объем продажи продукции и товаров по ресторану на планируемый год.

**Задача 43.** Розничный оборот ресторана за отчетный год составил 29945 тыс.руб., а его доля в обороте общественного питания по району города – 2,3%.

По данным экономической службы администрации района в планируемом году розничные цены увеличатся на 6,1%.

На основе результатов анализа экономиста ресторана сделан вывод о необходимости и возможности довести в планируемом году свою долю в обороте района до 2,7%.

Обоснуйте плановый объем продаж ресторана.

**Задача 44.** Используя метод планового меню, рассчитайте производственную программу по выпуску блюд и оборот по обеденной продукции ресторана на квартал.

Плановое меню на декаду предусматривает выпуск борща и солянки в течение 5 дней по 100 порций, супа харчо – по 25 порций, супа грибного – по 15 порций ежедневно. Ресторан работает без вы-

ходных дней. Доля супов в общем выпуске занимает 15%. Средняя цена одного блюда – 45 руб.

**Задача 45.** Рассчитайте прогнозный оборот ресторана, исходя из его финансовых возможностей.

Сумма собственных оборотных средств предприятия к началу прогнозируемого года составила 307 тыс.руб., из них 47% обслуживает оборот по покупным товарам, а 53% – по продукции собственного производства. Оборачиваемость товаров составляет 16 дней, а сырья – 8,2 дня. Средний размер наценки на продукцию собственного производства – 220%, на по покупные товары – 175%.

**Задача 46.** Рассчитайте прогнозный объем оборота ресторана на предстоящий год с выделением оборота по продукции собственного производства и покупным товарам.

Фактический оборот отчетного года составил 27860 тыс.руб. Доля продукции собственного производства составила 57%. Коэффициент эластичности оборота от цены был равен 0,5.

В будущем году цены на сырье и товары возрастут в среднем на 6%. Состав оборота не изменится.

**Задача 47.** Определите товарооборот ресторана на предстоящий год, используя следующие данные.

В отчетном году товарооборот ресторана составил 31560 тыс.руб. Коэффициент эластичности товарооборота от денежных доходов населения – 1,06.

В предстоящем году денежные доходы населения увеличатся на 8,2%.

**Задача 48.** Составьте продуктовый баланс специализированного ресторана на сентябрь (30 дней) по основным продуктам. Расчеты оформите в таблице 11.

Таблица 11

Продуктовый баланс ресторана на сентябрь по основным продуктам, ц

Сырье и продукты	Остатки на начало месяца	Поступление	Потребность (расход)		Остатки на конец месяца по нормативу	
			на месяц	на один день	в днях	в центнерах
Мясо и птица	8			8,84	4	
Рыба	0,5			0,81	0,5	
Молоко	0,15			0,42	2	
Картофель	5,3			4,19	8	
Овощи	5,8			2,97	7	

**Задача 49.** Определите весь объем товарооборота, в том числе по продукции собственного производства и покупным товарам, по ресторану на предстоящий период, используя следующую информацию:

- 1) данные о средневзвешенном расходе сырья;
- 2) размер наценок на продукцию собственного производства – 200%;
- 3) доля оборота по покупным товарам во всем обороте – 35,5%;
- 4) количество рабочих ресторана дней – 360.

Расчет оборота продукции собственного производства произведите по форме таблице 12.

Цены на сырье, поступающее в ресторан, возьмите на уровне сложившихся в настоящее время.

Таблица 12

Расчет дневного оборота продукции собственного производства по ресторану

Наименование сырья	Единица измерения	Количество за день	Цена поступления за 1 кг, руб.	Стоимость сырья, руб.	Наценка, руб.	Оборот по продажной цене, руб.
1	2	3	4	5	6	7
Мясо говядина	кг	125,0				
Мука	кг	20,0				
Дрожжи	кг	1,0				
Масло растительное	л	2,0				

1	2	3	4	5	6	7
Соль	кг	0,5				
Сахар	кг	7,0				
Помидоры свежие	кг	40,0				
Ветчина	кг	5,0				
Лук репка	кг	2,0				
Перец	кг	0,4				
Сыр	кг	10,0				
Зелень	кг	2,0				
Чеснок	кг	0,4				
Масло оливковое	л	0,2				
Томатный соус	л	0,5				
Яблоки	кг	10,0				
Яйцо	шт.	50				
Тунец (консервы)	кг	0,75				
Маслины	кг	0,8				
Пломбир (мороженое)	кг	15,0				
Арахис	кг	1,0				
Сливки	л	4,0				
Пудра сахарная	кг	0,75				
Клубника свежая	кг	1,25				
Чай	кг	3,75				
Кофе черный	кг	1,8				
Сливки сухие	кг	1,8				
ИТОГО						

**Задача 50.** Рассчитайте план реализации пельменей на месяц, предварительно рассчитав отпускную цену (табл. 13).

Пельменный цех ресторана «Русские пельмени» по специальной технологии вырабатывает пельмени «Особые».

На производстве пельменей занято в среднем 20 работников. Норма выработки на одну работницу в смену (8 часов) – 500 штук, вес одной штуки – 12 гр.

Цех работает по 8 часов 30 дней в месяц.

## Расчет отпускной цены на пельмени «Особые»

Показатели	В расчете на 1 кг готовых пельменей, в руб.
1. Стоимость сырья для изготовления	
- фарша мясного	250,0
- теста пельменного	50,0
2. Расходы по оплате труда работников вместе с отчислениями по ним	30,85
3. Остальные издержки производства и обращения по отношению к стоимости сырья, %	40,7
4. Рентабельность производства и реализации по отношению к отпускной цене, %	8,0
5. Отпускная цена	

**Задача 51.** Начислите заработную плату за апрель работникам производства ресторана. Их труд оплачивается по сдельно-премиальной системе.

