

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

по предмету

**«ЭКОНОМИКА СФЕРЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Абдуллаева З.И.

Кафедра экономики

Сфера знаний: 300000 Социальные науки, бизнес и право

Сфера образования: 340000 «Бизнес и управление»

Направление образования: 5340100 «Экономика» (Сферы сервиса и услуг) для направления образования бакалавриат

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО
СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ
УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

Кафедра экономики

Программа обсуждена учебно-
методическим советом института

Председатель УМС института

_____доцент Бектемиров А.

по предмету:

**«ЭКОНОМИКА СФЕРЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Абдуллаева З.И. Экономика сферы общественного питания. Учебно-методический комплекс.

Самарканд: СамИЭСИ.- 2013, _____стр

Под общей редакцией

Кандидата экономических наук, профессора Б.А. АБДУКАРИМОВА

Редакторы проекта:

Кандидат экономических наук, профессора Б.А. АБДУКАРИМОВ

Кандидат экономических наук, доцент Салимов Ш.С.

Рецензенты:

Кандидат экономических наук, и.о. доцента Шарипов Т.С.

Кандидат экономических наук, старший преподаватель Файзиев Э.С.

Данный учебно-методический комплекс посвящен изучению экономики сферы общественного питания в условиях модернизации экономики. Комплекс разработан на основе Постановления Президента Республики Узбекистан от 20 мая 2011 года «Об укреплении материально-технической базы и мерах по коренному улучшению качества подготовки высококвалифицированных кадров» и задачах, указанных в приложении 2 пункт 7, № ПД 1533, модемограмме министра системы высшего и среднего специального образования о порядке разработки учебно-методических комплексов на основе методики Ташкентского Государственного Университета. Технология спроектирована с учётом правил технологизации обучения: дидактических принципов, способов и регулятивов разработки технологий лекционных и семинарских занятий, их существенных признаков.

Предназначена для преподавателей высшей школы и образовательных учреждений системы дополнительного образования.

Программа рекомендована к утверждению учебно-методическим советом Самаркандского института экономики и сервиса. Протокол № 12 от _ 10.07.2013 года

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА

№	Наименование документа	Стр
1	Учебная программа курса «Экономика сферы общественного питания»	
2	Рабочая программа курса «Экономика сферы общественного питания»	
3	Образовательная технология по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
4	Сборник задач и упражнений по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
5	Тестовые вопросы по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
6	Вопросы для проведения контроля по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
7	Общие вопросы по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
8	Раздаточный материал по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
9	Глоссарий по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
10	Темы рефератов по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
11	Список литературы по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
12	Опорный конспект по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
13	Учебные материалы по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
14	Зарубежные источники по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
15	Темы самостоятельной работы по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
16	Аннотации по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
17	Информация об авторе по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
18	Полезные советы по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
19	Нормативные документы по предмету «Экономика сферы общественного питания»	
20	Критерии оценки знаний по предмету «Экономика сферы общественного питания»	

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

«Зарегистрировано»

«Утверждаю»

№ _____

Проректор по учебной работе

«___» _____ 2013 г.

Бектемиров А. _____

П Р О Г Р А М М А

по предмету:

«Экономика сферы общественного питания»

Сфера знаний:

200000 - Социальная, экономика и право

Сфера образования:

230000 – Экономика

Направление образования:

5230100 – Экономика

САМАРКАНД-2013

Программа разработана в самаркандском институте экономики и сервиса

Составила: Абдуллаева З.И. – старший преподаватель кафедры «Экономика» СамИЭС.

Рецензенты: Файзиев Э.С. – к.э.н., старший преподаватель кафедры «Экономика» СамИЭС;

Шарипов Т.С. – к.э.н., и.о. доцента кафедры «Экономика» СамИЭС.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Экономика» 5.07.2013 г. протокол № 12 и рекомендована Учебно-методическому Совету СамИЭС.

Зав.кафедрой, к.э.н., и.о. доц.

Султонов Ш.А.

Программа рассмотрена и утверждена решением Учебно-методическим Советом СамИЭС от 10.07.2013 г., прот. №12.

Согласовано: Руководитель

учебно-методического отдела

Шодмонов И.Э.

ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ **«Экономика сферы общественного питания»**

Введение. Курс «Экономика сферы общественного питания» является специальным предметом для студентов, обучающихся по экономическому направлению.

В ходе изучения курса необходимо применение законов Республики Узбекистан «О собственности», законов, касающихся предприятий, коммерческой деятельности и торговли, формирования механизма перехода к рыночной экономике, а также правительственных постановлений по развитию предпринимательской деятельности в сфере торговли и общественного питания.

Курс включает вопросы развития предприятий сферы общественного питания в условиях формирующейся конкурентной среды и принятий решений по повышению эффективности их деятельности.

Важная роль отводится использованию деловых игр и решению различных ситуационных задач с применением практического материала предприятий сферы общественного питания.

В ходе изучения курса студентам необходимо в ходе практических занятий привить знания и навыки анализа и планирования показателей деятельности в торговле их экономическое обоснование и использование для этого компьютерной техники, Интернета и современных информационных технологий.

Важная роль отводится использованию деловых игр и решению различных ситуационных задач с применением практического материала предприятий сферы общественного питания. Рабочая программа разработана на основе утвержденной типовой программы курса. В ней отдельные темы курса раскрываются шире и подробнее, конкретизирована самостоятельная работа, предусмотрено обновление специальной литературы, изменения, происходящие в результате реформирования экономики.

Рабочая программа разработана на основе утвержденной типовой программы курса. В ней отдельные темы курса раскрываются шире и подробнее, конкретизирована самостоятельная работа, предусмотрено обновление специальной литературы, изменения, происходящие в результате реформирования экономики.

При подготовке текстов лекций были максимально использована

многочисленная литература, освещающая отечественный и зарубежный опыт внешне экономической деятельности предприятий, методические разработки и статистические материалы.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРЕДМЕТА

Основная цель учебной дисциплины «Экономика сферы общественного питания» дать студентам глубокие знания о деятельности предприятий сферы общественного питания, обеспечение навыков экономического анализа показателей их деятельности, обучение планированию и прогнозированию деятельности предприятий сферы общественного питания в условиях формирования рыночной экономики, а также оценки рыночной конъюнктуры, творческого подхода к решению коммерческих проблем, принятие текущих и стратегических решений по повышению экономической эффективности деятельности предприятий.

В ходе изучения дисциплины **задачами обучения** являются: необходимость приобретения студентами теоретических знаний и практических навыков применения математического программирования в планировании экономических показателей; использование экономико-математических методов в анализе хозяйственной деятельности предприятий.

Студенты должны знать законы Республики Узбекистан, регламентирующие деятельность предприятий, а также нормативные документы, необходимые для решения внешне экономической деятельности предприятий.

В процессе изучения дисциплины перед студентами ставятся следующие задачи:

Бакалавр должен:

иметь представление:

- о рыночной структуре и ее особенностях;
- о теоретических основах макроэкономических изменений;
- об участниках рынка и воздействующих на их деятельность факторах;
- о рыночном равновесии и общем равновесии;

- о количественной оценке социально - экономических процессов и явлений, статистических изменениях;

- об основах статистической теории и статистических показателях;

- о практике развития национальной экономики;

- об интеграции национальной экономики в мировую экономику и глобализации экономики;

- о теоретических основах экономики сферы общественного питания;

знать и уметь использовать:

- основы спроса и предложения;

- расчет номинального и реального ВВП, ВНП и доходов;

- экономические реформы и их перспективные направления;

- различные хозяйственные операции в предприятиях занимающихся торговыми операциями;

- перспективы предприятия на основе анализа происходящих политических и экономических процессов в Республике Узбекистан и в зарубежных странах;

- тенденции развития национальной и мировой экономики;

- рациональное использование человеческих и капитальных ресурсов в развитых странах;

- основные показатели, отражающие макроэкономическое положение;

- роль и значение предприятий занимающихся внешней торговлей;

- принципы организации статистического наблюдения;

- основные способы предоставления статистических показателей;

- рациональность труда, факторы его повышения, резервы и основные пути;

- систему оценки труда работников и организаций зарплаты;

иметь навыки:

- анализу закономерностей микро - макроэкономических изменений;

- расчету микро и макро показателей;

- анализу экономической деятельности участников рынка;
- проведению исследований по безработице и уровню инфляции;
- составлению договоров;
- анализу показателей труда;
- разработке инвестиционных проектов.

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УСПЕВАЕМОСТИ ПО ПРЕДМЕТУ

По завершению изучения курса бакалавр-экономист должен знать следующее:

- сущность и значение сферы общественного питания;
- основные элементы и структуру их хозяйственного механизма;
- законы и законодательные акты, касающиеся субъектов сферы общественного питания;
- научный, практический и зарубежный подходы к решению проблем и задач, изучаемой сферы деятельности;
- методы и методологию экономического анализа показателей деятельности предприятий торговли, а также их планирования и прогнозирования;
- укрепление и практическое применение знаний, полученных при изучении других экономических дисциплин по сферы общественного питания и определение тактики и стратегии их развития;
- роль и значение основных итогов социально-экономического развития Республики Узбекистан с начала периода принятия независимости и намеченные Президентом Республики И.А.Каримовым приоритетных направлений экономических реформ на предстоящий период.

ВЗАИМОСВЯЗЬ ПРЕДМЕТА С ДРУГИМИ ПРЕДМЕТАМИ

Данный курс непосредственно связан с такими учебными дисциплинами как «Экономическая теория», «Экономика внутренней

торговли», «Микро- макроэкономика», «Маркетинг», «Менеджмент», «Бухгалтерский учет и аудит», «Экономический анализ», «Статистика», «Финансы, денежное обращение и кредит», «Налоги и налогообложение», «Страхование» и другими.

СОВРЕМЕННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ОБУЧЕНИИ ПРЕДМЕТА

Положения, определяющие качество образования, связанные с учебным процессом следующие: вести занятия на высоком научно-педагогическом уровне, проводить проблемные лекции, организация занятий в интересной форме вопросов и ответов, использование передовых педагогических технологий и средств мультимедиа, заинтересовывать слушателей, ставить перед ними проблемы требующие обдумывания, индивидуально работать со слушателями, вступать в свободное обсуждение, привлекать к научным исследованиям.

При планировании курса “Национальная и мировая экономика” будут использованы следующие основные концептуальные подходы:

Образование, направленное на личность. Такое образование в своей сущности имеет целью полноценное развитие всех участников образовательного процесса. При этом имеется в виду при планировании образования учитывать не одного, обучающегося предмету, а взаимосвязь с деятельностью, вытекающей из целей обучения будущего специалиста.

Системный подход. Образовательная технология должна воплощать в себе все признаки системы: логичность процесса, взаимосвязь всех его звеньев, целостность.

Подход, направленный на деятельность. Формирование процессуальных качеств личности, выражающих направление на активизацию и интенсификацию деятельности, всех способностей и возможностей получающих образование, формирование инициативности.

Диалоговый подход. Этот подход дает понятие о необходимости создания учебных отношений. В результате него усиливается деятельность по самоактивизации и самопроявления личности.

Организация совместного образования. Дает понятие о необходимости принятия во внимание демократичности, равенства при реализации совместной работы по формированию сущности деятельности и оценке достигнутых результатов преподавателя и обучающегося.

Проблемное образование. Один из способов активизации деятельности обучающегося через представление содержания обучения в проблемной форме. Посредством него обеспечивается объективность противоречий и способы их разрешения, формирование и развитие диалектического наблюдения, самостоятельная творческая деятельность в использовании их в творческой форме в практической деятельности.

Использование современных средств и способов при представлении информации – **использование новых компьютерных и информационных технологий в учебном процессе.**

Методы и техника обучения. Лекция (введение, по теме, визуализация), проблемное образование, кейс-стади, пинборд, способы парадокса и планирования, практические работы.

Формы организации обучения: диалог, полилог, совместное обсуждение и основанные на самообразовании фронтальная, коллективная групповая.

Средства обучения: нетрадиционные методы обучения (учебник, текст лекций) совместно с компьютером и информационными технологиями.

Коммуникативный метод: Непосредственные взаимоотношения, основанные на оперативной обратной связи со слушателями.

Методы и средства обратной связи: Диагностика, основанная на результатах анализа наблюдении, блиц-опроса, текущего, промежуточного и итогового контроля.

Методы и средства управления. Планирование учебных занятий на основе технологической карты, в которой определены этапы учебного занятия, общие действия преподавателя и слушателя при достижении этой цели, контроль не только аудиторных занятий, но и самостоятельных работ, выполненных вне аудитории.

Мониторинг и оценка: Проводить учебные занятия, как на протяжении всего курса, так и результаты обучения в соответствии с планом.

По итогам курса проводится оценка знаний слушателей в виде вариантов письменной работы.

При проведении предмета «Бизнес-план» будут использованы компьютерные технологии, прикладная программа "PowerPoint". Будут использованы официальные экономические показатели сети «Интернет», будут проводиться промежуточный и итоговый контроли на основе тестовой системы, ключевых слов и выражений.

Основная часть:

Общий объём курса и его распределение по видам:

№	Учебная нагрузка	Часы	VII семестр
1	Лекционные занятия	24	24
2	Практические занятия	36	36
3	Самостоятельные	50	50
4	Консультация	1	1
5	Рейтинг	3	3
	Всего:	104	104

Содержание тем лекционных занятий.

Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики

Место и значение экономических дисциплин в условиях формирования рыночных отношений. Связь данного курса с другими экономическими дисциплинами. Структура курса. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания». Методы изучения курса «Экономика сферы

общественного питания».

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Общественное питание и его экономико-организационное значение

Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания. Предприятия питания, основные функции и задачи. Организационно экономическая структура и формы общественного питания. Роль и значение общественного питания в экономике. *Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.*

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Продукция и товароборот предприятий общественного питания

Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания. Тенденции и закономерности развития товарооборота предприятий питания. Основные направления развития товарооборота предприятий питания. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота. Анализ товарных запасов предприятий питания. Анализ потребностей в сырье и товарах предприятий питания. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятий питания. Планирование потребности в сырье и товарах. *Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.*

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Материальные и финансовые ресурсы общественного питания

Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях питания. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания. Понятие, состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов. Оборотные средства предприятий питания, их состав и источники их

образования. Показатели финансовых средств предприятий питания. Анализ и планирование оборотных средств и финансовых ресурсов предприятий питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.

Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение. Формирование и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод3/X/Y

Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.

Понятие, сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Доходы предприятий общественного питания.

Сущность, природа, и виды доходов предприятий общественного питания. Анализ доходов предприятий общественного питания. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Расходы предприятий общественного питания.

Природа, сущность и содержание издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания общественного питания. Анализ издержек

предприятий питания. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.

Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий питания. Прибыль и рентабельность предприятий питания и факторы влияющие на них. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий питания. Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Темы рекомендуемых практических занятий

Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики

Место и значение экономических дисциплин в условиях формирования рыночных отношений. Связь данного курса с другими экономическими дисциплинами. Структура курса. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания». Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Общественное питание и его экономико-организационное значение

Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания. Предприятия питания, основные функции и задачи. Организационно экономическая структура и формы общественного питания. Роль и значение общественного питания в экономике.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Продукция и товарооборот предприятий общественного питания

Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания. Тенденции и закономерности развития товарооборота предприятий питания. Основные направления развития товарооборота предприятий питания. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота. Анализ товарных запасов предприятий питания. Анализ потребностей в сырье и товарах предприятий питания. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятий питания. Планирование потребности в сырье и товарах. *Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.*

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Материальные и финансовые ресурсы общественного питания

Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях питания. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания. Понятие, состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов. Оборотные средства предприятий питания, их состав и источники их образования. Показатели финансовых средств предприятий питания. Анализ и планирование оборотных средств и финансовых ресурсов предприятий питания

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Трудовые ресурсы предприятий общественного питания

Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение. Формирование и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Оплата труда работников на предприятиях общественного питания

Понятие, сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Доходы предприятий общественного питания

Сущность, природа, и виды доходов предприятий общественного питания. Анализ доходов предприятий общественного питания. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Расходы предприятий общественного питания

Природа, сущность и содержание издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания общественного питания. Анализ издержек предприятий питания. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания

Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий питания. Прибыль и рентабельность предприятий питания и факторы влияющие на них. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий питания. Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/Х/У.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Самостоятельная работа, являясь частью учебного процесса по предмету, обеспечена методическими и методическими ресурсами.

Студенты являются слушателями аудиторных занятий профессорско-преподавательского состава, выполняют задания и задачи. Вне аудитории студенты готовятся к занятиям, конспектируют литературу, выполняют задачи и задания, заданные на дом. Кроме того, для более глубокого изучения некоторых тем читают дополнительную литературу, готовят рефераты, решают тесты. Оценка результатов самостоятельной работы проводится на основе рейтинговой системы.

Выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение знаний по дополнительным учебникам, литературе, исследование необходимых данных и определение путей их получения, сбор информации с использованием Интернета, проведение исследований, подготовка научных статей и лекций в рамках научных кружков углубляет полученные студентами знания, развивает их самостоятельное мышление и творческие способности. Поэтому без самостоятельного образования учебная деятельность не может быть эффективной.

Проверка домашнего задания и его оценка проводится преподавателем, проводящим практические занятия, конспекты же, а также проверка и оценка успеваемости по темам проводится преподавателем, преподающим лекционные занятия на каждом занятии.

По предмету «Экономика сферы общественного питания» комплекс самостоятельных работ сформирован из 9 тем.

Содержание и объем самостоятельного обучения студентов

Самостоятельная работа студентов - способ активного, целенаправленного приобретения студентом новых для него знаний и умений без непосредственного участия в этом процессе преподавателей. Цель самостоятельной работы студента по предмету «Экономика сферы общественного питания» - под руководством и контролем преподавателя сформировать и развивать необходимые знания и навыки при выполнении конкретных учебных работ в самостоятельном порядке. Выполнение самостоятельных работ организуется в форме самостоятельного освоения отдельных теоретических тем с помощью учебной литературы, подготовки рефератов по заданной теме, участия в выполнении кейс-стади, написании

научных статей, подготовки тезисов для конференций, подготовки презентаций с помощью компьютерных программ.

Тема самостоятельной работы:

1. Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики.
2. Общественное питание и его экономико-организационное значение.
3. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.
4. Материальные и финансовые ресурсы общественного питания.
5. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
6. Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.
7. Доходы предприятий общественного питания.
8. Расходы предприятий общественного питания.
9. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.

Информационно-методическое обеспечение программы

Следует иметь ввиду, что в процессе обучения специальным предметам, необходимо использовать современные методы, педагогические и информационно-коммуникационные технологии:

- занятия будут проводиться с использованием современных компьютерных технологий с использованием презентаций в электронно-дидактических технологий;

- на практических занятиях будут использоваться “мозговой штурм”, работа в группах, “игра”, “рыбья кость”, “инсерт”, “з/х/у” и другие педагогические технологии;

- иметь ввиду использование работы в малых группах, обсуждение в группах.

Оценка знаний студентов по предмету «Экономика сферы общественного питания» на основе рейтинговой системы.

Сведения по предмету «Экономика сферы общественного питания» о рейтинговых таблицах, видах контроля, формах, количестве и максимальном балле для каждого вида контроля, в том числе проходные баллы по текущему и промежуточному контролю будут объявлены студентам на первом занятии.

Для обеспечения соответствия уровня знаний по предмету и уровня успеваемости студентов по предмету Государственным стандартам образования будут проводиться следующие виды контроля:

- **текущий контроль (ТК)** – метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента. Текущий контроль в зависимости от особенностей предмета может проводиться на практических занятиях в виде устного опроса, проведения тестов, беседы, контрольной работы, коллоквиума, проверки выполнения домашнего задания, и в других подобных формах;
- **промежуточный контроль (ПК)** - метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента в течение семестра в соответствии с завершением раздела учебной программы (включающего в себя определенную часть тем). ПК проводится два раза за семестр, форма проведения (письменная, устная, тест и др.) назначается в зависимости от общего количества часов по предмету;
- **итоговый контроль (ИК)** – метод оценки теоретических знаний и практических навыков студента по предмету по итогам семестра. Итоговый контроль сдается студентом в основном в форме «Письменной работы» по ключевым понятиям и выражениям.

Процесс проведения **ПК** рассматривается созданной зав.кафедрой комиссией систематически и при нарушении порядка проведения результаты **ПК** могут быть аннулированы. В таких случаях **ПК** проводится повторно.

В соответствии с приказом руководителя Высшего учебного заведения, участием комиссии, созданной под руководством отдела внутреннего контроля и мониторинга, процесс проведения **ИК** систематически проверяется и при нарушении порядка проведения результаты **ИК** могут быть аннулированы. В этих случаях **ИК** проводится повторно.

Успеваемость по предмету будет определяться на основе рейтинговой системы по контролю уровня знаний, практических навыков и квалификации студента.

По предмету «Экономика сферы общественного питания» успеваемость студента будет оцениваться по 100 бальной системе (Приказ Министра высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в Положение о рейтинговой системе контроля и оценки знаний студентов в высших образовательных учреждениях» от 25.08.2010 г.).

100 балльная шкала распределяется на следующие виды: ИК – 30 баллов, остальные 70 баллов: ТК – 35 баллов, ПК – 35 баллов.

Балл	Оценка	Уровень знаний студента
86-100	Отлично	Формулировать выводы и заключения. Творчески мыслить. Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
71-85	Хорошо	Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
55-70	Удовлетворительно	Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
0-54	Не удовлетворительно	Не иметь понятия. Не иметь знаний

• проходной балл по предмету 55 баллов. Успеваемость студента ниже проходного балла в рейтинговую книжку выставляться не будет.

Успеваемость студента будет оцениваться в зависимости от выполнения самостоятельной работы, заданий, касающихся текущего, промежуточного и итогового контролей и баллов, определенных для нее.

Рейтинг студента по предмету будет определяться в следующем образом:

$$R_f = \frac{V \cdot O'}{100}$$

где:

V – общая нагрузка по предмету за семестр (часы)

O' – уровень успеваемости по предмету (баллы).

Проходной балл по предмету определяется как 55 процентов от каждого контроля: текущего, промежуточного и итогового.

Студент, набравший 55 и более баллов по текущему и промежуточному контролям допускается к итоговому контролю.