За месяц бригада выработала продукции на 850450 руб. при плане 845000 руб. Среднечасовая расценка – 52 руб., норма выработки бригады за час – 552,9 руб.

За выполнение плана продаж работники премируются в размере 30 % месячной тарифной ставки за фактически отработанное время.

За выполнение обязанностей бригадира повару шестого разряда производится доплата в размере 20% месячной тарифной ставки за фактически отработанное время.

В связи с нарушением трудовой дисциплины мойщик посуды лишен премии, а доплата бригадиру снижена на 25%.

Размер районного коэффициента – 25%.

Состав бригады, часовые тарифные ставки и количество отработанных часов приведены в таблице 14.

Таблица 14

**Расчет заработной платы работникам производства ресторана по среднечасовым расценкам с учетом норм выработки**

Состав бригады, разряд	Количество работников, чел.	Отработано часов в месяц	Часовая тарифная ставка, руб.	Месячная тарифная ставка, руб.	Сдельная заработная плата, руб.	Доплаты, руб.	Сумма премии, руб.	Заработная плата с районным коэффициентом, руб.
Повар, 6-й	1	152	87,20					
Повар, 5-й	2	160	81,20					
Повар, 4-й	2	160	57,60					
Повар 3-й	1	158	54,40					
Мойщик кухонной посуды, 2-й	1	160	46,60					
Кухонный рабочий, 1-й	1	120	33,10					
<b>ИТОГО</b>								

**Задача 52.** Используя данные таблицы 14, определите месячные тарифные ставки работников производства ресторана и начислите им заработную плату за март.

Работники находятся на повременно-премиальной системе оплаты труда по часовым тарифным ставкам.

Премия за высокое качество продукции – 30% месячной тарифной ставки за фактически отработанное время.

Районный коэффициент – 25%.

Расчеты оформите в таблице 15.

## Расчет заработной платы работникам производства ресторана

Состав бригады, разряд	Количество работников, чел.	Часовая тарифная ставка, руб.	Отработано часов в месяц	Месячная тарифная ставка, руб.	Премии, руб.	Всего заработная плата с районным коэффициентом, руб.
Повар, 6-й	1		160			
Повар, 5-й	2		160			
Повар, 5-й	1		144			
Повар, 4-й	1		152			
Повар, 3-й	1		160			
Мойщик, 2-й	2		160			
Рабочий, 1-й	1		160			
ИТОГО						

**Задача 53.** Начислите заработную плату за март повару 4-го разряда ресторана. Оплата труда производится по коэффициенту приработка на 1% увеличения выработки сверх установленной нормы.

Месячную тарифную ставку рассчитайте исходя из часовой тарифной ставки 57,60 руб. и количества отработанных часов – 165.

Часовая норма выработки выполнена на 120%. Коэффициент соотношений – 0,8.

Справка: коэффициент соотношений показывает, как изменится заработная плата при изменении выработки на 1%.

**Задача 54.** Начислите заработную плату за месяц бригаде работников производства ресторана. Оплата труда в данной бригаде производится по сдельной расценке: за 100 руб. оборота – 3,5 руб. Оборот кухни ресторана за месяц составил 2896 тыс. руб. Коллективный заработок распределите с учетом КТУ.

Все необходимые данные возьмите в задаче 51.

Решение оформите в таблице 16.

Таблица 16

Расчет заработной платы бригады работников ресторана по сдельным расценкам за 100 руб. оборота с применением КТУ, руб.

Состав бригады, разряд	Количество работников, чел.	Часовая тарифная ставка	Отработано часов в месяц	Месячная ставка с районным коэффициентом (25 %)	КТУ	Месячная ставка с учетом КТУ и районным коэффициентом	Коллективный заработок	Сумма заработной платы
Повар, 6-й	1				1,1			
Повар, 5-й	1				0,9			
Повар, 4-й	2				1,0			
Повар, 3-й	1				0,8			
Мойщик, 2-й	1				0,95			
Кухонный рабочий, 1-й	1				0,9			
ИТОГО								

**Задача 55.** Начислите заработную плату за декабрь вместе с премией и районным коэффициентом буфетчику 4-го разряда и официанту 5-го разряда ресторана первого класса, труд которых оплачивается по повременно-премиальной системе. Буфетчик отработал 186 часов, а официант – 162 часа. Часовые тарифные ставки возьмите из задачи 52 с увеличением на 15%.

В отчетном месяце, по сравнению с декабрем прошлого года, оборот в сопоставимых ценах увеличился на 6,5%. Согласно положению о премировании, буфетчики, официанты ежемесячно премируются за рост оборота в сопоставимых ценах до 105% – в размере 25% и за каждый процент роста оборота свыше 105% – 5% от месячной тарифной ставки. Районный коэффициент 25%.



**Задача 56.** Начислите заработную плату за июнь директору (оклад 12000 руб.) и инженеру-технологу (оклад 8000 руб.) ресторана и премию за II квартал, исходя из нижеприведенных данных. В июне директор работал 20 дней из 22, инженер-технолог – полный месяц. Апрель и май работники отработали полностью.

План оборота по продукции собственного производства за квартал выполнен на 108,4%. План прибыли за квартал выполнен на 120,2%.

В соответствии с Положением о премировании руководящие работники, специалисты премируются за выполнение квартального плана по реализации продукции собственного производства в размере 45% и за выполнение квартального плана прибыли в размере 40% от суммы месячных окладов за квартал.

Районный коэффициент – 25%.

**Задача 57.** Начислите заработную плату работникам киоска, торгующим полуфабрикатами, кулинарными, кондитерскими и сдобно-булочными изделиями, произведенными в ресторане.

Объем продаж за месяц составил 380 тыс.руб. Оплата труда производится в размере 4% от суммы выручки.

Распределите заработок между работниками следующим образом: 55% – продавцу, исполняющему обязанности заведующего, остальная часть – второму продавцу. Учтите, что заведующий отработал 19 дней из 22-х рабочих дней, а продавец – полный месяц.

**Задача 58.** Произведите анализ показателей по труду и его оплате, в процессе которого:

- 1) составьте аналитическую таблицу;
- 2) определите экономию или перерасход фонда заработной платы;
- 3) рассчитайте производительность труда и среднюю заработную плату одного работника;

- 4) найдите соотношение в темпах изменения производительности труда и средней заработной платы по сравнению с планом;
- 5) определите влияние изменения численности работников, их средней заработной платы на фонд заработной платы.

Исходные данные для составления аналитической таблицы:

1. Сумма фонда заработной платы работников ресторана за год – 6700 тыс.руб. при плане 6400 тыс.руб.
2. Объем оборота по плану 22000 тыс.руб., фактически – 22590 тыс.руб.
3. Численность работников ресторана 35 человек, что превышает плановую численность на одного человека.

**Задача 59.** Используя данные задачи 58, определите сумму и долю прироста объема продаж за счет повышения производительности труда и путь развития товарооборота ресторана (тнтенсивный или экстенсивный).

Для расчета используйте следующие формулы:

$$\Delta T_{nm} = (ПТ_1 - ПТ_0) \times Ч_1,$$

где  $\Delta T_{nm}$  – изменение объема товарооборота за счет изменения производительности труда, тыс. руб.;

$ПТ_{1,0}$  – производительность труда фактическая и плановая, тыс. руб.;

$Ч_1$  – фактическая численность работников, чел.

$$Д\Delta T_{nm} = \frac{\Delta T_{nm}}{\Delta T} \times 100\%,$$

где  $Д\Delta T_{nm}$  – доля прироста объема товарооборота за счет изменения производительности труда, %;

$\Delta T$  – весь прирост объема товарооборота, тыс. руб.

**Задача 60.** Сравнительный анализ двух ресторанов, работающих примерно в одинаковых условиях, показал, что средняя заработная плата и выработка одного работника за год возросли в следующих размерах (табл. 17).

Какие выводы должны сделать руководители ресторанов по этим данным? В чем недостаток организации работы по оплате труда работников двух ресторанов?

Показатели выработки и средней заработной платы одного работника в год, руб.

Показатели	Выработка одного работника	Средняя заработная плата одного работника
<b>Ресторан «Орион»</b>		
Предшествующий год	264000	59400
Отчетный год	468000	109890
Динамика, %		
<b>Ресторан «У Марины»</b>		
Предшествующий год	354000	70390
Отчетный год	684000	114490
Динамика, %		

**Задача 61.** Определите фонд оплаты труда по двум вариантам, если известно что:

1. Общая сумма чистого дохода (дохода без НДС) ресторана, арендующего торгово-производственные площади, составила 38800 тыс.руб., материальных затрат – 18256 тыс.руб. Арендная плата определена в размере 10,5% чистого дохода.

2. Доля расходов на оплату труда в общей сумме коммерческого дохода составляет 36,5%. Известно, что общая сумма чистого дохода предприятия составила 42508 тыс.руб., материальных затрат – 17809 тыс.руб.

Для расчетов используйте следующие формулы:

$$1. \text{ФОТ} = \text{ЧД} - \text{МЗ} - \text{АП},$$

где  $\text{ФОТ}$  – фонд оплаты труда;

$\text{ЧД}$  – чистый доход;

$\text{МЗ}$  – материальные затраты;

$\text{АП}$  – арендная плата.

$$2. \text{КД} = \text{ВД} - \text{МЗ},$$

где  $\text{КД}$  – коммерческие доходы.

**Задача 62.** В отчетном году в ресторане при гостинице было занято 50 человек. Среднемесячная заработная плата составила 13950 руб.

С учетом прироста объема продаж в сопоставимых ценах (на 10%) и открытия в предстоящем году дополнительного буфета в гостинице намечается рост численности работников на 3 человека.

Повышение среднего заработка с учетом индексации составит 10,5%.

Определите сумму средств на оплату труда работников ресторана в планируемом году.

**Задача 63.** В анализируемом периоде в ресторане произошло повышение уровня издержек производства и обращения с 33,61 до 37,05%. При этом доля продукции собственного производства во всем товарообороте возросла с 50,92 до 54,35%. Соотношение издержкостоемкости (уровня издержек производства и обращения) продукции собственного производства и покупных товаров по данному предприятию ( $a$ ) равно 3. Определите влияние изменения состава оборота, а также прочих факторов на изменение уровня издержек ресторана.

Оценить влияние изменения состава оборота на уровень издержек можно при помощи поправочного коэффициента:

$$K = \frac{I \times (a - 1)}{C \times (a - 1) + 100},$$

где  $K$  – поправочный коэффициент изменения уровня затрат при изменении удельного веса продукции собственного производства в товарообороте на 1%;

$I$  – базисный уровень издержек, %;

$C$  – доля продукции собственного производства в товарообороте в базисном периоде, %;

$a$  – отношение издержкостоемкости продукции собственного производства к издержкостоемкости покупных товаров.

**Задача 64.** Определите уровень и сумму издержек производства и обращения ресторана на предстоящий год с учетом изменения состава товарооборота. В отчетном году весь товарооборот ресторана составил 25900 тыс. руб., в том числе по продукции собственного производства – 15135 тыс. руб.