- Набранный студентом общий балл по предмету в течение семестра равен сумме баллов по каждому из видов контролей в соответствии с установленными правилами.

- Промежуточный и итоговый контроли проводятся в соответствии с календарным тематическим планом, составляемым деканатом на основании таблиц рейтингового контроля. Итоговый контроль проводится в течении последних двух недель семестра.

- Если студент не набрал проходной балл по промежуточному и текущему контролям, и не присутствовал по уважительной причине на контролях, для пересдачи их в очередном порядке и для последующих текущих и промежуточных контролей дается срок до итогового контроля.

- Если по итогам семестра студент не набрал по предмету проходные баллы по текущему, промежуточному и итоговому контролям, его успеваемость считается не удовлетворительной (он считается академическим задолжником).

- Если студент не согласен с результатами контроля, он должен обратиться с заявлением к декану факультета с заявлением в течении 1 дня со дня объявления результатов контроля по предмету. В таком случае приказом ректора, в соответствии с представлением декана факультета организуется апелляционная комиссия, состоящая из не менее чем 3 (трех) членов.

▪ Апелляционная комиссия, рассмотрев заявление студента, выносит решение в тот же день.

▪ Над проведением оценки в соответствии с поставленными требованиями и сроками осуществляется контроль со стороны декана факультета, заведующим кафедрой, учебно-методического управления и отдела внутреннего контроля и мониторинга.

Типовые нормативы по формированию баллов по ПК студентов

№	Показатели	Баллы ПК		
		Макс	1-ПК	2-ПК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на лекционных занятиях, ведение и уровень полноты тетрадей для конспектов.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению и их оценка.	10	0-5	0-5
3	Устный опрос, коллоквиум и др. виды контроля	10	0-5	0-5
Всего баллов по ПК		35	0-17	0-18

Типовые нормативы по формированию баллов по ТК студентов

№	Показатели	Баллы ТК		
		Макс	1-ТК	2-ТК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на практических занятиях, ведение и состояние тетрадей для практических заданий.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению. Выполнение домашних заданий по предмету и уровень успеваемости.	10	0-5	0-5
3	Письменные работы и решение тестовых вопросов.	10	0-5	0-5

Всего баллов по ТК	35	0-18	0-17
---------------------------	-----------	-------------	-------------

Нормативы оценки итогового контроля «Письменная работа»

Проведение итогового контроля в форме «Письменная работа», будет проводиться многовариантный отбор. В каждом варианте 3 теоретических вопросов. Теоретические вопросы на основе ключевых понятий и выражений по предмету, учитывая все темы, изучаемые по предмету.

Ответы на теоретические вопросы будут оцениваться в пределах от 0 до 6 баллов.

Студент может набрать до 30 баллов максимум.

Для того чтобы оценить письменную работу студента необходимо суммировать баллы, полученные студентом за ответ на каждый вопрос варианта.

Список рекомендованной литературы

Основная литература

1. Каримов И.А. Мировой финансово-экономический кризис, пути и меры по его преодолению в условиях Узбекистана – Т.:«Узбекистан», 2009.-56 с.
2. Каримов И.А. Узбекистан по пути углубления экономических реформ. – Т., «Узбекистан», 1995, 246 с.
3. Каримов И.А. Узбекистан – собственная модель перехода на рыночные отношения. Т., Узбекистан, 1999, 116 с.
4. Абдукаримов Б.А., Шарипов Т.С «Ичкисавдоиктисодиёти» 2 қисм Т. «Иктисод,Молия» Самарканд, 2010.
5. Абдукаримов Б.А. ШариповТ.С. Умумий овқатланиш соҳаси иктисодиёти. Марузалар матни.СамаИСИ,2010 й.
6. Гранаткин Ю.А., Истамов Д.И. Экономика предприятий консервной промышленности. СПб.:1994.
7. ШариповТ.С.Умумий овқатланиш корхоналари самарадорлигини оширишнинг ташкилий-иктисодий механизмларини такомиллаштириш (Самарканд вилоятимисолида. Автореферат. СамИСИ, 2010 й.

Дополнительная литература

1. Закон Республики Узбекистан «О гарантиях свободы предпринимательской деятельности». Правда Востока, - 2000, 17 июня с.2.
2. Закон Республики Узбекистан «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках». Народное слово, - 1997, 8 января, с.2.
3. Закон Республики Узбекистан «О защите прав потребителей». Народное слово, - 1996, 17 мая, с.2.
4. Закон Республики Узбекистан «О стимулировании развития малого и частного предпринимательства». Народное слово, - 1996, 4 января, с.2.
5. Закон Республики Узбекистан «О предприятиях в Республике Узбекистан». В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1992, с.236-257.
6. Закон Республики Узбекистан «О внешнеэкономической деятельности» В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.329-337.
7. Закон Республики Узбекистан «О предпринимательстве в Республике Узбекистан». В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.324-328.
8. Закон Республики Узбекистан «О собственности в Республике Узбекистан». В книге «Республике Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.201-218.
9. Закон Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Узбекистан «О собственности в Республике Узбекистан». Правда Востока, 1993, 5 июня, с.2.
10. Внешнеэкономическая деятельность предприятия. Учебник для ВУЗов (под ред. Проф. Стровского Л.Е.), Москва, 1999.
11. Бакалавр Экономики. Хрестоматия в 3-х томах. Под общей ред. Видяпина В.И. ИИФ. «Триада», Москва, 1999.
12. Курс экономики. Учебник, 3-е изд. Доп. (под ред. Райзберга Б.А.), Москва, 2000.
13. Кутбетдинов А.Т. Теоретические проблемы равновесия спроса и предложения. Изд. «Самаркандский кооперативный институт». Самарканд, 1996.
14. Майкл Р.Байе. Управленческая экономика и стратегия бизнеса. Пер. с англ. Под ред. А.М.Никитина «ЮНИТИ», Москва, 1999.
15. Мухаммедов М.М, Алтынбаев Р.И., Абдукаримов Б.А. Экономика торговли. Учебное пособие для высших и средних специальных учебных заведений., Самарканд, 1998. Оплата труда на предприятии. Яковлев Р.А. «Центр экономики и маркетинга», м., 1999.
16. Основы маркетинга. Пер. с англ. 2-е европейское издание. Котлер Ф., Армстронг Г., Сондерс Дж., Вонг В. «Вильямс», Москва, СПб Киев, 1999.

17. Основы экономики. Учебное пособие (серия «Высшее образование») Райзберг Б.А. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
18. Прогнозирование и планирование в условиях рынка. Учебное пособие. Басовский Л.Е. «ИНФРА-М», Москва, 1999.
19. Раицкий К.А. Экономика предприятия. Учебник для ВУЗов. «2-изд. Раицкий К.А. ИВИ «Маркетинг», Москва, 2000.
20. Цены и ценообразование. Учебник для Вузов, под ред. Салимжанова И.К. А.О. Финстатинформ, Москва, 1999.
21. Экономика для менеджеров. Учебное пособие для ВУЗов – Усов В.В. «ЮНИТИ, Банки и биржи», Москва, 1999.
22. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.
23. Экономическая литература (Научно-редакционный совет издательства «Экономика» (Институт экономики РАН. Гл.ред. Абалкин Л.И. «Экономика», Москва, 1999.
24. Экономикс: принципы, проблемы и политика. В 2-х томах. Перевод с 13-го англ. Изд. Макконнелл К.Р., Брю С.Л. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
25. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.

Интернет и ЗиёНет сайты:

1. www.profbusiness.ru/business-plan/html,
2. www.alti.ru/bizplanavto.html,
3. business.ru,
4. www.inter-mba.ru/course19.html,
5. www.rbmarrrtting.ru
6. www.economyta-culty.uz
7. www.uzreport.com
8. www.economy.buryatia.ru:8085/econ/doc/km-metod-strat.html
9. www.aup.ru/books/m71
10. www.mpu-prague.cz/ru/students/fall2002/planning/essay.htm
11. www.book.director.ru/chapter17.htm

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

«Зарегистрировано»

«Утверждаю»

№ _____

Проректор по учебной работе

«___» _____ 2013 г.

Бектемиров А. _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету:

«Экономика сферы общественного питания»

Сфера знаний: 200000 - Социальная, экономика и право

Сфера образования: 230000 – Экономика

Направление образования: 5230100 – Экономика

САМАРКАНД-2013

Рабочая программа разработана в соответствии с учебным, и учебно-рабочим планом, учебной программой.

Составила: Абдуллаева З.И. – старший преподаватель кафедры «Экономика» СамИЭС.

Рецензенты: Файзиев Э.С. – к.э.н., старший преподаватель кафедры «Экономика» СамИЭС;

Шарипов Т.С. – к.э.н., и.о. доцента кафедры «Экономика» СамИЭС.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Экономика» 5.07.2013 г. протокол № 12 и рекомендована Учебно-методическому Совету СамИЭС.

Зав.кафедрой, к.э.н., и.о. доц.

Султонов Ш.А.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена решением Учебно-методическим Советом СамИЭС от 10.07.2013 г., прот. №12.

Согласовано: Руководитель

учебно-методического отдела

Шодмонов И.Э.

ВВЕДЕНИЕ

Курс «Экономика сферы общественного питания» является специальным предметом для студентов, обучающихся по экономическому направлению.

В ходе изучения курса необходимо применение законов Республики Узбекистан «О собственности», законов, касающихся предприятий, коммерческой деятельности и торговли, формирования механизма перехода к рыночной экономике, а также правительственных постановлений по развитию предпринимательской деятельности в сфере торговли и общественного питания.

Курс включает вопросы развития предприятий сферы общественного питания в условиях формирующейся конкурентной среды и принятий решений по повышению эффективности их деятельности.

Важная роль отводится использованию деловых игр и решению различных ситуационных задач с применением практического материала предприятий сферы общественного питания.

В ходе изучения курса студентам необходимо в ходе практических занятий привить знания и навыки анализа и планирования показателей деятельности в торговле их экономическое обоснование и использование для этого компьютерной техники, Интернета и современных информационных технологий.

Важная роль отводится использованию деловых игр и решению различных ситуационных задач с применением практического материала предприятий сферы общественного питания. Рабочая программа разработана на основе утвержденной типовой программы курса. В ней отдельные темы курса раскрываются шире и подробнее, конкретизирована самостоятельная работа, предусмотрено обновление специальной литературы, изменения, происходящие в результате реформирования экономики.

Рабочая программа разработана на основе утвержденной типовой программы курса. В ней отдельные темы курса раскрываются шире и подробнее, конкретизирована самостоятельная работа, предусмотрено обновление специальной литературы, изменения, происходящие в результате реформирования экономики.

При подготовке текстов лекций были максимально использована многочисленная литература, освещающая отечественный и зарубежный опыт внешне экономической деятельности предприятий, методические разработки и статистические материалы.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРЕДМЕТА

Основная цель учебной дисциплины «Экономика сферы общественного питания» дать студентам глубокие знания о деятельности предприятий сферы общественного питания, обеспечение навыков экономического анализа показателей их деятельности, обучение планированию и прогнозированию деятельности предприятий сферы общественного питания в условиях формирования рыночной экономики, а также оценки рыночной конъюнктуры, творческого подхода к решению коммерческих проблем, принятие текущих и стратегических решений по повышению экономической эффективности деятельности предприятий.

В ходе изучения дисциплины **задачами обучения** являются: необходимость приобретения студентами теоретических знаний и практических навыков применения математического программирования в планировании экономических показателей; использование экономико-математических методов в анализе хозяйственной деятельности предприятий.

Студенты должны знать законы Республики Узбекистан, регламентирующие деятельность предприятий, а также нормативные документы, необходимые для решения внешне экономической деятельности предприятий.

В процессе изучения дисциплины перед студентами ставятся следующие задачи:

Бакалавр должен:

иметь представление:

- о рыночной структуре и ее особенностях;
- о теоретических основах макроэкономических изменений;
- об участниках рынка и воздействующих на их деятельность факторах;
- о рыночном равновесии и общем равновесии;
- о количественной оценке социально - экономических процессов и явлений, статистических изменениях;

- об основах статистической теории и статистических показателях;
- о практике развития национальной экономики;
- об интеграции национальной экономики в мировую экономику и глобализации экономики;
- о теоретических основах экономики сферы общественного питания;

знать и уметь использовать:

- основы спроса и предложения;
- расчет номинального и реального ВВП, ВНП и доходов;
- экономические реформы и их перспективные направления;
- различные хозяйственные операции в предприятиях занимающихся торговыми операциями;
- перспективы предприятия на основе анализа происходящих политических и экономических процессов в Республике Узбекистан и в зарубежных странах;
- тенденции развития национальной и мировой экономики;
- рациональное использование человеческих и капитальных ресурсов в развитых странах;
- основные показатели, отражающие макроэкономическое положение;
- роль и значение предприятий занимающихся внешней торговлей;
- принципы организации статистического наблюдения;
- основные способы предоставления статистических показателей;
- рациональность труда, факторы его повышения, резервы и основные пути;
- систему оценки труда работников и организаций зарплаты;

иметь навыки:

- анализу закономерностей микро - макроэкономических изменений;
- расчету микро и макро показателей;
- анализу экономической деятельности участников рынка;
- проведению исследований по безработице и уровню инфляции;

- составлению договоров;
- анализу показателей труда;
- разработке инвестиционных проектов.

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УСПЕВАЕМОСТИ ПО ПРЕДМЕТУ

По завершению изучения курса бакалавр-экономист должен знать следующее:

- сущность и значение сферы общественного питания;
- основные элементы и структуру их хозяйственного механизма;
- законы и законодательные акты, касающиеся субъектов сферы общественного питания;
- научный, практический и зарубежный подходы к решению проблем и задач, изучаемой сферы деятельности;
- методы и методологию экономического анализа показателей деятельности предприятий торговли, а также их планирования и прогнозирования;
- укрепление и практическое применение знаний, полученных при изучении других экономических дисциплин по сферы общественного питания и определение тактики и стратегии их развития;
- роль и значение основных итогов социально-экономического развития Республики Узбекистан с начала периода принятия независимости и намеченные Президентом Республики И.А.Каримовым приоритетных направлений экономических реформ на предстоящий период.

ВЗАИМОСВЯЗЬ ПРЕДМЕТА С ДРУГИМИ ПРЕДМЕТАМИ

Данный курс непосредственно связан с такими учебными дисциплинами как «Экономическая теория», «Экономика внутренней торговли», «Микро- макроэкономика», «Маркетинг», «Менеджмент», «Бухгалтерский учет и аудит», «Экономический анализ», «Статистика»,

«Финансы, денежное обращение и кредит», «Налоги и налогообложение», «Страхование» и другими.

СОВРЕМЕННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ОБУЧЕНИИ ПРЕДМЕТА

Положения, определяющие качество образования, связанные с учебным процессом следующие: вести занятия на высоком научно-педагогическом уровне, проводить проблемные лекции, организация занятий в интересной форме вопросов и ответов, использование передовых педагогических технологий и средств мультимедиа, заинтересовывать слушателей, ставить перед ними проблемы требующие обдумывания, индивидуально работать со слушателями, вступать в свободное обсуждение, привлекать к научным исследованиям.

При планировании курса “Национальная и мировая экономика” будут использованы следующие основные концептуальные подходы:

Образование, направленное на личность. Такое образование в своей сущности имеет целью полноценное развитие всех участников образовательного процесса. При этом имеется в виду при планировании образования учитывать не одного, обучающегося предмету, а взаимосвязь с деятельностью, вытекающей из целей обучения будущего специалиста.

Системный подход. Образовательная технология должна воплощать в себе все признаки системы: логичность процесса, взаимосвязь всех его звеньев, целостность.

Подход, направленный на деятельность. Формирование процессуальных качеств личности, выражающих направление на активизацию и интенсификацию деятельности, всех способностей и возможностей получающих образование, формирование инициативности.

Диалоговый подход. Этот подход дает понятие о необходимости создания учебных отношений. В результате него усиливается деятельность по самоактивизации и самопроявления личности.

Организация совместного образования. Дает понятие о необходимости принятия во внимание демократичности, равенства при

реализации совместной работы по формированию сущности деятельности и оценке достигнутых результатов преподавателя и обучающегося.

Проблемное образование. Один из способов активизации деятельности обучающегося через представление содержания обучения в проблемной форме. Посредством него обеспечивается объективность противоречий и способы их разрешения, формирование и развитие диалектического наблюдения, самостоятельная творческая деятельность в использовании их в творческой форме в практической деятельности.

Использование современных средств и способов при представлении информации – **использование новых компьютерных и информационных технологий в учебном процессе.**

Методы и техника обучения. Лекция (введение, по теме, визуализация), проблемное образование, кейс-стади, пинборд, способы парадокса и планирования, практические работы.

Формы организации обучения: диалог, полилог, совместное обсуждение и основанные на самообразовании фронтальная, коллективная групповая.

Средства обучения: нетрадиционные методы обучения (учебник, текст лекций) совместно с компьютером и информационными технологиями.

Коммуникативный метод: Непосредственные взаимоотношения, основанные на оперативной обратной связи со слушателями.

Методы и средства обратной связи: Диагностика, основанная на результатах анализа наблюдении, блиц-опроса, текущего, промежуточного и итогового контроля.

Методы и средства управления. Планирование учебных занятий на основе технологической карты, в которой определены этапы учебного занятия, общие действия преподавателя и слушателя при достижении этой цели, контроль не только аудиторных занятий, но и самостоятельных работ, выполненных вне аудитории.

Мониторинг и оценка: Проводить учебные занятия, как на протяжении всего курса, так и результаты обучения в соответствии с планом. По итогам курса проводится оценка знаний слушателей в виде вариантов письменной работы.

При проведении предмета «Экономика сферы общественного питания» будут использованы компьютерные технологии, прикладная программа "PowerPoint". Будут использованы официальные экономические показатели сети «Интернет», будут проводиться промежуточный и итоговый контроли на основе тестовой системы, ключевых слов и выражений.

Основная часть:

Общий объём курса и его распределение по видам:

№ п/п	Темы	Учебная нагрузка студента (в часах)				
		Вся нагрузка	Аудиторные часы			сам. работа
			Всего	Лекции	Парктич.	
VII семестр						
1.	Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики	10	4	2	2	6
2.	Общественное питание и его экономико-организационное значение	10	8	4	4	6
3.	Продукция и товарооборот предприятий общественного питания	14	8	4	4	6
4.	Материальные и финансовые ресурсы общественного питания	14	8	2	6	6
5.	Трудовые ресурсы предприятий общественного питания	10	6	2	4	6
6.	Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.	14	6	2	4	6
7.	Доходы предприятий общественного питания	16	6	2	4	6
8.	Расходы предприятий	12	6	2	4	4

	общественного питания					
9,	Прибыль предприятий общественного питания	10	8	4	4	4
	Всего:	110	60	24	36	50

Содержание тем лекционных занятий.

Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики

Место и значение экономических дисциплин в условиях формирования рыночных отношений. Связь данного курса с другими экономическими дисциплинами. Структура курса. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания». Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Общественное питание и его экономико-организационное значение

Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания. Предприятия питания, основные функции и задачи. Организационно экономическая структура и формы общественного питания. Роль и значение общественного питания в экономике. *Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.*

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Продукция и товароборот предприятий общественного питания

Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания. Тенденции и закономерности развития товарооборота предприятий питания. Основные направления развития товарооборота предприятий питания. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота. Анализ товарных запасов предприятий питания.

Анализ потребностей в сырье и товарах предприятий питания. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятий питания. Планирование потребности в сырье и товарах. *Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.*

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Материальные и финансовые ресурсы общественного питания

Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях питания. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания. Понятие, состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов. Оборотные средства предприятий питания, их состав и источники их образования. Показатели финансовых средств предприятий питания. Анализ и планирование оборотных средств и финансовых ресурсов предприятий питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.

Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение. Формирование и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.

Понятие, сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Доходы предприятий общественного питания.

Сущность, природа, и виды доходов предприятий общественного питания. Анализ доходов предприятий общественного питания. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Расходы предприятий общественного питания.

Природа, сущность и содержание издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания общественного питания. Анализ издержек предприятий питания. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.

Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий питания. Прибыль и рентабельность предприятий питания и факторы влияющие на них. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий питания. Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Календарно-тематический план лекционных занятий по предмету

" Экономика сферы общественного питания "

№ темы	Наименование темы	Часы
	1-тема.Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики.	2
1.1	Место и значение экономических дисциплин в	

	условиях формирования рыночных отношений.	
1.2	Связь данного курса с другими экономическими дисциплинами.	
1.3	Структура курса.	
1.4	Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания ».	
1.5	Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».	
	2 – Тема: Общественное питание и его экономико-организационное значение.	4
2.1	Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания.	
2.2	Предприятия питания, основные функции и задачи.	
2.3	Организационно экономическая структура и формы общественного питания.	
2.4	Роль и значение общественного питания в экономике.	
	3 – Тема: Продукция и товароборот предприятий общественного питания.	4
	3.1. Продукция и товароборот предприятий общественного питания.	
3.1.1	Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика.	
3.1.2	Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.	
3.1.3	Тенденции и закономерности развития товарооборота предприятий питания.	
3.1.4	Основные направления развития товарооборота	

	предприятий питания.	
	3.2. Анализ производства продукции.	
3.2.1	Анализ товарооборота.	
3.2.2	Анализ товарных запасов предприятий питания.	
3.2.3	Анализ потребностей в сырье и товарах предприятий питания.	
3.2.4	Планирование производства продукции.	
3.2.5	Планирование товарооборота предприятий питания.	
3.2.6	Планирование потребности в сырье и товарах.	
	4 – Тема: Материальные и финансовые ресурсы общественного питания.	2
	4.1. Материальные и финансовые ресурсы общественного питания.	
4.1.1	Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях питания.	
4.1.2	Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания.	
4.1.3	Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания.	
	4.2. Понятие, состав и оценка основных фондов.	
4.2.1	Показатели основных фондов.	
4.2.2	Оборотные средства предприятий питания, их состав и источники их образования.	
4.2.3	Показатели финансовых средств предприятий питания.	
4.2.4	Анализ и планирование оборотных средств и финансовых ресурсов предприятий питания.	