Издержки производства и обращения в отчетном году составили 8990 тыс. руб.

В планируемом году предполагается увеличить оборот предприятия на 3,5%, в том числе по продукции собственного производства на 4,0%.

Соотношение издержкостности реализации продукции собственного производства и покупных товаров примите равным 2,5.

Для расчета уровня издержек на планируемый период воспользуйтесь формулой из предыдущей задачи.

**Задача 65.** Рассчитайте расходы на электроэнергию для производственных нужд ресторана, используя таблице 18.

Таблица 18

Расчет расходов на электроэнергию для производственных нужд по ресторану на планируемый год

Наименование оборудования	Количество единиц	Мощность, кВт/ч		Время работы в сутки, час.	Расход электроэнергии,		Сумма расходов, руб.
		ед-цы оборудования	всего		за сутки	за год	
Котел пищеварочный электрический КПЗ-125	4	16		8			
Электрокипятильник КНД-16	2	2,4		12			
Плита электрическая ПЭ-051	3	12		12			
Шкаф пекарский ШПМС-3	2	14,4		7			
Тестомес ТММ-	1	2,2		2,5			
Картофелечистка КА-150М	1	0,6		4			
Мясорубка М-2	4	0,6		10			
Итого							

Ресторан работает ежедневно.

Тариф за 1 кВт/ч – 2 руб. 60 коп.

**Задача 66.** Определите расходы по статье «Износ санспецодежды, столового белья, посуды, малоценных и быстроизнашивающихся предметов» по кондитерскому цеху ресторана на предстоящий год. Расчеты расходов по износу санспецодежды произведите в таблице 19.

Стирка санспецодежды осуществляется непосредственно в ресторане работником, состоящим в штате. В расходы по стирке включите стоимость одного куска мыла (5,0 руб. за кусок) и одного пакета стиральных моющих средств (в среднем 80,0 руб. за пакет) в неделю. Другие расходы по статье составили 2500 руб.

Таблица 19

Расчет стоимости износа санспецодежды работников кондитерского цеха ресторана на предстоящий год

Состав бригады	Количество работников	Наименование одежды	Норма износа в год, шт./чел.	Требуется комплектов в год,	Цена за единицу, руб.	Сумма износа в год, руб.
Начальник цеха	1	Халат белый	3		300	
		Колпак	3		60	
Кондитеры	5	Халат белый	3		300	
		Колпак	3		60	
		Фартук	3		60	
		Рукавицы	3		100	
ИТОГО						

**Задача 67.** Определите, конкурентоспособен ли ресторан «Восторг» по показателю индекса изменения затрат.

С этой целью рассчитайте индекс изменения затрат (то есть относительный уровень затрат):

$$J_3 = \frac{Y_0}{Y_k},$$

где  $J_3$  – относительный уровень затрат;

$Y_0$  – уровень затрат данного предприятия, %;

$Y_k$  – уровень затрат предприятий-конкурентов, %.

Если  $J_3 > 1$ , то данное предприятие не конкурентоспособно.

Если  $J_3 < 1$ , то данное предприятие конкурентоспособно.

Если  $J_3=1$ , то возможности предприятий равны.

В ресторане «Восторг» оборот составил 18000 тыс. руб., издержки производства и обращения – 5310 тыс. руб. В ресторане «Ли́ра» затраты выше, чем в ресторане «Восторг» на 5%, а объем оборота больше на 8%. Ресторан «У моря» имел объем товарооборота в сумме 19040 тыс. руб. при затратах 5670 тыс. руб.

**Задача 68.** Произведите анализ выполнения плана издержек производства и обращения ресторана. В процессе анализа определите:

- размер изменения уровня издержек по следующей формуле:

$$\Delta Y_u = Y_{u(\phi)} - Y_{u(n)},$$

где  $\Delta Y_u$  – размер изменения уровня издержек;

$Y_{u(\phi)}$  – уровень издержек фактически;

$Y_{u(n)}$  – уровень издержек по плану;

- темп изменения уровня издержек по следующей формуле:

$$T_{изм.} = \frac{\Delta Y_u}{Y_{u(n)}} \times 100,$$

где  $T_{изм.}$  – темп изменения уровня издержек;

- абсолютную и относительную сумму экономии (перерасхода) издержек по следующим формулам:

$$\mathcal{E}(\Pi)_{(абс.)} = \sum I_{\phi} - \sum I_n,$$

где  $\mathcal{E}(\Pi)_{абс.}$  – абсолютная сумма экономии (перерасхода) издержек;

$\sum I_{\phi}$  – сумма издержек фактически;

$\sum I_n$  – сумма издержек по плану;

$$\mathcal{E}(\Pi)_{отн.} = \frac{\Delta Y_u \times T_{\phi}}{100},$$

где  $\mathcal{E}(\Pi)_{отн.}$  – относительная сумма экономии (перерасхода) издержек;

$T_{\phi}$  – фактический товарооборот;

- затратоотдачу по следующей формуле:

$$ЗO_{n,\phi} = \frac{T_{n,\phi}}{\sum I_{n,\phi}}$$

где  $ЗO_{n,\phi}$  – затратоотдача по плану или фактически;

$T_n$  – плановый товарооборот.

Решение оформите в таблице 20 и сделайте выводы.

Издержки производства и обращения ресторана за  
отчетный год

Показатели	План	Фактиче-ски	Выпол-нение плана, %	Откло-нение (+;-)
Издержки производства и об-ращения, тыс. руб.		6967		
Уровень издержек, % к оборо-ту	38,09			
Товарооборот, тыс. руб.	17100	18305		
Затратоотдача, руб.				

**Задача 69.** На основе данных таблицы 20 произведите анализ издержек производства и обращения ресторана за отчетный год. В процессе анализа рассчитайте влияние изменения объема оборота на уровень издержек по следующим формулам:

$$Y'_{n.y.пост.} = \frac{I_{n.y.пост.}}{T} \times 100\%,$$

где  $Y_{n.y.пост.}$  – пересчитанный плановый уровень условно-постоянных издержек;

$I_{n.y.пост.}$  – плановая сумма условно-постоянных издержек;

$T_{ф}$  – фактический оборот.

$$\Delta Y = Y_{n.y.пост.} - Y'_{n.y.пост.}$$

где  $\Delta Y$  – размер влияния изменения объема оборота на уровень расходов;

$Y_{n.y.пост.}$  – плановый уровень условно-постоянных издержек.

Плановая сумма условно-постоянных расходов составила 5705 тыс.руб. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. Сделайте выводы.

**Задача 70.** Рассчитайте влияние состава оборота на отклонение фактического уровня издержек производства и обращения ресторана от планового на основе данных:

1. Весь оборот общественного питания по плану – 17260 тыс.руб., фактически – 17738 тыс.руб.;

2. Издержки производства и обращения по плану – 4868



тыс.руб., фактически – 4990 тыс.руб.

3. Оптовый отпуск продукции собственного производства объединения в розничную торговую сеть потребительских обществ по плану – 604 тыс.руб., фактически – 728 тыс.руб.

4. Соотношение издержкоемкости розничной и оптовой продажи составляет 1,8:1,0.

При расчете влияния изменения удельного веса розничного товарооборота во всем объеме продаж на изменение уровня издержек можно использовать формулу:

$$K = \frac{I(a-1)}{a-1},$$

где  $K$  – поправочный коэффициент изменения уровня расходов в зависимости от изменения удельного веса розничного товарооборота во всем обороте на 1%;

$I$  – плановый уровень расходов, % к обороту;

$Dp$  – удельный вес розничного оборота во всем объеме продаж по плану, %;

$a$  – отношение издержкоемкости розничной и оптовой продажи.

Укажите, какие еще факторы могут оказывать влияние на изменение уровня издержек общественного питания.

**Задача 71.** Определите издержки производства и обращения в сумме и процентах к обороту на планируемый период по ресторану в таблице 21.

В плановом периоде оборот увеличится на 3,5%, расходы на оплату труда – на 10%, тариф на электроэнергию – на 15%, транспортные услуги – на 15%, уровень расходов за пользование займом – на 0,8%, расходы по износу санспецодежды, столового белья, посуды и МБП – на 13%.

Предприятие планирует приобрести новое оборудование на 200 тыс. руб. (срок полезного использования 8 лет).

По остальным расходам размер снижения уровня издержек составит 2,9%.

Таблица 21

## Издержки производства и обращения ресторана

Статьи издержек	Издержки за отчетный период		Изменение показателей издержек		План издержек производства и обращения	
	в % к обороту	тыс. руб.	в % к обороту	тыс. руб.	в % к обороту	тыс. руб.
Транспортные расходы	2,7					
Расходы на оплату труда	13,1					
Единый социальный налог						
Амортизация основных средств	0,75					
Затраты по оплате процентов за пользование займом	3,4					
Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, оборудования и инвентаря	1,08					
Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд	2,1					
Износ посуды, приборов, санспецодежды, столового белья, других малоценных и быстроизнашивающихся предметов и расходы по их содержанию	2,05					
Прочие расходы	3,98					
<b>ИТОГО</b>						
Товарооборот, тыс.руб.	19755					

**Задача 72.** Определить плановую сумму издержек производства и обращения ресторана, используя следующие данные.

В отчетном году товарооборот ресторана составил 25569 тыс. руб., уровень издержек – 29,75%, удельный вес условно-постоянных расходов – 35,9%.

В предстоящем году товарооборот увеличится на 3,9%.

**Задача 73.** Определите расходы на оплату труда ресторана на предстоящий год.

Исходя из прогноза роста цен на товары и услуги, на предприятии предполагается увеличить фонд оплаты труда на 8,5%.

Оборот возрастет на 5,6%, хозяйственный (коммерческий) – на 5,8%.

Численность работников в планируемом году не изменится.

Исходные данные для расчетов представлены в таблице 23.

Таблица 23

Показатели по труду и заработной плате

Показатели	Отчетный год	Предстоящий год	План в % к отчетному году
Товарооборот, тыс. руб.	12130		
Коммерческий доход, тыс. руб.	11010		
Доля средств на оплату труда в коммерческом доходе, %	40		
Фонд заработной платы, тыс. руб.			
Среднесписочная численность работников, чел.	25		
Среднегодовая заработная плата, руб.			
Средняя выработка, тыс. руб.			

Проследите, как изменение показателей отразится на производительности труда, средней заработной плате работников, их соотношении в предстоящем году.

**Задача 74.** Определите среднюю цену одной порции гуляша.

Таблица 24

Калькуляция цены на гуляш

Наименование продуктов	Норма закладки, кг	Цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.
Говядина (полуфабрикат)	7,9		
Лук	1,5		
Томат	1,2		
Сало	0,5		
Мука	0,4		
Специи (в расчете на весь набор)			50,0
Соус	7,5		
Итого стоимость сырья			
Наценка, %			
Сумма наценки			
Всего с наценкой			
Цена блюда			

Норма закладки приведена в расчете на 100 порций. Рассчитайте стоимость сырьевого набора на 100 блюд, продажную цену блюда. Стоимость компонентов возьмите на уровне современного состояния цен на эти виды продуктов. Наценка на все виды сырья – 120%.