	5 – Тема: Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.	2
5.1	Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение.	
5.2	Формирование и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.	
5.3	Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.	
	6 – Тема: Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.	2
	6.1. Трудовые ресурсы и их оплата в предприятиях общественного питания.	
6.1.1	Понятие, сущность и значение заработной платы.	
6.1.2	Основные принципы организации заработной платы.	
6.1.3	Формы и системы оплаты труда.	
	6.2. Анализ фонда заработной платы.	
6.2.1	Анализ фонда заработной платы.	
6.2.2	Планирование фонда заработной платы.	
	7 – Тема: Доходы предприятий общественного питания.	2
7.1	Сущность, природа, и виды доходов предприятий общественного питания.	
7.2	Анализ доходов предприятий общественного питания	
7.3	Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.	
	8 – Тема: Расходы предприятий общественного питания.	2

8.1	Природа, сущность и содержание издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация.	
8.2	Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания общественного питания.	
8.3	Анализ издержек предприятий питания.	
8.4	Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.	
	9 – Тема: Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.	4
9.1	Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий питания.	
9.2	Прибыль и рентабельность предприятий питания и факторы влияющие на них.	
9.3	Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий питания.	
9.4	Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.	
	Итого:	24

Темы рекомендуемых практических занятий

Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики

Место и значение экономических дисциплин в условиях формирования рыночных отношений. Связь данного курса с другими экономическими дисциплинами. Структура курса. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания». Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Общественное питание и его экономико-организационное значение

Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания. Предприятия питания, основные функции и задачи. Организационно экономическая структура и формы общественного питания. Роль и значение общественного питания в экономике.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод З/Х/У.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Продукция и товарооборот предприятий общественного питания

Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания. Тенденции и закономерности развития товарооборота предприятий питания. Основные направления развития товарооборота предприятий питания. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота. Анализ товарных запасов предприятий питания. Анализ потребностей в сырье и товарах предприятий питания. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятий питания. Планирование потребности в сырье и товарах. *Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод З/Х/У.*

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Материальные и финансовые ресурсы общественного питания

Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях питания. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания. Понятие, состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов. Оборотные средства предприятий питания, их состав и источники их образования. Показатели финансовых средств предприятий питания. Анализ и планирование оборотных средств и финансовых ресурсов предприятий питания

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, брич-опрос, метод3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Трудовые ресурсы предприятий общественного питания

Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение. Формирование и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, брич-опрос, метод3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Оплата труда работников на предприятиях общественного питания

Понятие, сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, брич-опрос, метод3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Доходы предприятий общественного питания

Сущность, природа, и виды доходов предприятий общественного питания. Анализ доходов предприятий общественного питания. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, брич-опрос, метод 3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Расходы предприятий общественного питания

Природа, сущность и содержание издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания общественного питания. Анализ издержек предприятий питания. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, брич-опрос, метод3/Х/У

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания

Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий питания. Прибыль и рентабельность предприятий питания и факторы влияющие на них. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий питания. Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

Образовательные технологии: визуализация, мозговой штурм, блиц-опрос, метод 3/X/Y.

Рекомендуемая литература: Рекомендуемая литература: ОЛ-1- 13; ДЛ-1-10.

Календарно-тематический план практических занятий по предмету

" Экономика сферы общественного питания "

№ темы	Наименование темы	Часы
	1-тема. Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики.	2
1.1	Место и значение экономических дисциплин в условиях формирования рыночных отношений.	
1.2	Связь данного курса с другими экономическими дисциплинами.	
1.3	Структура курса.	
1.4	Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания ».	
1.5	Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».	
	2 – Тема: Общественное питание и его экономико-организационное значение.	4
2.1	Природа, сущность и социально-экономическое	

	значение сферы общественного питания.	
2.2	Предприятия питания, основные функции и задачи.	
2.3	Организационно экономическая структура и формы общественного питания.	
2.4	Роль и значение общественного питания в экономике.	
	3 – Тема: Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	4
	3.1. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	
3.1.1	Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика.	
3.1.2	Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.	
3.1.3	Тенденции и закономерности развития товарооборота предприятий питания.	
3.1.4	Основные направления развития товарооборота предприятий питания.	
	3.2. Анализ производства продукции.	
3.2.1	Анализ товарооборота.	
3.2.2	Анализ товарных запасов предприятий питания.	
3.2.3	Анализ потребностей в сырье и товарах предприятий питания.	
3.2.4	Планирование производства продукции.	
3.2.5	Планирование товарооборота предприятий питания.	
3.2.6	Планирование потребности в сырье и товарах.	
	4 – Тема: Материальные и финансовые	6

	ресурсы общественного питания.	
	4.1. Материальные и финансовые ресурсы общественного питания.	
4.1.1	Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях питания.	
4.1.2	Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания.	
4.1.3	Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания.	
	4.2. Понятие, состав и оценка основных фондов.	
4.2.1	Показатели основных фондов.	
4.2.2	Оборотные средства предприятий питания, их состав и источники их образования.	
4.2.3	Показатели финансовых средств предприятий питания.	
4.2.4	Анализ и планирование оборотных средств и финансовых ресурсов предприятий питания.	
	5 – Тема: Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.	4
5.1	Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение.	
5.2	Формирование и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.	
5.3	Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.	
	6 – Тема: Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.	4
	6.1. Трудовые ресурсы и их оплата в предприятиях общественного питания.	

6.1.1	Понятие, сущность и значение заработной платы.	
6.1.2	Основные принципы организации заработной платы.	
6.1.3	Формы и системы оплаты труда.	
	6.2. Анализ фонда заработной платы.	
6.2.1	Анализ фонда заработной платы.	
6.2.2	Планирование фонда заработной платы.	
	7 – Тема: Доходы предприятий общественного питания.	4
7.1	Сущность, природа, и виды доходов предприятий общественного питания.	
7.2	Анализ доходов предприятий общественного питания	
7.3	Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.	
	8 – Тема: Расходы предприятий общественного питания.	4
8.1	Природа, сущность и содержание издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация.	
8.2	Факторы, влияющие на уровень издержек общественного питания общественного питания.	
8.3	Анализ издержек предприятий питания.	
8.4	Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.	
	9 – Тема: Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.	4
9.1	Сущность и значение прибыли и рентабельности	

	предприятий питания.	
9.2	Прибыль и рентабельность предприятий питания и факторы влияющие на них.	
9.3	Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий питания.	
9.4	Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.	
		36

ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Самостоятельная работа, являясь частью учебного процесса по предмету, обеспечена методическими и методическими ресурсами.

Студенты являются слушателями аудиторных занятий профессорско-преподавательского состава, выполняют задания и задачи. Вне аудитории студенты готовятся к занятиям, конспектируют литературу, выполняют задачи и задания, заданные на дом. Кроме того, для более глубокого изучения некоторых тем читают дополнительную литературу, готовят рефераты, решают тесты. Оценка результатов самостоятельной работы проводится на основе рейтинговой системы.

Выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение знаний по дополнительным учебникам, литературе, исследование необходимых данных и определение путей их получения, сбор информации с использованием Интернета, проведение исследований, подготовка научных статей и лекций в рамках научных кружков углубляет полученные студентами знания, развивает их самостоятельное мышление и творческие способности. Поэтому без самостоятельного образования учебная деятельность не может быть эффективной.

Проверка домашнего задания и его оценка проводится преподавателем, проводящим практические занятия, конспекты же, а также проверка и оценка успеваемости по темам проводится преподавателем, преподающим лекционные занятия на каждом занятии.

По предмету «Экономика сферы общественного питания» комплекс самостоятельных работ сформирован из 9 тем.

Содержание и объем самостоятельного обучения студентов

Самостоятельная работа студентов - способ активного, целенаправленного приобретения студентом новых для него знаний и умений без непосредственного участия в этом процессе преподавателей. Цель самостоятельной работы студента по предмету «Экономика сферы общественного питания» - под руководством и контролем преподавателя сформировать и развивать необходимые знания и навыки при выполнении конкретных учебных работ в самостоятельном порядке. Выполнение самостоятельных работ организуется в форме самостоятельного освоения отдельных теоретических тем с помощью учебной литературы, подготовки рефератов по заданной теме, участия в выполнении кейс-стади, написании научных статей, подготовки тезисов для конференций, подготовки презентаций с помощью компьютерных программ.

№	Тема самостоятельной работы	Задание	Срок выполнения	Объем часов
1.	Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики.	Используя литературу сделать конспект	1- неделя	4
2.	Общественное питание и его экономико-организационное значение.	Используя литературу сделать конспект	2,3,4,5,6,7-недели	4
3.	Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	Используя литературу сделать конспект	8,9-недели	6
4.	Материальные и финансовые ресурсы общественного питания.	Используя литературу сделать конспект	10,11-недели	6
5.	Трудовые ресурсы предприятий	Используя литературу сделать	12,13-недели	6

	общественного питания.	конспект		
6.	Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.	Используя литературу сделать конспект	14-неделя	6
7.	Доходы предприятий общественного питания.	Используя литературу сделать конспект	15-неделя	6
8.	Расходы предприятий общественного питания.	Используя литературу сделать конспект	16-неделя	6
9.	Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.	Используя литературу сделать конспект	17-неделя	6
	Итого часов			50

Информационно-методическое обеспечение программы

Следует иметь ввиду, что в процессе обучения специальным предметам, необходимо использовать современные методы, педагогические и информационно-коммуникационные технологии:

- занятия будут проводиться с использованием современных компьютерных технологий с использованием презентаций в электронно-дидактических технологий;

- на практических занятиях будут использоваться “мозговой штурм”, работа в группах, “игра”, “рыбья кость”, “инсерт”, “з/х/у” и другие педагогические технологии;

- иметь ввиду использование работы в малых группах, обсуждение в группах.

Оценка знаний студентов по предмету «Экономика сферы общественного питания» на основе рейтинговой системы.

Сведения по предмету «Экономика сферы общественного питания» о рейтинговых таблицах, видах контроля, формах, количестве и максимальном балле для каждого вида контроля, в том числе проходные баллы по текущему и промежуточному контролю будут объявлены студентам на первом занятии.

Для обеспечения соответствия уровня знаний по предмету и уровня успеваемости студентов по предмету Государственным стандартам образования будут проводиться следующие виды контроля:

- **текущий контроль (ТК)** – метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента. Текущий контроль в зависимости от особенностей предмета может проводиться на практических занятиях в виде устного опроса, проведения тестов, беседы, контрольной работы, коллоквиума, проверки выполнения домашнего задания, и в других подобных формах;
- **промежуточный контроль (ПК)** - метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента в течение семестра в соответствии с завершением раздела учебной программы (включающего в себя определенную часть тем). ПК проводится два раза за семестр, форма проведения (письменная, устная, тест и др.) назначается в зависимости от общего количества часов по предмету;
- **итоговый контроль (ИК)** – метод оценки теоретических знаний и практических навыков студента по предмету по итогам семестра. Итоговый контроль сдается студентом в основном в форме «Письменной работы» по ключевым понятиям и выражениям.

Процесс проведения **ПК** рассматривается созданной зав.кафедрой комиссией систематически и при нарушении порядка проведения результаты **ПК** могут быть аннулированы. В таких случаях **ПК** проводится повторно.

В соответствии с приказом руководителя Высшего учебного заведения, участием комиссии, созданной под руководством отдела внутреннего контроля и мониторинга, процесс проведения **ИК** систематически проверяется и при нарушении порядка проведения результаты **ИК** могут быть аннулированы. В этих случаях **ИК** проводится повторно.

Успеваемость по предмету будет определяться на основе рейтинговой системы по контролю уровня знаний, практических навыков и квалификации студента.

По предмету «Экономика сферы общественного питания» успеваемость студента будет оцениваться по 100 балльной системе (Приказ Министра высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в Положение о рейтинговой системе контроля и оценки знаний студентов в высших образовательных учреждениях» от 25.08.2010 г.).

100 балльная шкала распределяется на следующие виды: ИК – 30 баллов, остальные 70 баллов: ТК – 35 баллов, ПК – 35 баллов.

Балл	Оценка	Уровень знаний студента
86-100	Отлично	Формулировать выводы и заключения. Творчески мыслить. Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
71-85	Хорошо	Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
55-70	Удовлетворительно	Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
0-54	Не удовлетворительно	Не иметь понятия. Не иметь знаний

• проходной балл по предмету 55 баллов. Успеваемость студента ниже проходного балла в рейтинговую книжку выставляться не будет.

Успеваемость студента будет оцениваться в зависимости от выполнения самостоятельной работы, заданий, касающихся текущего, промежуточного и итогового контролей и баллов, определенных для нее.

Рейтинг студента по предмету будет определяться в следующем образом:

$$R_f = \frac{V \cdot O'}{100}$$

где:

V – общая нагрузка по предмету за семестр (часы)

O' – уровень успеваемости по предмету (баллы).

Проходной балл по предмету определяется как 55 процентов от каждого контроля: текущего, промежуточного и итогового.

Студент, набравший 55 и более баллов по текущему и промежуточному контролям допускается к итоговому контролю.

- Набранный студентом общий балл по предмету в течение семестра равен сумме баллов по каждому из видов контролей в соответствии с установленными правилами.

- Промежуточный и итоговый контроли проводятся в соответствии с календарным тематическим планом, составляемым деканатом на основании таблиц рейтингового контроля. Итоговый контроль проводится в течении последних двух недель семестра.

- Если студент не набрал проходной балл по промежуточному и текущему контролям, и не присутствовал по уважительной причине на контролях, для пересдачи их в очередном порядке и для последующих текущих и промежуточных контролей дается срок до итогового контроля.

- Если по итогам семестра студент не набрал по предмету проходные баллы по текущему, промежуточному и итоговому контролям, его успеваемость считается не удовлетворительной (он считается академическим задолжником).

- Если студент не согласен с результатами контроля, он должен обратиться с заявлением к декану факультета с заявлением в течении 1 дня со дня объявления результатов контроля по предмету. В таком случае приказом ректора, в соответствии с представлением декана факультета организуется апелляционная комиссия, состоящая из не менее чем 3 (трех) членов.

▪ Апелляционная комиссия, рассмотрев заявление студента, выносит решение в тот же день.

▪ Над проведением оценки в соответствии с поставленными требованиями и сроками осуществляется контроль со стороны декана факультета, заведующим кафедрой, учебно-методического управления и отдела внутреннего контроля и мониторинга.

Типовые нормативы по формированию баллов по ПК студентов

№	Показатели	Баллы ПК		
		Макс	1-ПК	2-ПК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на лекционных занятиях, ведение и уровень полноты тетрадей для конспектов.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению и их оценка.	10	0-5	0-5
3	Устный опрос, коллоквиум и др. виды контроля	10	0-5	0-5
Всего баллов по ПК		35	0-17	0-18

Типовые нормативы по формированию баллов по ТК студентов

№	Показатели	Баллы ТК		
		Макс	1-ТК	2-ТК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на практических занятиях, ведение и состояние тетрадей для практических заданий.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению. Выполнение домашних заданий по предмету и уровень успеваемости.	10	0-5	0-5
3	Письменные работы и решение тестовых вопросов.	10	0-5	0-5

Всего баллов по ТК	35	0-18	0-17
---------------------------	-----------	-------------	-------------

Нормативы оценки итогового контроля «Письменная работа»

Проведение итогового контроля в форме «Письменная работа», будет проводиться многовариантный отбор. В каждом варианте 3 теоретических вопросов. Теоретические вопросы на основе ключевых понятий и выражений по предмету, учитывая все темы, изучаемые по предмету.

Ответы на теоретические вопросы будут оцениваться в пределах от 0 до 6 баллов.

Студент может набрать до 30 баллов максимум.

Для того чтобы оценить письменную работу студента необходимо суммировать баллы, полученные студентом за ответ на каждый вопрос варианта.

Список рекомендованной литературы

Основная литература

1. Каримов И.А. Мировой финансово-экономический кризис, пути и меры по его преодолению в условиях Узбекистана – Т.:«Узбекистан», 2009.-56 с.
2. Каримов И.А. Узбекистан по пути углубления экономических реформ. – Т., «Узбекистан», 1995, 246 с.
3. Каримов И.А. Узбекистан – собственная модель перехода на рыночные отношения. Т., Узбекистан, 1999, 116 с.
4. Абдукаримов Б.А., Шарипов Т.С «Ичкисавдоиктисодиёти» 2 қисм Т. «Иктисод,Молия» Самарканд, 2010.
5. Абдукаримов Б.А. ШариповТ.С. Умумий овқатланиш соҳаси иктисодиёти. Марузалар матни.СамаИСИ,2010 й.
6. Гранаткин Ю.А., Истамов Д.И. Экономика предприятий консервной промышленности. СПб.:1994.
7. ШариповТ.С.Умумий овқатланиш корхоналари самарадорлигини оширишнинг ташкилий-иктисодий механизмларини такомиллаштириш (Самарканд вилоятимисолида. Автореферат. СамИСИ, 2010 й.

Дополнительная литература

1. Закон Республики Узбекистан «О гарантиях свободы предпринимательской деятельности». Правда Востока, - 2000, 17 июня с.2.
2. Закон Республики Узбекистан «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках». Народное слово, - 1997, 8 января, с.2.
3. Закон Республики Узбекистан «О защите прав потребителей». Народное слово, - 1996, 17 мая, с.2.
4. Закон Республики Узбекистан «О стимулировании развития малого и частного предпринимательства». Народное слово, - 1996, 4 января, с.2.
5. Закон Республики Узбекистан «О предприятиях в Республике Узбекистан». В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1992, с.236-257.
6. Закон Республики Узбекистан «О внешнеэкономической деятельности» В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.329-337.
7. Закон Республики Узбекистан «О предпринимательстве в Республике Узбекистан». В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.324-328.
8. Закон Республики Узбекистан «О собственности в Республике Узбекистан». В книге «Республике Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.201-218.
9. Закон Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Узбекистан «О собственности в Республике Узбекистан». Правда Востока, 1993, 5 июня, с.2.
10. Внешнеэкономическая деятельность предприятия. Учебник для ВУЗов (под ред. Проф. Стровского Л.Е.), Москва, 1999.
11. Бакалавр Экономики. Хрестоматия в 3-х томах. Под общей ред. Видяпина В.И. ИИФ. «Триада», Москва, 1999.
12. Курс экономики. Учебник, 3-е изд. Доп. (под ред. Райзберга Б.А.), Москва, 2000.
13. Кутбетдинов А.Т. Теоретические проблемы равновесия спроса и предложения. Изд. «Самаркандский кооперативный институт». Самарканд, 1996.
14. Майкл Р.Байе. Управленческая экономика и стратегия бизнеса. Пер. с англ. Под ред. А.М.Никитина «ЮНИТИ», Москва, 1999.
15. Мухаммедов М.М, Алтынбаев Р.И., Абдукаримов Б.А. Экономика торговли. Учебное пособие для высших и средних специальных учебных заведений., Самарканд, 1998. Оплата труда на предприятии. Яковлев Р.А. «Центр экономики и маркетинга», м., 1999.

16. Основы маркетинга. Пер. с англ. 2-е европейское издание. Котлер Ф., Армстронг Г., Сондерс Дж., Вонг В. «Вильямс», Москва, СПб Киев, 1999.
17. Основы экономики. Учебное пособие (серия «Высшее образование») Райзберг Б.А. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
18. Прогнозирование и планирование в условиях рынка. Учебное пособие. Басовский Л.Е. «ИНФРА-М», Москва, 1999.
19. Раицкий К.А. Экономика предприятия. Учебник для ВУЗов. «2-изд. Раицкий К.А. ИВИ «Маркетинг», Москва, 2000.
20. Цены и ценообразование. Учебник для Вузов, под ред. Салимжанова И.К. А.О. Финстатинформ, Москва, 1999.
21. Экономика для менеджеров. Учебное пособие для ВУЗов – Усов В.В. «ЮНИТИ, Банки и биржи», Москва, 1999.
22. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.
23. Экономическая литература (Научно-редакционный совет издательства «Экономика» (Институт экономики РАН. Гл.ред. Абалкин Л.И. «Экономика», Москва, 1999.
24. Экономикс: принципы, проблемы и политика. В 2-х томах. Перевод с 13-го англ. Изд. Макконнелл К.Р., Брю С.Л. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
25. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.

Интернет и Знёт сайты:

1. www.profbusiness.ru/business-plan/html,
2. www.alti.ru/bizplanavto.html,
3. business.ru,
4. www.inter-mba.ru/course19.html,
5. www.rbmarrrtting.ru
6. www.economyta-culty.uz
7. www.uzreport.com
8. www.economy.buryatia.ru:8085/econ/doc/km-metod-strat.html
9. www.aup.ru/books/m71
10. www.mpu-prague.cz/ru/students/fall2002/planning/essay.htm
11. www.book.director.ru/chapter17.htm

З.И. АБДУЛЛАЕВА

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ
ПО ПРЕДМЕТУ**

«ЭКОНОМИКА СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Самарканд - 2013

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ
УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБРАЗОВАНИИ

З.И. АБДУЛЛАЕВА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

ПО ПРЕДМЕТУ

«ЭКОНОМИКА СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Самарканд – 2013

Абдуллаева З.И. Образовательная технология по предмету «Экономика сферы общественного питания» / Методическое пособие, из серии «Технологии обучения в экономическом образовании». – Самарканд: САМИСИ, 2013.

Под общей редакцией

профессора Б.А Абдукаримова.

Рецензенты:

кандидат экономических наук, и.о. доц. Т.С. Шарипов,

кандидат экономических наук, ст.преп.Э.С.Файзиев.

В методическом пособии опубликована образовательная технология обучения по дисциплине «Экономика сферы общественного питания».

Технология спроектирована с учётом правил технологизации обучения:

дидактических принципов, способов и регулятивов разработки технологий лекционных и семинарских занятий, их существенных признаков.

ВВЕДЕНИЕ		
КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ЭКОНОМИКА СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»		
1.	Актуальность учебного предмета «Экономика сферы общественного питания»	
2.	Содержание учебного курса «Экономика сферы общественного питания»	
3.	Концептуальные основы образовательной технологии на	

	лекции и семинарах учебного процесса	
ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ НА ЛЕКЦИЯХ И СЕМИНАРАХ		
Тема 1	Предмет и метод дисциплины «Экономика сферы общественного питания»	
1.1.	Вводно-тематическая лекция – визуализация	
Тема 2	Торговля в условиях формирования рыночной экономики	
2.1.	Технология обучения на вводно-тематической лекции	
2.2.	Технология обучения на семинаре – исполнение индивидуальных заданий	
Тема 3	Экономические и правовые основы предпринимательской деятельности	
3.1.	Технология обучения на лекции с использованием техники «Инсерт» и «ЗХУ»	
3.2.	Технология обучения на семинаре с использованием метода обучения сообща	
Тема 4	Хозяйственный механизм торговли	
4.1.	Технология обучения на информационной лекции – визуализация с решением практических задач	
4.2.	Технология обучения на семинаре по развитию навыков решения проблемных задач и углублению знаний по теме	
Тема 5	Организация экономической работы в торговых предприятиях	
5.1.	Технология обучения на вводно-тематической лекции	
5.2.	Технология обучения на семинаре - дискуссия	
Тема 6	Ресурсы торговых предприятий	
6.1.	Технология обучения на информационной лекции с использованием метода обучения Инсерт и графического органайзера таблица 3/Х/У	
6.2.	Технология обучения на семинаре по углублению и расширению знаний и развитию навыков решения проблемных задач.	
Тема 7	Ценообразование товаров народного потребления	
7.1.	Технология обучения на лекции - визуализация с использованием метода совместного обучения и решения проблемного задания	
7.2.	Технология обучения на семинаре по углублению и расширению знаний и развитию навыков решения проблемных задач.	
Тема 8	Спрос и товарное предложение	
8.1.	Технология обучения на информационной лекции с использованием техники «Инсерт» и тематической лекции – визуализации	

8.2.	Технология обучения на Семинаре с использованием метода социологических исследований и методом обучения «Дельфи»	
Тема 9	Розничный товарооборот	
9.1.	Технология проведения тематических лекций с Инсерт техникой	
9.2.	Технология практических занятий на основе решений ситуационных задач	
Тема 10	Оптовый товарооборот	
10.1	Технология проведения демонстрационных информационных лекций	
10.2	Технология практических занятий на основе выполнения группами задания	
Тема 11	Трудовые ресурсы и их оплата в торговле	
11.1	Информация – технология проведения визуальных лекций	
11.2	Технология практических занятий на основе решений практических задач	
Тема 12	Доходы торговых предприятий	
12.1	Технология обучения на лекции – визуализации	
12.2	Технология обучения на семинаре с использованием метода обучения сообща	
Тема 13	Издержки обращения	
13.1	Технология обучения на лекции – визуализации и дискуссии	
13.2	Технология практических занятий на основе выполнения группами задания	
Тема 14	Прибыль и рентабельность торговых предприятий	
14.1	Технология проведения информационных тематических лекций	
14.2	Технология семинаров по проведению категориального обзора	
Тема 15	Эффективность торговли и пути её повышения	
15.1	Технология проведения тематической лекции	
15.2	Технология заключительного семинарского занятия	

ВВЕДЕНИЕ

Образовательная технология по курсу «Экономика сферы общественного питания» разработана на основе правил технологизации лекционных и семинарских занятий, изложенных в зарубежных странах, где развиты ведущие педагогические технологии.

Структурно книга состоит из введения, концептуальных основ образовательной технологии и технологий обучения на лекционных и семинарских занятиях по каждой теме.

В «Концептуальных основах» изложены актуальность и структура учебного предмета «Экономика сферы общественного питания», содержание обучения по данному учебному предмету, концептуальные положения, определившие выбор способов и средств обучения, коммуникации, информации и управления образовательным процессом. Кроме этого, включены основные правила (методы и средства контроля полученной информации, порядок оценки и контроля), которые применены в разработке образовательной технологии:

Далее представлены спроектированные технологии обучения:

- 1) на лекционных занятиях нескольких видов: вводная, тематическая, проблемная, лекция-визуализация, лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретной ситуации.
- 2) на семинарских занятиях, основанных на методах кейс-стади, обучающей игры, на семинарах по формированию навыков применения полученных знаний в процессе решения проблемных задач (проблемный семинар), по расширению и углублению знаний и умений, а также по развитию навыков самоорганизации.

Структура книги состоит из плана и вместе с тем схематическими данными, что облегчит работу изучения книги.

Данная образовательная технология может быть использована в высших учебных заведениях, на курсах повышения квалификации и в том числе для преподавателей курса «Экономика внутренней торговли».

Концептуальные основы образовательной технологии
по учебному предмету

**«ЭКОНОМИКА СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

**АКТУАЛЬНОСТЬ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ЭКОНОМИКА СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

3	Концептуальные положения разработки технологии обучения на лекциях и семинарах по учебной дисциплине «Экономика сферы общественного питания»
----------	---

Социально-экономические преобразования в Республике Узбекистан, связанные с углублением экономических реформ, построением новых организационных структур и развитием предпринимательства, определяют адекватное реформирование и модернизацию системы экономического образования, важнейшего механизма формирования специалиста для сферы экономики.

В настоящее время Узбекистан принял и успешно осуществляет два закона, формирующих основу реформирования системы образования: «Об образовании» и «О Национальной программе по подготовке кадров». Современный этап реализации Национальной программы по подготовке кадров, предусматривает ее полномасштабную реализацию и корректировку с учетом накопленного опыта. Важнейшей стратегической задачей является высокое качество содержания образовательных программ, внедрение передовых педагогических технологий.

Передовые педагогические технологии предусматривают применение интерактивных методов преподавания: уроков-диспутов, деловых игр, экономических дебатов, решение Кейс-Стади, развивающих творческую активность учащихся, побуждающих их глубже разобраться в условиях экономической задачи, проанализировать проблемную ситуацию, найти оптимальный вариант решения проблемы, отработать модель поведения, в предлагаемых конкретных обстоятельствах. Обучение с применением интерактивных методов и приемов вовлекает студентов в активную познавательную деятельность, становится эффективным способом повышения качества экономического образования.

Преподаватели экономики внутренней торговли должны стремиться постоянно овладевать искусством педагогического мастерства, убеждения масс, вести работу показательно, доходчиво, оперативно реагируя на события в мире и в нашей республике, развивать творческий подход к преподаванию.

Творческий подход преподавателя – непереносимое условие для развития творческого подхода к изучению экономики внутренней торговли со стороны студента. Лекции, не требующие активной работы студентов, создают видимость простоты и чрезвычайной доступности материала, притупляют их интерес к науке. Создание проблемных ситуаций заставляет студентов активно мыслить, мобилизует их развивать необходимые умения и навыки.

Обеспечить высокий уровень экономического образования молодежи, будущего нашей страны, сделать это качественно, доступно и эффективно в соответствии с мировыми стандартами является главной задачей методики преподавания экономических дисциплин и экономики внутренней торговли в частности.

Решение этих задач ведет к технологизации процесса обучения, выработке и внедрению образовательных технологий.

Образовательная технология – это «системный метод создания, применения и определения всего процесса преподавания и усвоения знаний с учётом технических и человеческих ресурсов и их взаимодействия, ставящий своей задачей оптимизацию форм образования» (ЮНЕСКО).

Отечественная образовательная технология в экономическом образовании базируется, прежде всего, на принципах гуманизма. Главной отличительной чертой этого направления в философии, педагогике и психологии является особое внимание к индивидуальности студента – будущего специалиста в сфере экономики, его личности, чёткая ориентация на самостоятельную активную познавательную деятельность с учётом его особенностей. Исходя из этого, выделим главные концептуальные подходы к проектированию технологий обучения по учебному курсу «Экономика внутренней торговли»:

- *Личностно - ориентированное обучение.* По своей сути предусматривает полноценное развитие всех участников образовательного процесса. А это означает не только индивидуализацию и дифференциацию процесса обучения – ориентацию на уровень интеллектуального развития личности обучающегося при соблюдении требований Государственных стандартов, но и учёт психолого-профессиональных и личностных особенностей и способностей самого обучающегося.

- *Системный подход.* Технология обучения должна обладать всеми признаками системы: логикой процесса, взаимосвязью всех его частей, целостностью.

- *Деятельностный подход.* Обуславливает ориентацию обучения на формирование процессуальных качеств личности, активизацию и интенсификацию деятельности обучающегося, развёртывание в учебном процессе всех его способностей и возможностей, пытливости и инициативы.

- *Диалогический подход.* Определяет необходимость создания психологического единства и взаимодействия субъектов-участников образовательного процесса, благодаря которому усиливается творческий процесс самоактуализации и самопрезентации личности.

- *Организация обучения в сотрудничестве.* Предполагает необходимость делать акцент на реализацию демократизма, равенства, партнёрства в субъектных отношениях обучающего и обучаемого, совместную выработку цели, содержания деятельности и оценку достигнутых результатов.

- *Проблемное обучение.* Это один из способов активного взаимодействия с обучающимися на основе проблемного представления содержания обучения, в ходе которого обеспечивается творческо-познавательная деятельность по выявлению объективных противоречий научного знания и способов их разрешения, формирование и развитие диалектического мышления, творческое применение их в практической деятельности.

- *Применение новейших средств и способов* предоставления информации – внедрение в процесс обучения новых компьютерных и информационных технологий. Основываясь на данных концептуальных положениях, исходя из цели, структуры, содержания и объёма учебной информации по дисциплине «Экономика внутренней торговли», был осуществлён выбор способов и средств обучения, коммуникации, информации и управления в совокупности гарантирующих в заданных условиях и в установленное учебным планом время, достичь цели обучения, определённой государственным образовательным стандартом.

- *Методы и техника обучения:* дискуссия, кейс-стади, проблемный метод, обучающая игра, «Мозговой штурм», Инсерт, «Учимся вместе», Пинборд, лекция (с приглашением эксперта, конференция, вводная, тематическая, визуализации, с разбором конкретной ситуации, заключительная);

- *Формы организации обучения:* наряду с фронтальной – коллективная и групповая, основанные на диалоге и полилоге, общении, сотрудничестве и взаимном обучении;

- *Средства обучения:* наряду с традиционными средствами обучения (учебник, текст лекций, опорный конспект, кодоскоп) – графические органайзеры, компьютерные и информационные технологии;

- *Способы коммуникации:* непосредственное взаимодействие со студентами на основе оперативной связи;

- *Способы и средства (информации) обратной связи:* наблюдение, блиц-опрос, диагностика обучения на основе анализа результатов текущего, промежуточного и заключительного контроля;

- *Способы и средства управления:* планирование учебных занятий в виде технологических карт, определяющих этапы учебного занятия, совместные действия обучающего и обучающихся по достижению поставленной цели, контроль (текущий, промежуточный и итоговый) не только аудиторной работы, но и самостоятельной, внеаудиторной работы;

- *Мониторинг и оценка:* планомерное отслеживание результатов обучения как в процессе учебного занятия (оценка выполнения учебных заданий и тестов, рейтинговая оценка учебной деятельности обучающегося на каждом учебном занятии), так и на протяжении всего курса (оценка выполнения учебных заданий и тестов, рейтинговая оценка учебной деятельности обучающегося на каждом учебном занятии), так и на протяжении всего курса (оценка текущих, промежуточных и заключительных результатов на основе рейтинговой оценки каждого обучающегося).

**ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ
НА ЛЕКЦИЯХ И СЕМИНАРАХ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ЭКОНОМИКА СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Тема: №1	Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики
-----------------	--

1.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 2 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация

План лекции:	1. Место и значение экономических дисциплин в условиях рыночной экономики. 2. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания». 3. Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о сущности экономики общественного питания, понятие экономики общественного питания.	
Задачи преподавателя: • Значение экономических дисциплин в условиях рыночной экономики; • Разъяснить методы экономики общественного питания ; • Объяснить методы экономики общественного питания;	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть сущность и значение экономики общественного питания; • Предмет и задачи курса; • Методы изучения «экономика общественного питания»
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

1.2 Технологическая карта лекции (1-е занятие)

Этапы, время	Деятельность	
	Преподавателя	Студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают
2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. место и значения предмета экономика общественного питания? 2. предмет и задачи курса? 3. методы изучения курса. Для ответов на вопросы организует работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.

3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

1.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

План семинарского занятия: • Место и значение экономических дисциплин в условиях рыночной экономики. • Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания». • Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».
Цели учебного занятия: Сформировать навыки определения место и значения дисциплины в условиях рыночной экономики, предмет и методы «Экономика сферы общественного питания».
Результаты учебной деятельности студентов: • формулируют основы формирования экономики общественного питания; • называют методов предмета; • дают характеристику предмету и задачи общественного питания.
Задания для самостоятельной подготовки: Задание 1. Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См. I.1.) Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. II.1.)

Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См.л.1.)

Форма контроля:
Наблюдение, устный
контроль: вопросно-ответная
форма

Максимальный балл:

0.9 балла

Фактический балл:

Подпись преподавателя:

Кластер

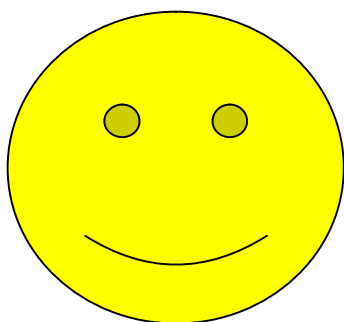
Кластер - (пучок, связка).
Стимулирует актуализацию
знаний, помогает свободно и
открыто вовлекать в мысли-
тельный процесс новые ассо-
циативные представления по
теме.

Знакомятся с «Правилами составления кластера». В
центре большого листа бумаги пишется ключевое
слово.

По ассоциации с ключевым словом приписывают
сбоку от него в кружках меньшего размера «спутни-
ки», соединяя их линиями с «главным». У этих
«спутников» могут быть «малые спутники» и т.д.
Записывают те слова или предложения, которые
связаны с данной темой.

Обмениваются кластерами для обсуждения.

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Французскому физиологу Брмат-Саварену принадлежит выражение: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». «Уметь питаться» ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания.

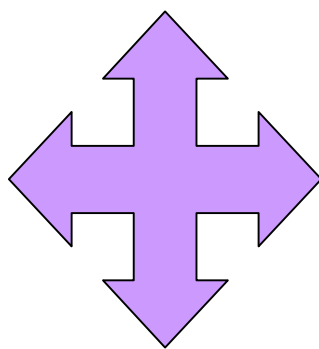


Экономика общественного питания изучает теоретические основы и практическую деятельность различных

Особенность общественного питания совпадение во времени процессов производства, обмена и потребления. Роль общественного питания как составной части сферы производства услуг и их обращения заключается

в:

2) обеспечении непрерывности воспроизводства общественного продукта, так как участвует в производстве, обращении и организации



1) осуществлении продажи товаров и услуг в соответствии с запросами потребителей, тем самым обеспечивая удовлетворение спроса.

3) нормальном функционировании общественного питания, способствующем устойчивости финансового состояния и денежного обращения в стране. В результате деятельности предприятий питания образуется значительная часть финансовых ресурсов других отраслей народного хозяйства и государства.')

Предметом исследования является деятельность предприятий общественного питания в условиях кризиса отрасли. Объектом исследования определены

Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства – достижение высоких результатов при наименьших затратах

К основным методам общественного питания относятся:

- производство блюд;***
- реализация блюд;***
- организация потребления.***

Тема: № 2	Общественное питание и его экономика – организационное значение.
------------------	---

2.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 4 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация
План лекции:	1. Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания. 2. Предприятия питания, основные функции и задачи. 3. Организационно-экономическое структура и формы общественного питания. 4. Роль и значение общественного питания в экономике.
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о природе, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания. Организационно-экономическое структура и формы общественного питания.	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью экономики общественного питания; • Разъяснить роль и значения экономика общественного питания • Объяснить формы экономики общественного питания;	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть сущность и значение экономики общественного питания • Определить основные функции экономики общественного питания; • Рассказать об формах экономики общественного питания.

Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

2.2.Технологическая карта лекции (2-е занятие)

Этапы, время	Деятельность	
	преподавателя	Студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают
2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение роли экономики общественного питания? 2. основные функции экономики общественного питания? 3. формы экономики общественного питания? Для ответов на вопросы организует	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.

	работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	
3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

2.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

План семинарского занятия:

- 1. . Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания.**
- 2. Предприятия питания, основные функции и задачи.**
- 3. Организационно-экономическая структура и формы общественного питания.**

4. Роль и значение общественного питания в экономике.

Цели учебного занятия: Сформировать навыки целостного представления экономики общественного питания.

Результаты учебной деятельности студентов:

- формулируют сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания;
- ориентируются в поставленных задачах и функциях экономики общественного питания
- называют основные структуры и формы экономики общественного питания.
- дают характеристику понятиям экономика общественного питания.

Задания для самостоятельной подготовки:

Задание 1. Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См. I.1.)

Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. II.1.)

Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См. I.1.)

Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:
--	---	-------------------------------

Таблица 3/Х/У – Знаю/Хочу узнать/Узнал(а).

- Позволяет провести исследовательскую работу по тексту/теме/разделу.

- Развивает системное мышление, навыки анализа, структурирования.

Знакомятся с правилами составления таблицы 3/Х/У в группах оформляют Таблицу.

Отвечают на вопросы: «Что вы уже знаете по данной теме?» и «Что вы хотите узнать?» (Создается ориентировочная основа для дальнейшей работы).

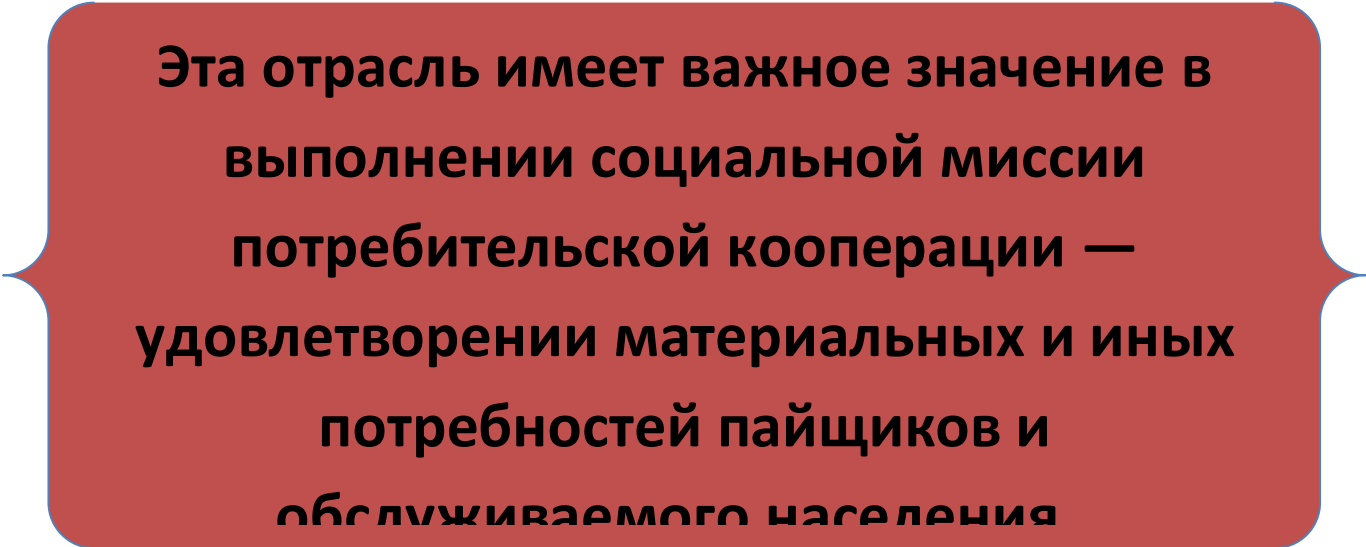
Заполняют 1-ую и 2-ю колонки таблицы в группах.

Самостоятельно читают текст лекции.

Заполняют 3-ю колонку таблицы в группах.



**Общественное питание
является одной из основных
отраслей социально-
экономической деятельности
потребительской
кооперации.**



**Эта отрасль имеет важное значение в
выполнении социальной миссии
потребительской кооперации —
удовлетворении материальных и иных
потребностей пайщиков и
обслуживаемого населения**



**Общественное
питание является
специфической
отраслью, которая
выполняет три
функции —
производство,
реализацию и**



**Предприятия общественного
питания имеют большое значение в
жизни общества.**

Основное значение предприятий общественного питания состоит в том, что они удовлетворяют первичную потребность человека — потребность в пище — и имеют возможность влиять на рациональное потребление пищи, на структуру полноценного питания.

Предприятие общественного питания – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления. Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей.

**Место и роль
общественного
питания в
народном
хозяйстве опре-
деляется
выполняемыми им
функциями:**



**Особенность
общественного
питания - наличие
функций всего
спектра
воспроизводственны
х отношений,
начиная от
производственных,
охватывая торговые**

Тема: № 3	Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.
-----------	---

3.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 4 часа
-------------------------------------	---------------

Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация
План лекции:	1. Производственная программа предприятий питания , показатели товарооборота и их характеристика. 2. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания. 3. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота. 4. Анализ товарных запасов предприятий питания. 5. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятие питания.
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о производственной программе предприятий питания, показатели товарооборота и их анализ.	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью товарооборота общественного питания; • Разъяснить планирование производства общественного питания • Объяснить планирование товарооборота общественного питания;	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть сущность и значение производственного программы предприятий питания • Определить товарооборот общественного питания; • Рассказать об планирование производства и товарооборота предприятий питания.
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре

	делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

3.2.Технологическая карта лекции (2-е занятие)

Этапы, время	Деятельность	
	преподавателя	студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают
2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение производства продукции общественного питания? 2. основные понятие товарооборота общественного питания? 3. планирование производства продукции и планирование товарооборота общественного питания? Для ответов на вопросы организует	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.

	работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	
3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

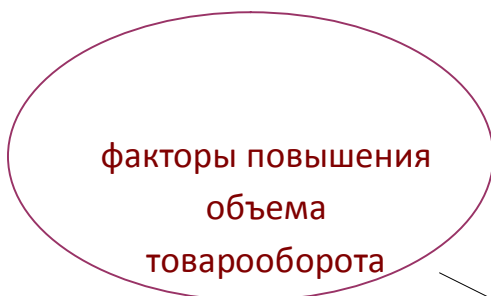
3.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

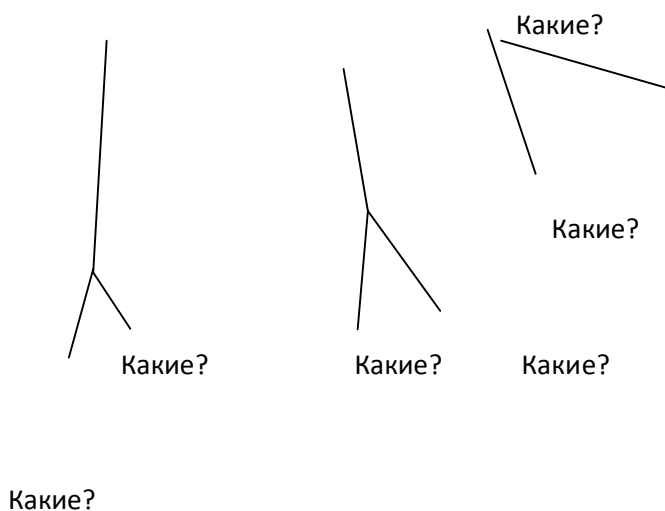
План семинарского занятия:

1. Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика.
2. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.
3. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота.
4. Анализ товарных запасов предприятий питания.
5. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятия питания.

<i>Цели учебного занятия: Сформировать навыки целостного представления экономика общественного питания</i>		
<i>Результаты учебной деятельности студентов:</i> • формулируют назначение производственная программа предприятий питания , показатели товарооборота и их характеристику; • ориентируются в анализе выпуска продукции и товарооборота предприятий питания • формулирует анализ товарных запасов. • дают характеристику понятию планирование производства продукции и товарооборота		
<i>Задания для самостоятельной подготовки:</i> Задание 1. Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См. I.1.) Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. II.1.) Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См. I.1.)		
Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:

Заполните органайзер «Какие?»

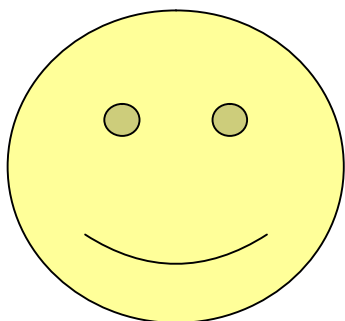




В современных условиях возрастает значение анализа в управлении, что обусловлено огромными и постоянно растущими масштабами общественного производства, усложнением экономических связей и взаимоотношений, высоким уровнем концентрации средств производства, развитием специализации, кооперации, внедрением новых технологий.

Анализ производственной программы начинают с общего анализа выпуска блюд.

В процессе анализа рассчитывают процент выполнения плана, динамику, равномерность и ритмичность выпуска блюд в целом и в ассортименте; изучают динамику средней продажной цены одного блюда (оборот по обеденной продукции, деленный на количество блюд), сравнивая ее с плановой ценой и ценой за ряд прошлых лет; дают оценку продукции с точки зрения соотношения между выпуском первых, вторых и третьих блюд, холодных и горячих закусок, а внутри них - между мясными, рыбными, молочными и другими блюдами; сопоставляют степень



*Выполнение плана
товарооборота и
производственной программы
зависит от обеспеченности
предприятий общественного
питания товарными ресурсами,
правильности их распределения
и использования.*

**При обосновании и анализе товарооборота учитывают
факторы повышения его объема. Важнейшими из них
являются:**

- изучение спроса потребителей;
- расширение и обновление ассортимента продукции собственного производства;
- проведение рекламных мероприятий;
- организация дополнительных мест для обслуживания посетителей в летний период;
- ритмичная обеспеченность сырьем, товарами;
- увеличение пропускной способности обеденного зала за счет прогрессивных форм обслуживания, совершенствования режима работы;
- внедрение новых технологий приготовления продукции общественного питания.

Виды планирования экономики

общественного питания: -

Перспективное (на 3-5 лет) и текущее (на 1 год); -

Бизнес-план открытия ресторана - наиболее употребляемая форма перспективного финансового планирования; - Текущее финансовое планирование - составная часть менеджмента ресторана (недельное, месячное, квартальное, годовое

Основные стратегические цели ПОП в условиях рыночной экономики можно сформулировать так:



- 1. Завоевание и расширение доли рынка, на котором работает предприятие;**
- 2. Рост прибыли на вложенный капитал;**
- 3. Завоевание доверия клиентов;**
- 4. Эффективность функционирования.**

Тема: № 4	Материальные и финансовые ресурсы предприятий общественного питания
------------------	--

4.1. Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 2 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация
План лекции:	1. Характеристика ресурсов , используемых на предприятиях. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания. 2. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания. 3. Понятие , состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов.

	4. Оборотные средства предприятий питания, и их состав источники их образования. 5. Показатели финансовых ресурсов предприятий питания и их анализ.
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о производственной мощности предприятий общественного питания, оценка основных фондов, оборотные средства и показателей финансовых ресурсов.	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью внебюджетных фондов; • Разъяснить понятие пенсионного фонда ; • Объяснить значение дорожного фонда;	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть производственной мощности предприятий общественного питания; • Определить понятие оценки фондов; • Рассказать о финансовых показателях.
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

4.2.Технологическая карта лекции (2-е занятие)

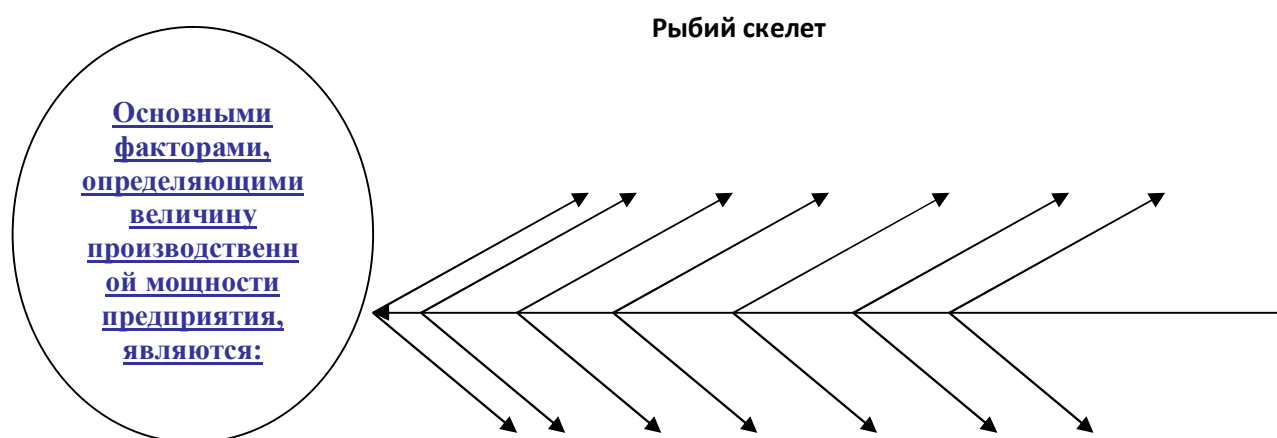
Этапы, время	Деятельность	
	преподавателя	студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают
2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение производственной мощности предприятий общественного питания? 2. Понятие оценки фондов предприятий общественного питания? 3. Понятие финансовых показателей предприятий общественного питания? Для ответов на вопросы организует работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.
3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают

	записать.	главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

4.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

План семинарского занятия: 1. Характеристика ресурсов , используемых на предприятиях. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания. 2. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания. 3. Понятие , состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов. 4. Оборотные средства предприятий питания, и их состав источники их образования. 5. Показатели финансовых ресурсов предприятий питания и их анализ.
Цели учебного занятия: Сформировать навыки раскрытия структуры национальной экономики
Результаты учебной деятельности студентов: • называют характеристику используемых на предприятиях общественного питания; • дают характеристику оценки основных фондов; • раскрывают приоритетные задачи глубокого внедрения экономических реформ в Республике Узбекистан.
Задания для самостоятельной подготовки: Задание 1. Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См.л.1.)

Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. II.1.)		
Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См.I.1.)		
Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:



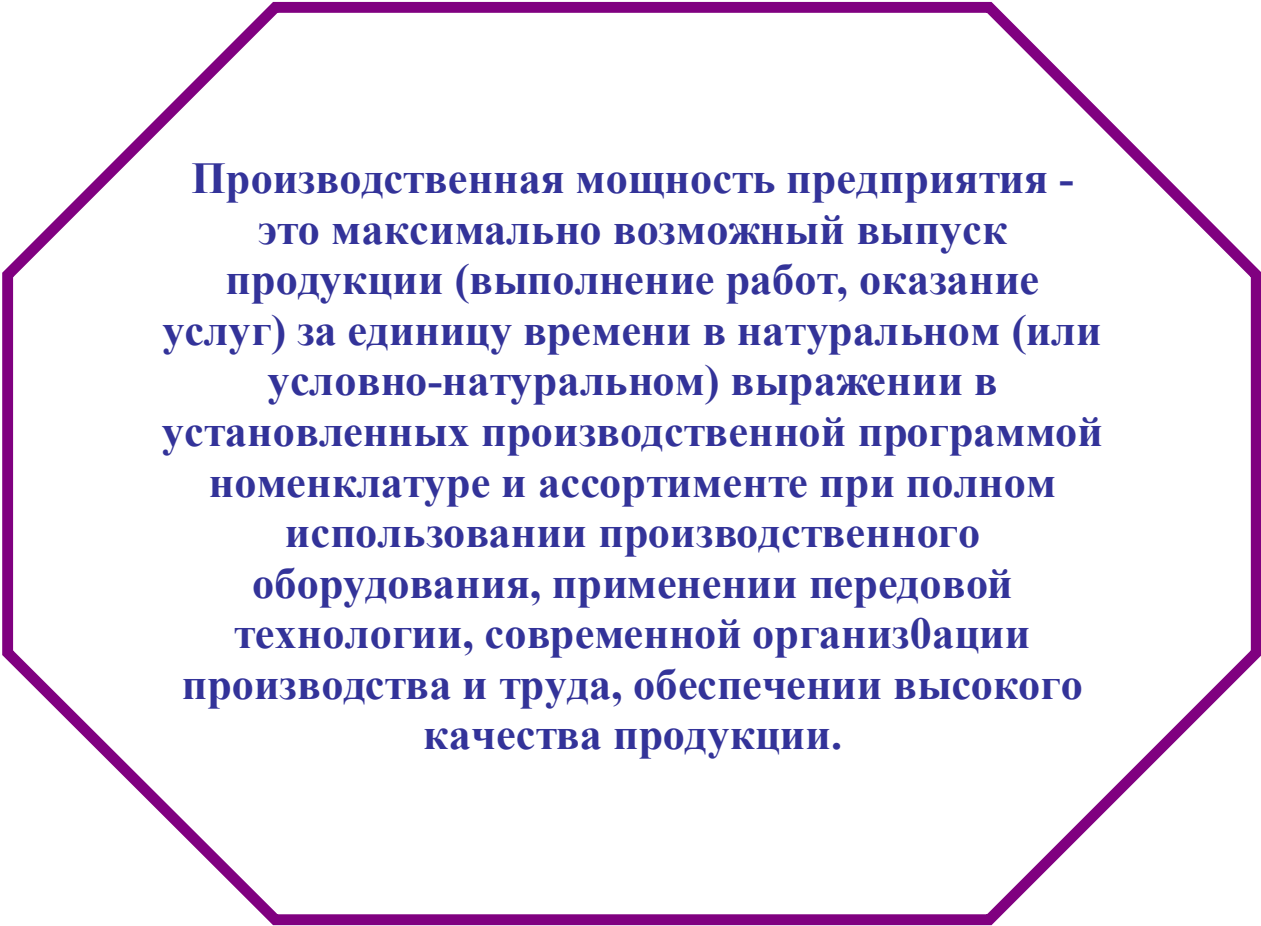
На верхней «косточке» записывается формулировка проблемы, а на нижней – факты подтверждающие, что данная проблема существует.

Работа может проводиться индивидуально или в группах. Важным этапом является презентация заполненной схемы, которая продемонстрирует взаимосвязь проблем, их комплексный характер.

Основным звеном экономики в рыночных условиях хозяйствования являются предприятия, которые выступают в роли хозяйствующих субъектов. Они для осуществления хозяйственной деятельности, получения продукции, доходов и накоплений используют определенные виды ресурсов: материальные, трудовые, финансовые, а также денежные средства.

Наличие в достаточном объеме финансовых ресурсов, их эффективное использование, определяют хорошее финансовое положение предприятия платежеспособность, финансовую

Финансовые ресурсы -- это денежные средства, имеющиеся в распоряжении предприятия и предназначенные для осуществления текущих затрат и затрат по расширенному воспроизводству, для выполнения финансовых обязательств и экономического стимулирования



**Производственная мощность предприятия -
это максимально возможный выпуск
продукции (выполнение работ, оказание
услуг) за единицу времени в натуральном (или
условно-натуральном) выражении в
установленных производственной программой
номенклатуре и ассортименте при полном
использовании производственного
оборудования, применении передовой
технологии, современной организации
производства и труда, обеспечении высокого
качества продукции.**

Основными факторами, определяющими величину производственной мощности предприятия, являются:

- состав и количество установленных машин, механизмов, агрегатов и др.;
- технико-экономические нормы использования машин, механизмов, агрегатов и др.;
- степень прогрессивности техники и технологии производства;
- фонд времени работы оборудования;
- уровень организации производства труда;
- производственная площадь предприятия (основных цехов);
- намечаемые номенклатура и ассортимент продукции, непосредственно влияющие на трудоемкость производства продукции при данном оборудовании;
- качество сырья, материалов, своевременность их поставок;
- качественный состав оборудования, уровень морального и физического износа;

Основные фонды общественного питания представляют собой средства труда, которые многократно, в неизменной натуральновещественной форме участвуют в производстве, реализации и организации потребления кулинарной продукции, и по мере износа, в виде амортизационных отчислений переносят свою стоимость на изготавливаемую продукцию.

Основные средства классифицируются по роду признаков:

а) К производственным основным средствам относятся средства труда, которые участвуют в производственном процессе, а также в реализации и организации потребления готовой продукции общественного питания. Это здания, сооружения, машины, инструмент, транспортные средства.

б) К непроизводственным основным средствам относятся культурно-бытовые и учебные заведения, жилищный фонд и т.п.

В составе основных производственных фондов различают активную и пассивную части.

Активные основные средства непосредственно воздействуют на продукт, определяют масштабы его производства и уровень производительности труда

работников. К ним относятся, прежде всего, машины и оборудование.

К пассивной части основных средств относят те из них, которые создают необходимые условия для процесса труда: здания, сооружения, передаточные устройства и т.п.

Источниками оборудования основных средств в общественном питании являются собственные средства предприятий и организаций и заемные или привлечение средств.

К источникам собственных средств предприятия для финансирования, воспроизводства основных средств относятся:

- амортизационные отчисления - (погашение), постепенное перенесение стоимости основных фондов по мере их физического и морального износа на производимый продукт. Часть амортизационных отчислений предназначена на полное восстановление основных фондов, другая часть - на финансирование капитального ремонта.
- Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия (чистая прибыль). Она направляется на финансирование: капитальных вложений;

прирост норматива собственных средств; расходы по хозяйственному содержанию зданий, сооружений; погашение задолженности банку по ссудам.

Оборотные средства - это денежные ресурсы, авансируемые в оборотные производственные фонды и фонды обращения.

финансовыми ресурсами понимается вся совокупность денежных средств, ценных бумаг и других материальных ценностей. Они предназначены для финансирования текущей деятельности предприятия, для дальнейшего его развития, для решения социальных проблем на предприятии и выполнения финансовых обязательств перед другими субъектами рынка.

Тема: № 5	Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
------------------	--

5.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 2 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация

План лекции:	1. Понятие труда в общественном питаний, его сущность и значение. 2. Формирования и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания. 3. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о понятие труда в общественном питаний, показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания и их анализ и планирование .	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью труда в общественном питаний; • Разъяснить понятие показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания • Объяснить значение анализа на предприятиях общественного питания;	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть сущность труда в общественном питаний.; • Определить показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания; • Рассказать о планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

5.2. Технологическая карта лекции (2-е занятие)

Этапы, время	Деятельность	
	преподавателя	студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают
2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение труда на предприятиях общественного питания? 2. Понятие трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания? 3. Понятие об анализе трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания? Для ответов на вопросы организует работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.

3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

5.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

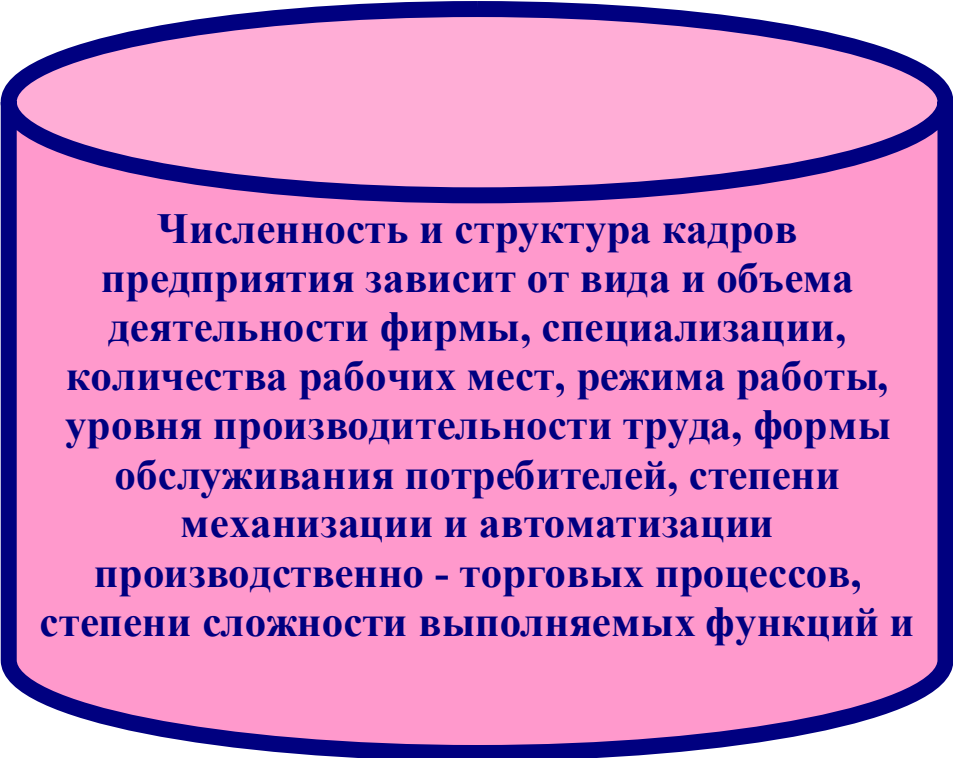
План семинарского занятия: 1. Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение. 2. Формирования и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания. 3. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
Цели учебного занятия: Сформировать навыки раскрытия структуры национальной экономики
Результаты учебной деятельности студентов: • Дают понятие труда в общественном питании; • дают характеристику формирования трудовых ресурсов предприятий общественного питания; • расскажут анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятий общественного питания.
Задания для самостоятельной подготовки: Задание 1. Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См. I.1.)

Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. II.1.)		
Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См.I.1.1.)		
Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:

Процессуальная структура организации работы в группах с использованием техники «Зигзаг» («Пила»)



Трудовые ресурсы предприятия - численный профессионально-квалифицированный состав занятых работников (кадры).



Численность и структура кадров предприятия зависит от вида и объема деятельности фирмы, специализации, количества рабочих мест, режима работы, уровня производительности труда, формы обслуживания потребителей, степени механизации и автоматизации производственно - торговых процессов, степени сложности выполняемых функций и

Трудовые ресурсы – это население в трудоспособном возрасте, обладающее физическими и интеллектуальными способностями, знаниями, практическим опытом для работы в народном хозяйстве. В трудовые ресурсы входят как занятые, так и потенциальные работники. В практике планирования и учета к трудовым ресурсам в настоящее время относят мужчин 16-60 лет, женщин 16-54 лет, за исключением не работающих инвалидов первой и второй группы и лиц, получающих пенсии по старости

**Повышение
эффективности труда
на предприятии
связано прежде всего с
увеличением его
производительной
силы, достижением
конечных результатов**

**Эффективность труда
предприятия определяется
количеством и качеством
предоставляемых услуг,
степень удовлетворения
спроса и обслуживания
потребителей, скоростью
их обслуживания, ростом
прибыли на 1 руб.
трудовых затрат,
размерами доходов на
одного работника, ростом**

Анализ численности работников предприятия питания обычно начинают с изучения укомплектованности штатов по должностям (повара, официанты, административно управленческий и вспомогательный персонал). Если по отдельным категориям работников численность ниже или выше плановой, то выясняют причины и принимают меры. Фактическая численность работников сопоставляется с фактической численностью за

Анализ производительности труда по предприятию питания производится в действующем и сопоставимом виде. При этом изучаются:

1. степень выполнения плана по производительности труда;
2. отклонение от плановых показателей;
3. динамика производительности труда;
4. факторы, влияющие на производительность труда;
5. влияние производительности труда на товарооборот;
6. резервы роста производительности труда.

Тема: № 6	Трудовые ресурсы и их оплата в предприятиях общественного питания
------------------	--

6.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 2 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация
План лекции:	1. Понятие , Сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы. 2. Формы и системы оплаты труда 3. Анализ фонда заработной платы. 4. Планирование фонда заработной платы
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о понятие труда в общественном питаний, показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания и их анализ и планирование .	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью заработной платы на предприятиях общественного питания; • Разъяснить понятие формы и системы заработной платы на предприятиях общественного питания • Объяснить значение анализа фонда	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть сущность и значение заработной платы на предприятиях общественного питания и их основные принципы; • Определить формы и системы оплаты труда на предприятиях общественного питания; • Рассказать об анализе фонда заработной платы на предприятиях общественного питания и их планирование.