**Задача 75.** Произведите анализ доходов ресторана и рассчитайте влияние изменения объема оборота на изменение суммы доходов по следующим данным:

Таблица 25

Показатели	План	Фактиче-ски	Отклоне-ние (+;-)
Товарооборот, руб.	9570	10150	
Удельный вес продукции собственного производства, %	60,4	62,1	
Из всего товарооборота оборот по продукции собственного производства	18600	19865	
Доходы от реализации, руб.			
- продукции собственного производства;	4650	4069	
- покупных товаров;	2263	2342	
Средняя ставка налога на добавленную стоимость, %			
- продукции собственного производства;	15,3	15,5	
- покупных товаров;	17,5	17,4	
Чистый доход (без НДС), руб.			
- продукции собственного производства;			
- покупных товаров;			
Уровень чистого дохода, %			
- по продукции собственного производства;			
- по покупным товарам;			
- в целом к обороту			

Расчет влияния изменения объема оборота на изменение суммы доходов произведите по следующей формуле:

$$\Delta D_m = \frac{(T_1 - T_0) \times УД_0}{100\%},$$

где  $T_1$  – оборот фактический;

$T_0$  – оборот по плану;

$УД_0$  – уровень дохода по плану.

**Задача 76.** Рассчитайте критическую точку для чистого дохода ресторана, а также определите запас финансовой прочности в сумме и

в процентах. Каково экономическое содержание показателя «критическая величина чистого дохода».

Чистый доход ресторана по плану составил 9450 тыс. руб., сумма условно-постоянных издержек 4247 тыс. руб., сумма условно-переменных издержек 3909 тыс. руб.

Точку безубыточности по чистому доходу определите по формуле:

$$T_{\min(BД)} = \frac{ЧД_0 \times I_{пост.}}{ЧД_0 - I_{пер.}}$$

где  $T_{\min(BД)}$  – точка безубыточности по валовому доходу;

$ЧД_0$  – плановая сумма валового дохода;

$I_{пост.}$  – сумма условно-постоянных издержек;

$I_{пер.}$  – сумма условно-переменных издержек.

Запас финансовой прочности определите по следующей формуле:

а) в сумме:

$$ЗФП_{(\Sigma)} = ЧД_0 - T_{\min(ЧД)}$$

б) в процентах:

$$ЗФП_{(\%)} = \frac{ЗФП_{(\Sigma)}}{ЧД_0} \times 100\%.$$

**Задача 77.** Рассчитайте уровень рентабельности и оцените, как изменилась сумма прибыли ресторана за исследуемый год под воздействием изменения объема оборота и изменения уровня рентабельности.

Оборот за отчетный год – 42480 тыс. руб., сумма прибыли – 2832 тыс. руб. В базисном году оборот составил 41874 тыс. руб., сумма прибыли 2295 тыс. руб.

Для расчета влияния факторов на прибыль воспользуйтесь следующими формулами:

$$\Delta\Pi_m = \frac{(T_1 - T_0) \times Ур_0}{100\%},$$

где  $\Delta\Pi_m$  – изменение прибыли за счет изменения объема продаж;

$T_1, T_0$  – оборот отчетного и базисного периода;

$Ур_0$  – уровень рентабельности базисного периода;

$$\Delta\Pi_p = \frac{(Ур_1 - Ур_0) \times T_1}{100},$$

где  $\Delta\Pi_{ур}$  – изменение прибыли за счет изменения уровня рентабельности;

$U_{р1}$  – уровень рентабельности отчетного периода.

**Задача 78.** Рассчитайте уровень рентабельности и оцените, как изменилась сумма прибыли ресторана за исследуемый год под влиянием изменения уровня чистого дохода и за счет изменения уровня издержек.

Оборот за отчетный год 32860 тыс.руб., сумма доходов 13011 тыс.руб. В базисном году оборот составил 31400 тыс.руб., сумма дохода 12845 тыс.руб. Уровень издержек по предприятию – 37,7 и 38,5% соответственно.

Для расчета влияния факторов на прибыль воспользуйтесь следующими формулами:

$$\Delta\Pi_{у\partial} = \frac{(U\partial_1 - U\partial_0) \times T_1}{100},$$

где  $\Delta\Pi_{у\partial}$  – изменение прибыли за счет изменения уровня чистого дохода;

$U\partial_1, U\partial_0$  – уровень чистого дохода отчетного и базисного периода;

$T_1$  – оборот отчетного периода;

$$\Delta\Pi_{уи} = \frac{(Uи_1 - Uи_0) \times T_1}{100},$$

где  $\Delta\Pi_{уи}$  – изменение прибыли за счет изменения уровня издержек;

$Uи_1, Uи_0$  – уровень издержек отчетного и базисного периода.

**Задача 79.** В планируемом году ресторану предстоит погасить долгосрочную ссуду, полученную на развитие материально-технической базы, в сумме 200 тыс.руб.

Предусматривается направить капитальные вложения в реконструкцию кондитерского цеха за счет прибыли – 155 тыс.руб.

Для повышения долевого участия в оплате сырья и товаров намечено увеличить собственный оборотный капитал на 120,0 тыс.руб. На выплату материального поощрения работников будет использовано 70,0 тыс.руб. прибыли, а на социальное развитие – 130,0 тыс.руб. Прочие выплаты из прибыли составят 50,0 тыс.руб.

Исходя из перечисленных потребностей, определите необходимую сумму прибыли, а также уровень рентабельности, если сумма товарооборота запланирована в размере 25765 тыс.руб.

Прибыль, рассчитанная из доходов и издержек, может составить только 1590,0 тыс.руб.

Что в этой ситуации можно предпринять?