заработной платы на предприятиях общественного питания;	
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

6.2. Технологическая карта лекции (2-е занятие)

Этапы, время	Деятельность	
	преподавателя	студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают

2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение заработной платы на предприятиях общественного питания? 2. Понятие форм и системы заработной платы на предприятиях общественного питания? 3. Понятие об анализе фонда заработной платы на предприятиях общественного питания? Для ответов на вопросы организует работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.
3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

6.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

План семинарского занятия: 1. Понятие , Сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы. 2. Формы и системы оплаты труда 3. Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы		
Цели учебного занятия: Сформировать навыки раскрытия структуры национальной экономики		
Результаты учебной деятельности студентов: • называют специфические особенности заработной платы • дают характеристику системе оплаты труда; • раскрывают анализ фонда заработной платы.		
Задания для самостоятельной подготовки: Задание 1.Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См.І.1.) Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. ІІ.1.) Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См.І.1.)		
Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:

Таблица 3/Х/У – Знаю/Хочу узнать/Узнал(а).

- Позволяет провести исследовательскую работу по тексту/теме/разделу.

- Развивает системное мышление, навыки анализа, структурирования.

Знакомятся с правилами составления таблицы 3/Х/У в группах оформляют Таблицу.

Отвечают на вопросы: «Что вы уже знаете по данной теме?» и «Что вы хотите узнать?» (Создается ориентировочная основа для дальнейшей работы).

Заполняют 1-ую и 2-ю колонки таблицы в группах.

Самостоятельно читают текст лекции.

Заполняют 3-ю колонку таблицы в группах.

Понятие «заработная плата» наполнилось новым содержанием и охватывает все виды заработков, премий, надбавок, социальных льгот, начисленных в денежной и натуральных формах независимо от источников финансирования, включая денежные суммы, начисленные в соответствии с законодательством за не отработанное время (ежегодный отпуск и так далее).

С организацией заработной платы на предприятии общественного питания не зависимо от форм собственности и видов деятельности связано решение двуединой задачи:



Формы и системы заработной платы представляют собой способы установления зависимости величины заработной платы рабочих от количества и качества затраченного ими труда с помощью совокупности количественных и качественных показателей, отражающих

Заработная плата за выполненную работу и отработанное время включает в себя следующие элементы:

1) зарплата, начисленная работникам по тарифным ставкам и окладам за отработанное время;

2) зарплата, начисленная за выполненную работу работникам по сдельным расценкам или в процентах от выручки от реализации работ (услуг);

3) процентное или комиссионное вознаграждение независимо от того, выплачивается ли оно дополнительно к тарифной ставке (окладу) или является основной оплатой;

4) суммы индексации зарплаты в связи с повышением цен на товары и услуги;

5) индексация (пеня) зарплаты за несвоевременную ее выплату;

6) стоимость продукции, выдаваемой в порядке натуральной оплаты;

7) зарплата работников бухгалтерий за выполнение письменных поручений работников о перечислении из причитающейся им заработной платы страховых взносов по договорам добровольного страхования, коммунальных платежей и др.;

8) зарплата учащихся и студентов учебных заведений, проходящих производственную практику на предприятии, если расчет за выполненную работу производился предприятием непосредственно с учащимися и студентами;

9) выплата разницы в окладах работникам, трудоустроенным из других предприятий и организаций с сохранением в течение определенного срока размеров должностного оклада по предыдущему месту работы, а также при временном замещении;

10) выплата разницы между прежним заработком на новой работе в случае перевода работника на нижеоплачиваемую работу в связи производственной травмой либо профессиональным заболеванием;

11) доплаты за совмещение профессий, расширение зоны обслуживания, увеличение объема выполненных работ, выполнение обязанностей отсутствующего работника, за руководство бригадой;

12) доплаты низкооплачиваемым работникам;

13) зарплата работников, состоящих в списочном составе предприятия, за выполнение, кроме основной работы, работы по совместительству (внутреннее совместительство) или договорам гражданско-правового характера (включая договоры подряда);

14) заработная плата лиц, принятых на работу по совместительству из других предприятий;

15) зарплата работников несписочного состава, в том числе за выполнение работ по договорам гражданско-правового характера, включая договоры подряда, если расчеты за выполненную работу производятся с физическими, а не с юридическими лицами и не с предпринимателями; суммы премий, вознаграждений, стоимость подарков, социальных льгот, - начисленных (предоставленных) работникам, не состоящим в списочном составе предприятия (члены правления акционерного общества, учредители и другие лица), выполняющим работы по договорам гражданско-правового характера, включая договора подряда; оплата услуг (гонорар) работников не списочного состава за чтение лекций, консультации, выступления по радио и телевидению, за публикации в периодической печати, не являющиеся объектами авторского права.

Тема: № 7	Доходы предприятия общественного питания .
-----------	--

7.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 2 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация

План лекции:	1. Сущность, природа и виды доходов предприятий общественного питания 2. Анализ доходов предприятий общественного питания. 3. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о понятие дохода в общественном питаний , анализ доходов , планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью дохода на предприятиях общественного питания; • Разъяснить понятие анализа доходов предприятий общественного питания • Объяснить значение планирования и прогнозирования предприятий общественного питания;	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть значение дохода на предприятиях общественного питания ; • Определить анализ доходов предприятий общественного питания; • Рассказать о планирование и прогнозирование предприятий общественного питания .
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,

Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.
------------------	--

7.2.Технологическая карта лекции (2-е занятие)

Этапы, время	Деятельность	
	преподавателя	студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают
2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение дохода на предприятиях общественного питания? 2. Понятие анализа доходов предприятий общественного питания? 3. Понятие планирование и прогнозирование предприятий общественного питания? Для ответов на вопросы организует работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.

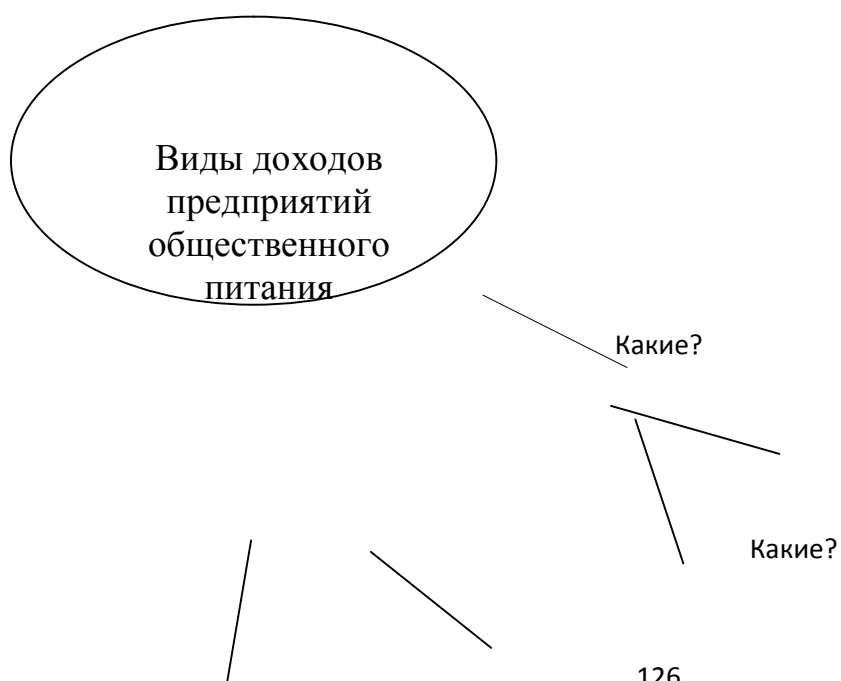
3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

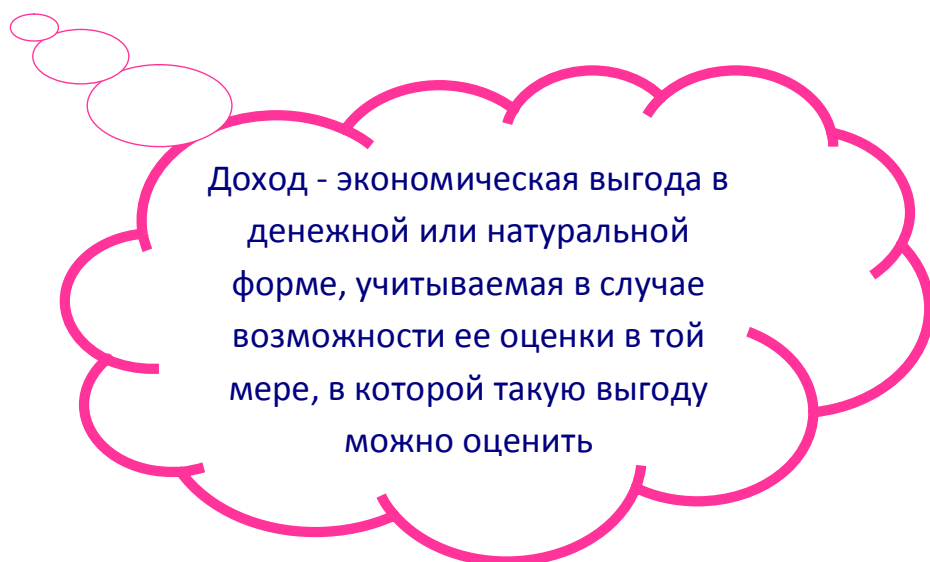
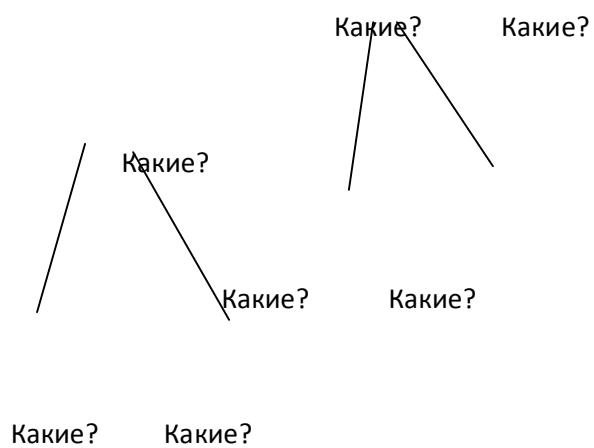
7.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

<i>План семинарского занятия:</i>
1. Сущность, природа и виды доходов предприятий общественного питания 2. Анализ доходов предприятий общественного питания. 3. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания
<i>Цели учебного занятия: Сформировать навыки раскрытия структуры национальной экономики</i>
<i>Результаты учебной деятельности студентов:</i> • называют виды доходов предприятий общественного питания • дают характеристику анализу доходов предприятий общественного питания; • раскрывают суть планирование и прогнозирования доходов предприятий общественного питания.
<i>Задания для самостоятельной подготовки:</i> Задание 1. Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См. I.1.) Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. II.1.) Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См. I.1.)

Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:
---	--	-------------------------------

I.2. Заполните органайзер «Какие?»»





Классификация доходов предприятий общественного питания по видам выполняемых услуг

Наименование услуги	Виды (типы) выполняемых услуг	Отнесение по видам классификации доходов
1. Услуги питания	- услуги питания ресторана;	Постоянные, планируемые,

	услуги питания кафе; услуги питания столовой; услуги питания закусочной; услуги питания бара; услуги питания предприятий других типов;	контролируемые, переменные
2. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий	- по заказам потребителей; изготовление блюд из сырья заказчика; изготовление блюд и кулинарных изделий на дому;	Случайные, планируемые, контролируемые, переменные
3. Услуги по организации потребления и обслуживания	- услуги официанта, мойщика посуды на дому; организация и обслуживание торжеств и ритуальных мероприятий; организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров и прочее; доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей; прочее;	Случайные, планируемые, контролируемые, переменные
4. Услуги по реализации кулинарной продукции	- отпуск обедов на дом; реализация через магазин и отделы кулинарии; реализация кулинарной продукции вне предприятия;	Постоянные, планируемые, контролируемые, переменные
5. Услуги по организации	- организация музыкального	Постоянные для получения,

досуга	обслуживания; предоставление настольных игр, игровых автоматов, бильярда и т.п.; организация проведения концертов и видеопрограмм;	планируемые; контролируемые, москитные по отношению к объему производства;
6. Прочие услуги		

Доходы организации общественного питания включают в себя:

- доходы по видам деятельности;
- прочие поступления, к которым относятся:
- операционные доходы;
- внеоперационные доходы.

Для прогнозирования валового дохода используют следующие методы:

- метод прямого расчета;
- расчетно-аналитический;
- экономико-статистические;
- экономико-математические;

Тема: № 8	Расходы предприятий общественного питания.
------------------	---

8.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 2 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация
План лекции:	1. Природа ,сущность и содержания издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация . 2. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания .Анализ издержек предприятий питания. 3. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о понятие расхода в общественном питаний , фактории влияющие на уровень издержек и их планирования.	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью расхода на предприятиях общественного питания; • Разъяснить понятие анализа издержек предприятий общественного питания • Объяснить значение планирования издержек	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть сущность расхода на предприятиях общественного питания ; • Определить фактории влияющие на издержки предприятий общественного питания; • Рассказать о планирование издержек производства предприятий общественного питания .

предприятий общественного питания;	
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

8.2. Технологическая карта лекции (2-е занятие)

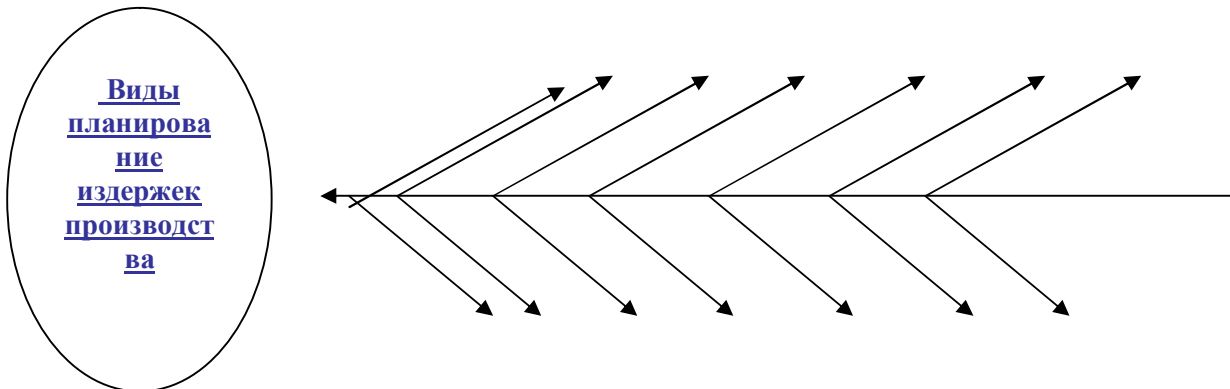
Этапы, время	Деятельность	
	Преподавателя	Студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают

2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение расхода на предприятиях общественного питания? 2. Понятие факторов влияющие на издержки предприятий общественного питания? 3. Понятие планирование издержек предприятий общественного питания? Для ответов на вопросы организует работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.
3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

8.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

План семинарского занятия: 1. Природа ,сущность и содержания издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация . 2. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания .Анализ издержек предприятий питания. 3. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.		
Цели учебного занятия: Сформировать навыки раскрытия структуры национальной экономики		
Результаты учебной деятельности студентов: • называют содержание издержек производства предприятий питания • дают характеристику факторам влияющие на издержки производства предприятий питания.; • раскрывают понятие планирование издержек предприятий питания.		
Задания для самостоятельной подготовки: Задание 1.Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См.І.1.) Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. ІІ.1.) Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См.І.1.)		
Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:

Рыбий скелет



На верхней «косточке» записывается формулировка проблемы, а на нижней – факты подтверждающие, что данная проблема существует.

Работа может проводиться индивидуально или в группах. Важным этапом является презентация заполненной схемы, которая продемонстрирует взаимосвязь проблем, их комплексный характер.

Издержки обращения - это оцененное в денежном выражении, потребление товаров и услуг которое требуется для производства и сбыта продукта предприятия. К издержкам обращения относятся расходы на транспортировку, хранение, упаковку, подсортировку и подготовку товаров к продаже, приобретению кроме оплаты их покупной стоимости и реализацию, на управление торговыми предприятиями и организациями и другие расходы связанные с обращением товаров а также административные расходы.

К расходам по приобретению товаров относят:

- **расходы по доставке**

- страховке завозимых товаров
- таможенные пошлины
- сборы и налоги уплачиваемые при ввозе товаров на таможенную

В состав издержек обращения не включают расходы и потери, не связанные с-реализацией товаров и вызванные перераспределением средств между субъектами хозяйствования. К ним относят: штрафы, пени, неустойки, уплаченные по хозяйственным договорам; убытки от покупки (продажи) валюты, переоценки кредиторской задолженности в валюте, списания дебиторской задолженности после истечения сроков исковой давности; судебные и арбитражные расходы и другие затраты.

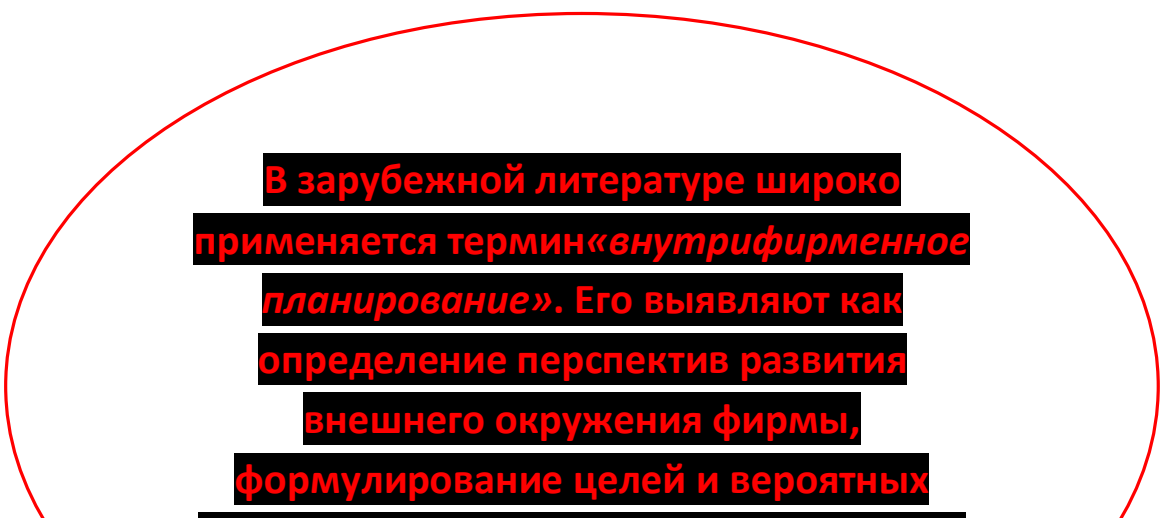
Анализ издержек обращения предприятия (организации) начинают с сопоставления фактических данных с плановыми и данными прошлых периодов. Разница между фактической и плановой суммой издержек обращения (или в динамике) представляет собой абсолютное отклонение (экономия, перерасход).

Наибольшее влияние на уровень издержек обращения оказывают следующие факторы:

- **объем товарооборота;**
- **структура товарооборота;**
- **индексы цен, ставок, тарифов.**

При планировании издержек производства и обращение предприятием могут использоваться различные методы:

- * **экономико-статистические;**
- * **экономико-математические;**
- * **техничко-экономических расчетов;**
- * **расчетно-аналитический и др.**



В зарубежной литературе широко применяется термин «внутрифирменное планирование». Его выявляют как определение перспектив развития внешнего окружения фирмы, формулирование целей и вероятных

Тема: №9	Прибыль предприятий общественного питания
-----------------	--

9.1 Технология обучения на лекции

Количество студентов: 10-20 чел.	Время- 4 часа
Форма учебного занятия	Вводно-тематическая лекция- визуализация
План лекции:	1. Сущность и значение прибыли и рентабельности_предприятий общественного питания. 2. Анализ показателей прибыли и рентабельности_предприятий общественного питания. 3. Планирование и прогнозирования прибыли и рентабельности_предприятий общественного питания.
Цель учебного занятия: Сформировать целостное представление о понятие прибыли и рентабельности в общественном питаний , анализ показателей прибыли и рентабельности , планирование и прогнозирование прибыли и	

рентабельности предприятий общественного питания.	
Задачи преподавателя: • Ознакомить с сущностью прибыли на предприятиях общественного питания; • Разъяснить понятие анализа показателей прибыли и рентабельности предприятий общественного питания • Объяснить значение планирования и прогнозирования прибыли и рентабельности предприятий общественного питания;	Результаты учебной деятельности: Студент должен: • Раскрыть значение прибыли на предприятиях общественного питания ; • Определить анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий общественного питания; • Рассказать о планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания .
Методы и техники обучения	Лекция – визуализация, техники: блиц- опрос, фокусирующие вопросы, «думай- работай в паре делись», техника «да- нет».
Средства обучения	Лазерный проектор, визуальные материалы, информационное обеспечение.
Формы обучения	Коллективная, фронтальная работа, работа в парах,
Условия обучения	Аудитория, приспособленная для работы с ТСО.

9.2.Технологическая карта лекции (2-е занятие)

Этапы, время	Деятельность	
	преподавателя	студентов
1 этап Введение (5 мин.)	1.1 Сообщает тему, цель, планируемые результаты учебного занятия и план его проведения.	1.1 Слушают
2 этап Актуализация знаний (20 мин.)	1.2 С целью актуализировать знания студентов задает фокусирующие вопросы. 1. Значение прибыли на предприятиях общественного питания? 2. Понятие анализа показателей прибыли и рентабельности предприятий общественного питания? 3. Понятие планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания? Для ответов на вопросы организует работу в парах. Проводит блиц-опрос. Выводит на экран и предлагает ознакомиться со схемами и поясняет содержание схем. Делает обобщающий вывод.	2.1. Отвечают на вопросы. 2.2 Изучают содержание схем.

3 этап Информационный (45 мин.)	3.1. Последовательно излагает материал лекции по вопросам плана; Акцентирует внимание на ключевых моментах темы и предлагает их записать.	3.1. Обсуждают содержание схем, задают вопросы, уточняют. Записывают главное.
4 этап Заключительный (10 мин.)	4.1 Делает итоговое заключение. 4.2 Дает задания и темы самостоятельных работ.	4.1 Слушают 4.2 Записывают

9.3. План-задание к семинарскому занятию по закреплению и углублению знаний.

План семинарского занятия: 1. Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий общественного питания. 2. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий общественного питания. 3. Планирование и прогнозирования прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
Цели учебного занятия: Сформировать навыки раскрытия структуры национальной экономики
Результаты учебной деятельности студентов: • называют значение прибыли и рентабельности предприятий питания . • дают характеристику анализу показатели прибыли и рентабельности предприятий питания; • раскрывают сущность планирование и прогнозирования прибыли предприятий питания.
Задания для самостоятельной подготовки: Задание 1. Изучить лекционные материалы и список рекомендуемой литературы. (См. I.1.) Задание 2. Изучить правила работы в группах (См. II.1.)

Задание 3. Изучить данные каждой группе вопросы. (См.1.1.)		
Форма контроля: Наблюдение, устный контроль: вопросно-ответная форма	Максимальный балл: 0.9 балла Фактический балл:	Подпись преподавателя:

Кластер

Кластер - (пучок, связка).
Стимулирует актуализацию знаний, помогает свободно и открыто вовлекать в мыслительный процесс новые ассоциативные представления по теме.

Знакомятся с «Правилами составления кластера». В центре большого листа бумаги пишется ключевое слово.

По ассоциации с ключевым словом приписывают сбоку от него в кружках меньшего размера «спутники», соединяя их линиями с «главным». У этих «спутников» могут быть «малые спутники» и т.д. Записывают те слова или предложения, которые связаны с данной темой.

Обмениваются кластерами для обсуждения.

Эффективность производственной, инвестиционной и финансовой деятельности предприятия выражается в достигнутых финансовых результатах. Общим финансовым результатом является прибыль, а показателем, характеризующим эффективность достигнутых

Прибыль - объективная экономическая категория товарно-денежных отношений.

Метод факторного моделирования позволяет осуществить многовариантные плановые расчеты прибыли на плановый год путем последовательного применения заданных значений отдельных факторов. С учетом степени влияния отдельных факторов строится многофакторная регрессионная модель. Применение методов корреляционно-регрессионного

Задачи анализа прибыли и рентабельности предприятия следующие:

- 1) проанализировать выполнение плана прибыли и ее изменение в динамике по видам, в целом по предприятию, по структурным подразделениям и во временном аспекте;**
- 2) изучить изменение составных элементов формирования прибыли до налогообложения по сравнению с планом и в динамике;**
- 3) изучить изменения показателей рентабельности по сравнению с планом, в динамике в целом по предприятию, по структурным подразделениям (по годам, кварталам);**
- 4) выявить и измерить влияние факторов, воздействующих на формирование прибыли и показатели рентабельности;**
- 5) исследовать эффективность распределения и использования прибыли;**
- 6) измерить влияние факторов, определяющих распределение и использование прибыли;**
- 7) разработать мероприятия по использованию выявленных резервов роста прибыли и рентабельности и повышению эффективности распределения и использования прибыли.**

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

Кафедра экономики

Сборник задач

Утвержден на заседании кафедры

(протокол № 13 от 8 июня 2013 года).

Заведующий кафедрой

к.э.н., и.о. доц. Султонов Ш.А.

Подготовила: Ст.пепод.Абдуллаева З.И.

Тема: Продукция и товарооборот предприятия питания

Задача 1.

Проведите анализ товарооборота предприятий общественного питания по району за отчетный год на основе данных таблицы.

В процессе анализа установите:

-динамику товарооборота в действующих и сопоставимых
ценах;

- динамику товарооборота на одного человека;
- изменение товарооборота по составу;
- сумму дополнительных расходов населения на покупку продукции в результате роста цен;
- изменение соотношения товарооборота и покупательных фондов населения.

Таблица 1

Товарооборот района за отчетный год

(млн.сум)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Индекс цен
Товарооборот, всего	6200,7	10400,2	
в том числе:			
Оборот торговой сети	5600,2	9700,0	1,75
Оборот предприятий питания	600,5	7,5	1,18
Численность населения тыс.чел.	72,0	78,0	
Покупательные фонды населения района	8200,5	13600,0	

Задача 2.

Определите динамику товарооборота в действующих и сопоставимых ценах, сумму дополнительных расходов населения на продукцию товаров в результате роста цен, соотношение товарооборота и покупательных фондов населения района в отчетном и предшествующем году.

Таблица 2

Товарооборот района за отчетный год

(млн.сум)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Покупательные фонды населения	7500,6	17200,0
Товарооборот	5900,4	11600,0
Индекс цен за отчетный год		1,24

Задача 3

На основе данных, представленных в таблице, рассчитайте темпы роста показателей товарооборота в действующих и сопоставимых ценах. Произведите расчеты цепным и базисным методами. Выявите, есть ли какая либо тенденция в развитии товарооборота предприятий общественного питания?

Сделайте выводы по анализу.

Таблица 3

Показатели объема товарооборота

кафе «Багема» за 2011-2012 годы

(суммы – в тыс. сум)

ПОКАЗАТЕЛИ	2010г.	2011г.	2011 г в % К 2010 г.	2012г.	2010г. в % К:	
					2008г.	2009г.

Объем товарооборота в действующих ценах	43183,7	55456,2		167111,6		
Объем товарооборота в сопоставимых ценах: предшествующего года						
базисного года	43183,7	51635,2		156033,2		
	43183,7	51635,2		145314,4		
Отклонение от предшествующего года в сумме (+,-):						
в действующих ценах	*	+8451,5		+104398,0	*	*
в сопоставимых ценах		+8451,5		+93679,2		

Задача 4

На основе данных, представленных в таблице, рассчитайте долю товарооборота по месяцам 2010 года. Выявите наиболее активное развитие показателя за истекший период. Рассчитайте показатель ритмичности товарооборота за год. Сделайте выводы и предложения по развитию товарооборота предприятия.

Таблица 4

Выручка от реализации продукции кафе «Багема»

по месяцам 2012 года

Месяцы и кварталы года	Выручка от реализации продукции и услуг, в тыс. сумм	В % к итогу
Январь	10825,2	

Февраль	9854,5	
Март	17984,9	
Апрель	15749,6	
Май	20883,9	
Июнь	21076,6	
Июль	17410,6	
Август	7702,4	
Сентябрь	8147,8	
Октябрь	9130,7	
Ноябрь	18563,7	
Декабрь	26511,5	
Итого за год	183841,6	100,0

Задача 5.

Произведите анализ товарооборота ресторана «Бахор» за отчетный год.

Таблица 5

Товарооборот ресторана «Бахор» за отчетный год

(млн.сум)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Индекс цен
Товарооборот всех предприятий общественного питания в районе	16300,4	21400,5	
Розничный товарооборот ресторана «Бахор», всего	3201,4	4800,6	

Задача 6.

Рассчитайте темп роста товарооборота действующих и сопоставимых ценах, сумму дополнительных расходов на покупку товаров в результате роста цен, влияние на прирост товарооборота, изменение розничных цен и физического объема товарооборота.

Товарооборот в отчетном году составил 104909 млн. сум., в предшествующем году - 48700 млнс. сум. Цены за отчетный год увеличились в среднем в 1,22 раза.

Задача 7.

Определите среднегодовые темпы роста товарооборот предприятия общественного питания в действующих и в сопоставимых ценах за несколько лет.

Таблица 6

(тыс. сум)

Годы	Товарооборот в ценах соответствующих лет	Индекс цен
Первый	3700,0	—
Второй	14600,0	1,16
Третий	19900,0	1,24

Четвертый	22700,0	1,27
Пятый	21200,0	1,24

Задача 8.

Определите план продажи молока и молочных продуктов по торговому предприятию на предстоящий год.

В отчетном году продажа молока и молочных продуктов составила 16,6 млн. сум.

В планируемом году предполагается рост численности населения на 4%, рост потребления молока и молочных продуктов на 1 человека - на 1 %.

Цены на молоко и молочные продукты возрастут в среднем на 10 %.

Задача 9.

Определите план продажи макаронных изделий по торговому предприятию на предстоящий год,

В отчетном году продажа макаронных изделий составила 312 тонн. Численность населения района 52 тыс.чел. Средняя цена 1 кг макаронных изделий - 1265 сум.

В планируемом году потребление сохраниться на достигнутом уровне, численность населения увеличится до 53,2 тыс.чел., цены на макаронные изделия, по прогнозам, возрастут в 1,5 раза.

Доля торгового предприятия в продаже макаронных изделий - 12 %.

Задача 10.

Рассчитайте необходимую сумму поступления овощей на предприятие на I квартал. Товарный запас на начало квартала 18 млн.сум. Прогнозируемые объемы продажи овощей:

- I квартал—90 млн.сум;
- II квартал — 117 млн.сум;
- III квартал - 200 млн.сум;
- IV квартал - 280 млн.сум.

Товарные запасы на конец первого квартала 12 дней. Естественная убыль 0,5% к обороту.

Тема. Ресурсы предприятий общественного питания

Задача 11

Произведите анализ структуры и эффективности использования ресурсов ресторана «Бахор».

Таблица 7.

Ресурсы ресторана «Бахор» за отчетный год.

(в тыс. сум.)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	2	3
Среднегодовая стоимость основных фондов	234568,0	288755,0
Среднегодовая стоимость оборотных средств	586420,0	654927,0

Задача 12

Таблица 8.

Произведите анализ эффективности использования основных фондов ресторана «Бахор».

(в тыс. сум.)

№	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Темп роста, в %
1	Розничный товарооборот	1201235,2	2107911,5	
2	Среднегодовая стоимость основных фондов	234568,0	288755,0	
3	Прибыль	33634,3	65345,3	
4	Фондоотдача			
5	Фондоемкость			
6	Рентабельность основных фондов, %			

Задача 13

Рассчитайте показатели фондовооруженности труда работников ресторана «Бахор».

Таблица 9.

(в тыс. сум.)

№	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Темп роста, в %
1	Товарооборот	1201235,2	2107911,5	
2	Среднегодовая стоимость основных фондов	234568,0	288755,0	
3	Среднесписочная численность работников	30	32	

Задача 14

Определите долю и сумму прироста товарооборота за счет интенсивного фактора. За анализируемый период стоимость основных фондов возросла на 6%, а товарооборот в сопоставимых ценах на 7% и составил 1500700,0 тысяч сум.

Требуется обосновать увеличение фондоотдачи.

Задача 15.

Определите срок окупаемости капитальных вложений на реконструкцию торгового предприятия на основе следующих данных:

1. Стоимость основных фондов:

- до реконструкции - 234568,0тыс. сум.

- после реконструкции - 288755,0 тыс. сум

2. Товарооборот;

И до реконструкции-1201235,2,0тыс.сум

В после реконструкции - 2107911,5тыс.сум

3. Рентабельность:

И до реконструкции - 2,8% к обороту

В после реконструкции - 3,1% к обороту

Задача16.

Определить среднегодовую стоимость основных фондов ресторана «Бахор» за отчетный год, если прибыль увеличилась на 3,4%, а рентабельность основных средств - на 1,7%. Прибыль в предшествующем году составила 1900,6 тыс.сум, а прибыль на 1 сум основных фондов составляла 2,8 сум.

Задача 17.

Произведите анализ эффективности использования оборотных средств ресторана «Бахор».

Таблица 10.

Оборотные средства ресторана «Бахор» за отчетный год

(тыс.сум)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	2	3
Среднегодовая сумма оборотных средств	586420,0	654927,0
в т. ч., вложенные в товарные запасы	177173,0	272693,0
Товарооборот	1201235,2	2107911,5
Прибыль	33634,3	65345,3
Фондоотдача оборотных средств		
Рентабельность оборотных средств, %		

Задача 18.

В ресторане «Бахор» за отчетный год товарооборот составил 2107911,5тыс.сум, оборачиваемость средств, вложенных в товарные запасы - 70 дней.

В планируемом году товарооборот возрастает на 58%. Индекс цен- 1,5.

Руководители ресторана «Бахор» предлагает обеспечить в планируемом году 54% прироста товарооборота за счет повышения эффективности использования оборотных средств.

Определите па планируемый год темпы роста суммы оборотных средств в товарных запасах и оборачиваемость средств в днях.

При проведении расчетов используйте формулу:

I-Тох 100

$$Дт = Т_t, \quad \text{где}$$

Дт - доля прироста товарооборота за счет повышения эффективности использования оборотных средств; Т_т - темп прироста товарооборота, %;

То - темп прироста суммы оборотных средств, %.

Задача 19.

Произвести анализ эффективности использования занятых работников ресторана «Бахор».

Таблица 11.

Показатели по труду ресторана «Бахор» за отчетный год

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Товарооборот тыс. сум	1201235,2	2107911,5
Среднесписочная численность работников, чел.	30	32

Индекс цен за отчетный год составил 1,4.

В процессе анализа определите влияние изменения численности работников и производительности труда на прирост товарооборота, а также долю прироста товарооборота за счет интенсивных факторов.

Задача 20.

Определить какой из двух предприятий общественного питания более интенсивно использовало рабочую силу в развитии товарооборота на основе следующих данных:

Таблица 12.

Показатели по труду двух предприятие общественного питания за отчетный год

Показатели	Предприятие общественного питания 1	Предприятие общественного питания 2
Товарооборот в сопоставимых ценах, тыс. сумм		
-в базисном году	22580	28620
-в отчетном году	26140	32480
Численность работников		
-в базисном году	110	170
-в отчетном году	112	175

Задача 21.

Проанализируйте эффективность использования основных фондов предприятия общественного питания за отчетный год.

В процессе анализа рассчитайте:

1. Показатели экономической эффективности основных фондов;

2.Влияние изменения среднегодовой стоимости основных фондов на рост розничного товарооборота.

3.Влияние изменения суммы прибыли и среднегодовой стоимости основных фондов на изменение рентабельности.

4.Обоснуйте взаимосвязь показателей - фондоотдача, фондовооруженность, производительность труда.

Таблица 13.

Показатели экономической эффективности использования основных фондов предприятия.

(тыс. сум)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Отклонение (±)
Основные фонды:			
на начало года	1334,8	1408,6*	
на конец года	3408,6	26457,3*	
Среднегодовая стоимость основных фондов			
товарооборот			
Всего	43750,0	91650,0**	
На один сум основных фондов, в сумах			
Фондоемкость, в сумах			
Прибыль всего	82,2	89,4	
На один сум основных фондов, в сумах			
Среднегодовая численность работников, чел.	85	87	
Фондовооруженность в сумах,			

--	--	--	--

Для расчета влияния факторов на изменения товарооборота используйте метод цепных постановок:

а) изменение среднегодовой стоимости основных фондов

$$\Phi O_o C_1 - \Phi O_o C_o$$

б) изменение фондоотдачи:

$$\Phi O_i C_1 - \Phi O_o C_1, \text{ где}$$

ΦO_i - фондоотдача в предшествующем и отчетном периодах;

$C O_i$ - среднегодовая стоимость основных фонда в предшествующем и отчетном годах/

Задача 22.

Определить оптовую цену предприятия, розничную цену.

Себестоимость продукции "А" - 80 сум 50 тийин, непроизводственные расходы - 14 сум, прибыль предприятия - 6 сум, налоги - 22 сум, торговая надбавка - 20%.

Задача 23.

Рассчитать коэффициент эластичности спроса на макаронные изделия через относительные и абсолютные показатели.

Охарактеризовать спрос через полученный коэффициент.

В предшествующем году средняя цена 1 кг макаронных изделий составила 28 сум. Потребление на одного человека в год было 19 кг. В отчетном году средняя цена одного кг возросла в 1,6 раза. Среднедушевое потребление при этом составила 23 кг.

Задача 24.

Определить средний индекс потребительских цен по области (август отчетного года к апрелю прошлого года), если: в январе цены увеличились на 8 %; в феврале - на 6,2 %; в марте - на 7, 2 %; в апреле - на 6,1 %; в мае - на 5, 4 %; в июне - на 4,9 %; в июле - на 3,8 %.

Задача 25.

Общий объем спроса на прохладительные напитки и общий объем его предложения в месяц характеризуется следующими данными:

Таблица 14.

Спрос, тыс. бутылок	Цена за одну бутылку, сум и тийин	Предложения, тыс. бутылок	Избыток (+) или нехватка (-)
210	1500,00	65	
180	1500,50	90	
145	2000,00	120	
95	2200,50	180	
70	2500,00	240	
60	2700,50	270	
50	3000,00	300	

1. Определите равновесную цену. Каково равновесное количество лимонада. Заполните 4 колонку и объясните, почему Ваши ответы правильны.
2. Постройте график спроса и предложения лимонада, также определите его равновесную цену, а также зоны избыточного предложения и неудовлетворенного спроса.

Задача 26.

Установить оптово-отпускную цену одной тонны помидоров при условии, что закупочная стоимость одной тонны помидоров –120000 сум, нормой накладных расходов и прибыли - 62000 сум.

Дополнительные нормы на одну тонну помидоров: а) естественная убыль - 2 % от закупочной стоимости; б) на покрытие транспортных расходов - 25 сум; в) накладные общественные расходы на переработку помидоров - 15000 сум.

Тема: Оплата труда работников на предприятиях общественного питания

Задача 27.

Сделайте расчет суммы расходов на оплату труда работников предприятий общественного питания на планируемый год.

1. В отчетном году товарооборот *предприятий общественного питания* составил 30307,6млн.сум. Доход от реализации продукции –17259,4млн.сум. Эта сумма распределилась следующим образом:
 - расходы на оплату труда -301,6млн. сум
 - остальные - издержки обращения- 1802,9млн.сум
 - прибыль..... (рассчитать)
2. В планируемом году по предварительному расчету необходимая сумма прибыли должна быть 15165,7млн.сум. Товарооборот намечен в сумме 4772,8млн.сум. Удельный вес прибыли в доходе намечено увеличить на 1,5 пункта по сравнению с отчетным годом.
3. Уровень издержек обращения (без расходов на оплату труда) в планируемом году по сравнению с отчетным годом повысится на 0,15% к обороту.

Проверьте, соблюдаются ли необходимые соотношения в темпах роста на оплату труда, прибыли и товарооборота.

Задача 28.

Определите на планируемый год необходимую численность работников предприятий общественного питания и сумму расходов на оплату труда.

В отчетном году среднесписочная численность работников составляло 184 человека.

Товарооборот - 30307,6млн.сум.

Расходы на оплату труда - расходы на оплату труда -301,6млн. сум

В планируемом году намечено увеличить товарооборот на 10 %, производительность труда работников торговли - на 6 %.

Коэффициент соотношения темпов прироста средней заработной платы и производительности труда по предварительным данным должен составить 0,95.

Задача 29.

В текущем году на предприятии общественного питания сложились следующие показатели по труду:

Среднесписочная численность работников - 30 чел. Расходы на оплату труда - 3489, 0 тыс.сум. Товарооборот - 46500, 0 тыс.сум.

В планируемом году товарооборот возрастет на 3 % в ценах базисного года и на 25 % за счет роста цен.

С учетом намеченных мероприятий по повышению производительности труда предполагается 80 % прироста товарооборота получить за счет интенсивного фактора (роста выработки в расчете на 1 работника). Средняя заработная плата будет расти в размере 0,9 % на 1 % роста выработки в фактически складывающихся ценах.

Определите на планируемый год среднемесячную численность работников, сумму расходов на оплату труда и уровень этих расходов в процентах к обороту.

Задача 30.

Определите средства на оплату труда работников предприятия общественного питания на планируемый год в нескольких вариантах. Обоснуйте свое решение.

1.Товарооборот на планируемый год определен в размере 7250,0 млн.сум . Уровень доходов 22,5 % к обороту, уровень материальных расходов - 12, 4% к обороту, уровень прибыли к обороту - 3,5 %.

2. В отчетном году сумма доходов от организации общественного питания составила 1450.0 млн.сум. 50 % доходов было направлено на покрытие материальных расходов. 31 % на оплату труда работников и остальное - на получение прибыли.

В планируемом году сумма доходов возрастет на 15 %, доля доходов, остающихся в распоряжении предприятия общественного питания увеличится на 2 пункта, из них 45 % будет направлено на получение прибыли.

3. В отчетном году товарооборот составил 6800, млн.сум, средства на оплату - 449, 5 млн.сум; среднесписочная численность работников - 90 человек.

В планируемом году среднесписочная численность работников возрастет на 2 человека, производительность труда - на 6,5 %. Коэффициент соотношения темпов прироста среднегодовой заработной платы и среднегодовой выработки составит 0,85. 4. В отчетном году уровень расходов на оплату труда составил 6,61 % к товарообороту.

В планируемом году индекс цен на товары и услуги составит 1,34, заработная плата будет индексироваться в размере 85 % роста цен.

Задача 31.

Определите на планируемый год показатели по труду предприятия общественного питания на основе следующих данных:

Таблица 15.

Показатели по труду на *предприятии общественного питания* на планируемый год.

(сумма, млн.сум)

Показатели	Отчетный год	Планируемый год	Динамика, %
1.Товарооборот	4250,0	5820,0	
2. Доходы	977,5	1385,0	
3.Всего расходы (без расходов на оплату труда)	495,0	671,5	
4. Средства на оплату труда в сумме	325,0		
в % к обороту			
5.Прибыль			
6.Среднесписочная численность работников	85		
7. Товарооборот на одного работника			
8. Средняя заработная плата 1 работника, сум.			
9.Прибыль на 1 работника, сум.			
10.Товарооборот на 1 000 средств на оплату труда, сум.			
11. Прибыль на 1000 средств на оплату труда, сум.			

Индекс цен по прогнозам в планируемом году составит 1,3. Индексация заработной платы 80 % от роста цен.

При расчете показателей по труду на планируемый год обеспечьте следующее:

- опережающие темпы роста прибыли и розничного товарооборота по сравнению с темпами роста средств на оплату труда;
- снижение уровня расходов на оплату труда в процентах к товарообороту;
- рост средней заработной платы одного работника с учетом ее индексации в связи с повышением цен на товары и услуги;
- рост производительности труда в сопоставимых ценах.

ТЕМА. Расходы предприятий общественного питания

Задача 32.

Проведите анализ расходов предприятия общественного питания за отчетный год на основе следующих данных:

Таблица 16.