**Задача 80.** Определите средний размер наценки ресторана, достаточный для обеспечения рентабельности 7,5%.

Товарооборот предприятия – 39450 тыс.руб. Среднесписочная численность работников ресторана – 45 чел. Плановая средняя заработная плата одного работника за год – 159 тыс.руб. Уровень издержек производства и обращения (без расходов на оплату труда) –15,1%.

**Задача 81.** Рассчитайте сумму и уровень чистого дохода и прибыли и рентабельность ресторана на предстоящий год.

План товарооборота установлен в сумме 42500 тыс.руб., в том числе по продукции собственного производства – 27500 тыс.руб. Наценка на продукцию собственного производства – 250%, на покупные товары – 75%. Средняя ставка НДС – 15,06%. Уровень издержек производства и обращения за отчетный год – 34,88%. В предстоящем году предусматривается снизить уровень затрат на 0,07%.

**Задача 82.** Произведите сравнительный анализ показателей предприятий-конкурентов. Оцените приведенные в таблице 26 данные и сделайте выводы:

1. Есть ли выгода от более высокого уровня затрат в ресторанах?
2. Какое из предприятий является более конкурентоспособным?



## Финансовые показатели предприятий общественного питания

Наименование предприятий	Доходы предприятия		Издержки производства и обращения		Прибыль		Оборот, тыс.руб.
	в тыс. руб.	в % к обороту	в тыс. руб.	в % к обороту	в тыс. руб.	в % к обороту	
Ресторан «Садко»	15720		14000				39300
Кафе «Иришка»	13540		10436				25125
Бар «Рубин»	17685		6855				16900

**Задача 83.** Рассчитайте точки безубыточности и минимальной рентабельности ресторана на основе данных таблицы 27.

Таблица 27

Исходные данные для расчета точек безубыточности и минимальной рентабельности

Показатели	Значение показателей
Условно-постоянные издержки производства и обращения, тыс.руб.	9800
Условно-постоянные издержки производства и обращения, % к обороту	23
Налог на добавленную стоимость, %	14,25
Чистый доход, % к обороту	44,12
Сумма собственных основных и оборотных средств (вложенного капитала), тыс.руб.	3670
Удельный вес прибыли, отчисляемой в бюджет, %	20
Минимальный уровень рентабельности, % к вложенному капиталу	15
Оборот в точке: - безубыточности, тыс.руб.	
- минимальной рентабельности, тыс.руб.	

Расчет точки безубыточности произведите по формуле:  
Расчет точки безубыточности произведите по формуле:

$$T_{т.б.} = \frac{I_{пост.}}{ЧД - I_{перем.}} \times 100,$$

где  $T_{т.б.}$  – точка безубыточности;

$I_{пост.}$  – сумма постоянных издержек;

ЧД – чистый доход, % к обороту;

$I_{перем.}$  – условно-переменные издержки, % к обороту.

Расчет точки минимальной рентабельности произведите по формуле:

$$T_{р.мин.} = \frac{I_{пост.} + П_{мин.}}{ВД - I_{перем.}} \times 100,$$

где  $T_{р.мин.}$  – точка минимальной рентабельности;

$П_{мин.}$  – сумма минимальной прибыли.

Сумма минимальной прибыли не зависит от оборота и рассчитывается по формуле

$$П_{мин.} = \frac{K \times P_{мин.}}{100 - C_n},$$

где  $K$  – сумма капитала, вложенного собственником предприятия;

$P_{мин.}$  – минимальный уровень рентабельности;

$C_n$  – доля прибыли, отчисляемая в бюджет.

**Задача 84.** Используя данные задачи 49, обоснуйте план дохода от реализации продукции собственного производства и покупных товаров, а также общую сумму и уровень дохода от реализации продукции общественного питания на год, в том числе остающегося в распоряжении предприятия (чистого дохода).

Наценка на покупные товары – 75%.

Средний размер НДС – 14,85%.

**Задача 85.** Рассчитайте сумму и структуру доходов по ресторану на планируемый год, если известно, что:

- 1) доходы от реализации продукции составят 14880 тыс.руб.;
- 2) доходы от реализации основных средств – 136,8 тыс.руб.;
- 3) доходы, полученные от долевого участия в работе других предприятий планируют 210 тыс.руб.;
- 4) доходы от сдачи площадей в аренду – 300 тыс.руб.;
- 5) полученные суммы штрафных санкций – 86,4 тыс.руб.;
- 6) доходы по акциям предприятий – 72 тыс.руб.;

7) средняя ставка НДС – 15,76%.  
 Расчеты оформите в таблице 28.

Таблица 28

Структура валовых доходов по ресторану на планируемый год

Показатели	Сумма, тыс.руб.	Уровень, % к обо- роту	Структура, % к итогу
Оборот	37250,0		
Доходы от основного вида дея- тельности			
Доходы от прочей реализации			
Доходы от внереализационных операций			
Валовые доходы			100,0
Доходы после уплаты НДС			

Дайте оценку полученным результатам.

**Задача 86.** Рассчитайте плановую прибыль от продаж продук-  
ции кондитерского цеха ресторана.

Исходные данные приведены в таблице 29.

**Задача 87.** Определите чистую прибыль ресторана (прибыль,  
остающуюся в распоряжении предприятия после уплаты налога на  
прибыль).

Чистая прибыль определяется путем вычитания из прибыли до  
налогообложения налога на прибыль (20%):

- на имущество – 2% от стоимости имущества.

Прибыль до налогообложения за отчетный год составила 560  
тыс.руб. Стоимость имущества предприятия – 1862 тыс.руб.

Таблица 29

## Плановая прибыль от реализации продукции кондитерского цеха ресторана за месяц

Наименование продукции	Движение продукции, кг				Отпускная цена, руб.	Выручка от реали- зации, руб. (гр.6хгр.5)	Себестои- мость реа- лизо- ванной продукции, руб.	Прибыль от продаж, руб. (гр.7- гр.8)
	Остат- ки на нача- ло ме- сяца	План выпус- ка	Остат- ки на конец месяца	План реа- лизи- зации (гр.2+ гр.3- гр.4)				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
Коврижка	11,0	220,0	-		10,0		2006	
Печенье масляничное	70	1750	110		15,0		22880	
Торт бисквитный	7	650	-		22,0		9829	

## **6. Задания самостоятельной работы студентов**

В межсессионный период студентам рекомендуется самостоятельное изучение дисциплины «Финансово-экономическая деятельность ресторана» по рекомендуемым источникам.

№ п/п	Темы дисциплины	Источники, рекомендуемые для самостоятельной работы
1.	Предприятие в системе рыночных отношений	1, 2, 3, 4, 5, 7, 13, 15, 16, 24, 29, 31
2.	Экономический анализ и планирование деятельности предприятия	1, 2, 3, 9, 10, 12, 17, 20, 21, 22, 27, 28
3.	Экономические ресурсы предприятия общественного питания	1, 2, 3, 12, 15, 16, 19, 21, 25, 28, 29
4.	Товарооборот и выпуск продукции	1, 2, 3, 11, 15, 16, 29
5.	Труд и его оплата в общественном питании	1, 2, 3, 9, 11, 15, 16, 17, 21, 22, 27, 28, 29
6.	Издержки производства и обращения ресторана	1, 2, 3, 9, 11, 15, 16, 17, 19, 21, 22, 27, 28, 29
7.	Ценообразование и доходы ресторана	1, 2, 3, 9, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 27, 28, 29
8.	Прибыль и рентабельность ресторана	1, 2, 3, 9, 11, 12, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 26, 27, 28, 29

## **7. Список рекомендуемой литературы**

### **5.1. Основная литература**

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие. – Минск: Новое знание, 2006. – 347 с.

2. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и общественного питания потребительского общества: учебник. – М.: Дашков и К°, 2008. – 625 с.

3. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для вузов. – М.: КноРус, 2010. – 400 с.

### **5.2. Нормативные документы**

4. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч I и II. – М.: Финансы и статистика, 1996.

5. Закон Российской Федерации «О потребительской кооперации в Российской Федерации» // Экономика и жизнь. – 1992. – № 31.

6. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч. I и II – М.: Проспект, 2001.

7. О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О потребительской кооперации в Российской Федерации» // Экономика и жизнь. – 1997. – № 30.

8. Федеральный закон «О несостоятельности (банкротстве) предприятий» от 8.01.98 г. № 6.

### 5.3. Дополнительная литература

9. Абрютин М.С. Экономический анализ торговой деятельности: учеб. пособие. – М.: Дело и Сервис, 2004. – 512 с.

10. Алексейчук Г.Л., Чубарук Г.П., Лепе А.П., Курач Л.А. Методика разработки бизнес-плана предприятия / Под общ. ред. Б.П. Лосева и В.В. Полякова. – М.: РИНИЭ; АО «Информприбор», 2003.

11. Арзуманова Т. И. и др. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: учеб. пособие для вузов. – М.: Дашков и К°, 2007.

12. Баринов В. А. Экономика фирмы: стратегическое планирование: учеб. пособие для вузов. – М.: КноРус, 2005.

13. Дашков Л.П. Общественное питание в сельской местности на пути к рынку. – М.: Экономика, 1992.

14. Деева А. И. Ценообразование: учеб. пособие для вузов / А.И. Деева. – М.: КноРус, 2011. – 357 с.

15. Емельянова, Т. В. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. – Минск: Вышэйш. шк., 2004. – 286 с.

16. Иванов Г. Г. Экономика торгового предприятия: учебник для вузов / Г.Г. Иванов. – М.: Академия, 2010. – 318 с.

17. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле. – Минск: Высшая школа, 1995.

18. Липсиц И. В. Ценообразование: Управление ценообразованием в организации: учебник для вузов. – 3-е изд., перераб.и доп. – М.: Экономистъ, 2004. – 447 с.

19. Магомедов М.Д. Экономика и организация производства. Пищевая промышленность: учеб. пособие для вузов / М.Д. Магомедов, Е.Ю. Куломзина, И.И. Чайкина. – СПб.: РАПП, 2008. – 311 с.

20. Пивоваров К. В. Планирование на предприятии: учеб. пособие для вузов. – М.: Дашков и К°, 2004.

21. Раицкий К. А. Экономика и управление в организациях торговли: учеб. пособие для вузов / К.А. Раицкий. – М.: Аспект Пресс, 2009. – 192 с.

22. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий. – М.: Инфра-М, 2002.

23. Салимжанов И. К. Ценообразование: учебник для вузов / И.К. Салимжанов. – М.: КноРус, 2007. – 299 с.

24. Снитко Л.Т., Кононенко Р.В. Массовое питание: Учебное пособие. – Белгород, 1997.

25. Фатхутдинов Р.А., Сивкова Л.А. Организация производства: Практикум: Учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2002.

26. Черник Д.Г. Основы налоговой системы. – М.: ЮНИТИ, 1998.

27. Чернов В.А. Экономический анализ (торговля, общественное питание, туристский бизнес). – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.

28. Шепеленко Г.И. Экономика, организация и планирование производства на предприятии: Учебное пособие для вузов. – Ростов н/Д: МарТ, 2000.

29. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учеб. пособие для сред. учеб. заведений. – М.: Альфа-М: Инфра-М, 2007. – 221 с.

30. Журнал «Питание и общество».