Показатели финансовых результатов на предприятии общественного питания (в тыс. сум)

№№	ПОКАЗАТЕЛИ	ПРЕДШЕСТВУЮЩИЙ ГОД.		ОТЧЕТНЫЙ ГОД	
		Доходы	расходы	доходы	расходы
1	Выручка от реализации продукции	226241,0		145680,0	
2	Себестоимость реализованной продукции		194017,0		128432,0
3	Валовая прибыль от реализации продукции	32224,0		17248,0	
4	Расходы периода, в том числе:		33102,0		59731,0
4.1.	Расходы по реализации		17038,0		26077,0
4.2.	Административные расходы		6217,0		26894,0
4.3.	Прочие операционные расходы		9847,0		6760,0
5	Прочие доходы от основной деятельности	7540,0		231606,0	

6	Прибыль (убыток) от основной деятельности	19005,0		189123,0	
7	Доходы от финансовой деятельности	-		67,0	
8	Прочие доходы от финансовой деятельности	19005,0		-	
9	Прибыль (убыток) от общехозяйственной деятельности	19159,0		186654,0	
10	Налог на доходы	10741,0		16194,0	
11	Чистая прибыль (убыток) отчетного периода	7327,0		170460,0	

Задача 33.

Проведите анализ расходов предприятия за отчетный год на основе следующих данных:

Таблица 17.

Показатели расходов предприятия
(в тыс. сум)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Отклонение в сумме, тыс. сум.	Темп роста (снижения), в %
Товарооборот, тыс. сум.	214929,0	138372,0		
Сумма расходов, тыс. сум.	30102,1	52357,9		
Уровень расходов, %				

Задача 34

Рассмотрите методику анализа расходов по общему объему и отдельным статьям на условном примере:

Определите уровень издержек обращения по общему объему и отдельным статьям.

Сравните их в динамике:

Выявите отклонения фактических расходов по сравнению с планом

Таблица 18.

Расходы *предприятия общественного питания* за отчетный год

(тыс.сум)

Показатели	Прош- лыйгод (0)	Отчетныйгод		Отчетный год по сравнению	
		План	Факти- чески (1)	с планом	с прошлым годом
А	1	2	3	4	5
Товарооборот	21920	23000	24200		
Расходы:					
Сумма, тыс.сум	3353,76	3588,0	3751,0		
В томчисле:					
Транспортныерасходы:					
% к обороту	2,40	2,60	2,70		
Расходы на оплату труда:					
Сумма, тыс.сум.	1183,7	1230,5	1282,6		
% к обороту					
Затраты по оплате процентов за пользование займом:					
Сумма, тыс. Сум	372,6	368,0	423,5		
% к обороту					

Группировки *предприятий общественного питания* по объему товарооборота (оптового или розничного) свидетельствуют о четко выраженной зависимости их уровня расходов. В группах предприятий с относительно небольшим объемом товарооборота, как правило, более высокий уровень издержек обращения, а в крупных предприятиях (по объему продаж) этот уровень более низкий. Для целей анализа и планирования расходов эту зависимость можно выразить уравнением гиперболы:

$$Y_x = a + \frac{b}{x},$$

x

где $\overline{y_x}$ - общий уровень расходов;

a – уровень условно-постоянных расходов;

b – сумма переменных расходов;

x – объем товарооборота;

b

----- - уровень переменных расходов.

x

Задача 35

По данным, приведенным в таблице, определите влияние изменения структуры товарооборота на уровень расходов

*изменение обусловлено влиянием двух факторов – изменениями удельного веса (доли) отдельных товарных групп в общем товарообороте и различными уровнями расходов по группам продукции и изменениями их в динамике.

Рассчитайте:

Влияние изменения удельного веса товарооборота по отдельным группам на изменения расходов отчетного года по сравнению с прошлым годом

Влияние изменений уровней издержек обращения по товарным группам

Таблица 19.

Удельный вес продаж в общем товарообороте и уровень расходов по продовольственным товарам предприятия.

(уровни в % к товарообороту)

Товарные группы	Прошлыйгод		Отчетныйгод	
	Удельный вес в общем товарообо-роте	Уровень расходов	Удельный вес в общем товарообо-роте	Уровень расходов
А	1	2	3	4
Продоволь- ственные товары	58,6	16,2	60,5	
Всего	100	15,3	100	

Задача 36.

Установите размер торговой надбавки для магазина " Колбасы" с учетом следующих данных:

1.Магазин получает колбасные изделия от местного перерабатывающего предприятия. Средние оптовые (отпускные), средние рыночные цены и цены перерабатывающего предприятия по видам колбасных изделий в данной местности следующие:

Таблица 20.

(сум за 1 кг)

Виды колбасных изделий	Оптовая отпускная цена колбасного предприятия	Средняя рыночная розничная цена
Колбаса вареная	380	410
Колбаса варено-копченая	410	460
Казы	490	530

2. Прогнозируемый товарооборот магазина на квартал 1220 млн.сум, в том числе:

- колбаса вареная - 590 млн.сум;
- колбаса варено-копченая - 385 млн.сум;
- копчености свиные - 245 млн.сум.

3. По данным анализа уровень издержек обращения магазина - 26 %.

4. Налоги- 12,5%

5. Минимальная прибыль магазина в данном квартале - 35 млн. сум.

Может ли магазин установить цены на колбасные изделия ниже среднерыночных?

ТЕМА: Доходы, прибыль и рентабельность предприятий общественного питания

Задача 37.

Проведите анализ доходов и оцените пропорции использования доходов на основе следующих данных:

Таблица 21.

Доходы предприятия общественного питания за отчетный год

(млн. сум)

Показатели	Прошлый год		Отчетный год		Темп роста, %	Изменение удельного веса, (+,-)
	сумма	удельный вес,	сумма	Удельный вес,		
1. Доходы всего (без налогов)	2820	100,0	6825	100,0		
2. Все расходы (кроме расходов на оплату труда)	2035		4816			
3. Расходы на оплату труда	453		1226			
4. Прибыль	332					
5. Налоги и другие обязательные платежи из прибыли	132		313			
6. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия						
7. Доход, остающийся в распоряжении предприятия (5+6)						
Розничный товарооборот	13280		29415	-		-

Задача 38.

Рассчитайте прибыль от реализации товаров и балансовую прибыль предприятия общественного питания за год на основе следующих данных:

(млн.сум)

Доходы от реализации продукции (без налогов) -	3000,0
Доходы от сдачи имущества в аренду -	40
Доходы по акциям и др.ценным бумагам, принадлежащим предприятию -	50,0
Доходы от операций с тарой -	8,0
Штрафы, полученные -	2,0
Расходы -	2400,0
Судебные издержки и арбитражные расходы -	1,2
Штрафы и пени, уплаченные -	1,2
Убытки от списания дебиторской задолженности -	2,5

Задача 39.

Проведите анализ предприятия общественного питания за отчетный год на основе данных таблицы. Напишите выводы.

Таблица 22.

Прибыль предприятия общественного питания за отчетный год

(млн.сум)

Показатели	Прошлый год		Отчетный год				Отклонение	
	сумма	% к обороту	сумма	% к обороту	сумма	% к обороту	сумма	% к обороту
1. Доходы от реализации продукции	2430,0	20,0	4009,5					
2. Внереали-	243,6	2,0	273,4					

зационные доходы						
3. Расходы	2308,5	19,0	3553,9			
4. Внереализационные расходы	60,7	0,5	164,0			
5. Прибыль	303,8	2,5				
6.Товарооборот	12150,0	-	18225			

Задача 40.

Определите рентабельность и сумму прибыли предприятия общественного питания на год на основе следующих данных:

1. В отчетном году рентабельность в отчетном году - 2,5% к обороту.
2. В процессе анализа выявлены нерациональные (излишние) расходы 0,25% к товарообороту, потери от бесхозяйственности 0,12% к товарообороту.
3. На основе прогнозов развития материально-технической базы, намеченных мер по укреплению конкурентоспособности предприятия предполагается повысить уровень текущих затрат на 0,30% к товарообороту.
4. Прогнозируемый товарооборот на предстоящий год по предприятию -12000 млн.сум.

Задача 41.

Рассчитайте показатели и дайте письменную оценку изменению рентабельности предприятия общественного питания на основе данных таблицы:

Таблица 23.

(млн.сум)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1 . Прибыль	174,4	187,4

2. Доходы	620,0	685,8
3. Товарооборот	2875,0	3260,0
4. Расходы, всего	445,6	498,4
5. Расходы на оплату труда	127,9	149,1
6. Среднегодовая стоимость основных фондов	268,7	307,6
7. Среднегодовая сумма оборотных средств	435,6	501,0

Задача 42.

На предприятии общественного питания разработан план прибыли на год, определите сумму прироста прибыли в планируемом году за счет увеличения объема товарооборота и за счет повышения рентабельности на основе следующих данных:

Таблица 24.

(млн. сум)

Показатели	Текущий год	Планируемый год
Товарооборот	15200	23104
Прибыль	273,6	262,0

--	--	--

Все показатели рассчитаны с учетом роста цен.

Задача 43.

Дайте письменную оценку плановым показателям доходов и прибыли на основе данных таблицы. Какие соотношения в темпах роста показателей рекомендуется соблюдать и почему?

Необходимые для анализа показатели рассчитайте самостоятельно.

Таблица 25.

Доходы и прибыли предприятий общественного питания.

(млн, сум)

Показатели	Прош- лый год	Отчетный год	Отчетный год в % к прошломu	Планируемый год	Плани-руе- мый год в %к отчетному
1 . Товарооборот	3100	10200	329,0	16320	
2. Доходы без налогов	713	2356	330,4	3662,6	
3.Расходы, всего	558	1989	356,5	3083,0	
4.В том числе расхо-ды на оплату труда	278,7	867,0	311,1	1362,0	
5.Прочие(внереализа- ционные) расходы	4,8	6.0	125,0	-	
6. Прибыль	150,2	361,0	240,3	579,6	
Балансовая					

7. Прибыль чистая	90,2	216,6	240,1	374,5	
8. Из суммы прибыли, направленные на потребление	58,0	151,6	261,4	250,0	

Задача 44.

Составьте расчет эффективности ускорения оборачиваемости средств, вложенных в товарные запасы, установив сумму высвободившихся оборотных средств предприятия, сумму сокращения потребности в банковском кредите и экономию затрат по оплате процентов за пользование кредитами.

Время обращения товаров за предшествующий год - 38 дней, за отчетный год - 34 дня. Товарооборот за отчетный год предприятия 23956 млн.сум. Средний уровень доходов 22,4%, долевое участие собственных оборотных средств в оплате товаров 56,0%.

Предприятие выплачивает банку за пользование кредитом 80,0% годовых.

Задача 45

В отчетном году балансовая прибыль предприятий общественного питания по сравнению с прибылью от реализации за этот же период увеличилась на 24,64 млн.сум. и в процентах к товарообороту на 0,1. По итогам работы за прошлый год произошло уменьшение балансовой прибыли по сравнению с величиной прибыли от реализации на 51,6 млн.сум., а по уровню в процентах к товарообороту снизилась на 0,24. Влияние основных факторов наглядно показаны в таблице. Так, по данным за отчетный год различия указанных показателей в сумме 24,64 млн.сум. были связаны с влиянием следующих факторов (знак + или – показывает направление влияния в млн.сум. на изменение балансовой прибыли по сравнению с прибылью от реализации):

- ☉ проценты к получению..... +2,5
- ☉ доходы от участия в др. организациях.....+106,54
- ☉ прочие операционные доходы.....+144,0
- ☉ прочие операционные расходы.....-307,0
- ☉ прочие внереализационные доходы.....+107,8
- ☉ прочие внереализационные расходы.....-29,2.

Совокупное влияние факторов как раз и составило 24,64млн.сум. Аналогично можно выполнить расчеты и по данным за прошлый год. Каждый из указанных

показателей необходимо тщательно проанализировать, оценить тенденции изменения конечных финансовых результатов, выявить резервы увеличения доходов и прибыли и повышение рентабельности и учесть их в текущей деятельности и при планировании.

Возможные варианты одновременного изменения удельных показателей производительности и заработной платы сотрудников приведены в таблице 26

Таблица 26

Показателей производительности труда и заработной платы сотрудников

№	Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение отчетных данных от величины прошлого года (+,-)
А	Б	1	2	3
1.	Прибыль от реализации -сумма,млн.сум. -% к товарообороту	865,24 3,95	847,0 3,5	-19,76 -0,45
2.	Проценты к получению	-	2,5	+2,5
3.	Проценты к уплате	-	-	-
4.	Доходы от участия в др. организациях,млн.сум.	-	106,54	+106,54
5.	Прочие операционные доходы,млн.сум.	203,8	144	-59,8
6.	Прочие операционные расходы, млн.сум.	295,3	307	+11,7
7.	Прибыль (убыток) от финансово-хозяйственной деятельности,млн.сум.	773,74	793,04	+19,3
8.	Прочие венреализованные доходы,млн.сум.	122,4	107,8	-14,6
9.	Прочие внереализованные расходы, млн.сум.	82,5	29,2	-53,3
10.	Прибыль (убыток) отчетного периода: -сумма,млн.сум. - % к товарообороту	813,64 3,71	871,64 3,60	+58,0 -0,11

Сделайте выводы и предложения по повышению эффективности деятельности предприятия.

Постройте диаграммы и другие графические материалы для анализа.

Задача 46

По данным, представленным в таблице проведите анализ эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания:

Таблица 27

Оценка эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания

(суммы в тыс. сум)

Показатели	2010 г.	2011 г.	2012 г.	Темп роста (снижения), % или отклонение (+,-)	
				2010г.	2011г.
Выручка от реализации	750510,0	1636208,0	1709803,0	227,8	104,5
Чистая прибыль	133052,0	318551,0	13469,0	10,1	4,2
Среднегодовая сумма основных средств	4016423,5	3563787,5	3780714,3	94,1	106,8
Фондоотдача, сум.	0,19	0,46	0,45	+0,26	-0,01
Фондоёмкость, сум.	5,35	2,17	2,2	-3,15	+0,03
Фондорентабельность, %	3,3	8,9	0,4	-2,9	-8,5

Задание:

Произведите расчет показателей динамики

Постройте графики и диаграммы.

Напишите письменные выводы по анализу.

Задача 47.

По данным, представленным в таблице проведите анализ эффективности использования активной части основных фондов предприятия:

Таблица 28

Оценка эффективности использования активной части основных фондов предприятия
общественного питания за 2011 - 2012 годы

(суммы в тыс сум)

№ п/п	Показатели	2010 г.	2011 г.	2012 г.	Темп роста (снижения), % или отклонение (+,-) 2012 г. от:	
					2010г.	2011г.
1	Выручка от реализации	750510,0	1636208,0	1709803,0	227,8	104,5
2	Чистая прибыль	133052,0	318551,0	13469,0	10,1	4,2
3	Среднегодовая стоимость активной части основных фондов	3385845,0	2926495,1	3333051,1	98,4	114,0
4	Фондоотдача, сум .	0,22	0,56	0,51	+0,29	-0,05
5	Фондоёмкость, сум.	4,5	1,8	1,95	-2,55	+0,15
6	Фондорентабельность, %	3,9	10,9	0,4	-3,5	-10,5

Задание:

Произведите расчет показателей динамики.

Постройте графики и диаграммы.

Напишите письменные выводы по анализу.

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА
Кафедра экономики**

Тесты

Утверждена на заседании кафедры
(протокол № 1 от августа 2013 года).

Заведующий кафедрой

и.о.доц.Султонов Ш.А.

Подготовила: стар.преп. Абдуллаева З.И.

Самарканд – 2013

1. Система экономических дисциплин включает:

- a) Экономическую теорию, общеэкономические, специальные и отраслевые экономические дисциплины
- b) Все экономические дисциплины
- c) Философию, экономическую теорию
- d) Философию, экономическую теорию, статистику, экономику торговли

2. Предмет дисциплины

- a) Экономические отношения в процессе доведения продукции от производства до потребителей
- b) Экономические законы и категории.
- c) Товарный обмен.
- d) Спрос и предложение

3. Теоретическая основа дисциплины.

- a) Экономическая теория.
- b) Исторический материализм.
- c) Диалектический материализм.
- d) Философия.

4. Методы дисциплины.

- a) Диалектика, синтез и анализ. Индукция и дедукция
- b) Математика и статистика.
- c) Индукция и дедукция, диалектика.
- d) Диалектика.

5. Сущность торговли на предприятиях общественного питания.

- a) Процесс обмена потребительских товаров для удовлетворения коллективной и индивидуальной потребностей путем денежных средств.
- b) Доведение потребительских товаров до потребителя.
- c) Экономическая категория.
- d) Обмен.

6.Формы торговли.

- a) Государственная, кооперативная, частная торговля и дехканский рынок
- b) Государственная и кооперативная торговля, колхозный рынок.
- c) Материально-техническое снабжение, закупки сельхозпродукции.
- d) Обмен потребительских товаров, средств производства, сельскохозяйственной продукции.

7.Основная функция общественного питания.

- a) Доведение продукции от производства до потребителей и осуществление товарно-денежного обращения.
- b) Товарный обмен.
- c) Товарно-денежные отношения.
- d) Изучение спроса и товаров.

8. Понятие хозяйственного механизма.

- a) Это совокупность организационно-экономических форм и методов, используемых для приведения в порядок процесса воспроизводства
- b) Совокупность экономических законов и категорий.
- c) Экономические средства и методы управления.
- d) Методы управления.

9.Основные элементы хозяйственного механизма.

- a) Организационные формы производства, формы хозяйственных связей, методы управления, экономические, правовые средства, политическая и духовная среда.
- b) Методы управления.
- c) Управление, планирование, экономические средства.
- d) Производственные отношения

10.Понятие рынка.

- a) Место обмена, где вступают во взаимоотношения покупатель и продавец
- b) Производство, распределение, отношения, возникающие в процессе обмена и потребления
- c) Экономические отношения процесса обмена, основанные на отдельных принципах.
- d) Экономические отношения.

11.Основные элементы рынка.

- a) Спрос, предложение и цена.
- b) Производство, потребление, цена.
- c) Товар, цена, потребитель.
- d) Товар, потребитель, цена, конкуренция.

12.Виды предпринимательства.

- a) Производство, инновация, коммерция, финансы.
- b) Производство, сельское хозяйство, малые предприятия, торговля, индивидуальное
- c) хозяйство.
- d) Все хозяйственные отрасли.
- e) Торговля, производство, услуга, строительство.

13.Формы предпринимательства.

- a) Индивидуальное, частное, кооперативное, смешанное.

- b) Банк, финансы, торговля, малое предприятие.
- c) Производство, посредничество, торговля, ферма.
- d) Производство, сельское хозяйство, транспорт, торговля,

14. Показатели эффективности предпринимательской деятельности.

- a) Рентабельность, производительность труда, скорость обращения средств, срок окупаемости капитальных вложений
- b) Соотношение полученного эффекта и затрат.
- c) Продукция, доходы, заработная плата, рентабельность.
- d) Продукция, доходы.

15. Функции предпринимательства.

- a) Производство, маркетинг, материально-техническое снабжение, работа с кадрами, финансы и отчетность
- b) Посредничество, купля-продажа.
- c) Открытие малых предприятий, бизнес и занятие куплей-продажей.
- d) Товар, ценные бумаги, продажа информации.

16. Сущность планирования.

- a) Процесс осознанного обеспечения пропорционального развития народного хозяйства.
- b) Процесс определения прогнозирования развития.
- c) Долгосрочные, среднесрочные и текущие планы.
- d) Средство приведения в порядок развития народного хозяйства.

17. Принципы планирования.

- a) Научность, непрерывность, оптимальность, реальность, приспособляемость, комплексность.
- b) Научность, директивность, единство политики и экономики, реальность, непрерывность.
- c) Научность, единство политики и экономики, оптимальность, непрерывность.
- d) Демократический централизм, директивность, научность, разделение на отдельные звенья.

18. Методы планирования.

- a) Балансовые, нормативные, экономико-математические, опытно-статистические, технико-экономические отчеты.
- b) Балансовые, статистические, математические
- c) Экономико-математические, индукция, дедукция, нормативные, технико-экономические отчеты.
- d) Балансовые, нормативные, прямолинейное программирование, корреляция, целые программы, сетевой график.

19. Система планирования.

- a) Долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные планы.
- b) Совокупность принципов и методов.
- c) Совокупность показателей, система пропорций.
- d) Годовые, пятилетние, текущие планы.

20. Методы экономического анализа.

- a) Диалектический, синтез, анализ, индукция, дедукция, экономика - математический.
- b) Синтез и анализ.

- с) Определение абсолютных, относительных, количественных, качественных, средних показателей.
- д) Статистические и экономико-математические, технико-экономические расчеты.

21. Этапы экономического анализа.

- а) Сбор информации, их подготовка, исследование, выводы.
- б) Подготовка таблиц, определение влияния на выполнение и динамику планов.
- с) Анализ и изучение социально-экономических показателей, выводы.
- д) Анализ выполнения, динамика состава плана

22. Функции планирования.

- а) Определение цели и потребности, управление изменения пропорций, обеспечение оптимального использования ресурсов.
- б) Определение цели, анализ, определение будущего.
- с) Сбор информации, их подготовка, анализ и составление плана.
- д) Анализ показателей, определение развития, контроль за выполнением плана.

23. Виды экономической работы.

- а) Корректировка экономической информации и отчетов, анализ, планирование, прогнозирование, изучение конъюнктуры.
- б) Составление отчетов, анализ, составление бизнес-плана, прогнозирование.
- с) Анализ, планирование, прогнозирование.
- д) Изучение состава и объема спроса и предложения, анализ, планирование.

24. Социально-экономические показатели региона.

- а) Территория, численность населения, доход, затраты, показатели отраслей национальной экономики.
- б) Заработная плата, доход, рентабельность, товарооборот.
- с) Производство и состав объема сельскохозяйственной продукции.
- д) Товарооборот, магазины, производство и число других предприятий.

25. Ресурсы общественного питания.

- а) Материальные, трудовые и финансовые.
- б) Основные фонды, оборотные средства.
- с) Основные фонды, оборотные средства, рабочие.
- д) Материально-техническая база, прибыль, рабочая сила.

26. Характеристика основных фондов.

- а) Здания, сооружения, оборудование, транспортные средства, инвентарь
- б) Магазины, склады, транспортные средства.
- с) Универсам, универсам, специальные магазины, склады.
- д) Розничная торговая сеть, оптовые склады.

27. Понятие цены

- а) Общественно необходимый труд, затрачиваемый на товары и услуги в денежном выражении.
- б) Итог спроса и предложения.
- с) Стоимость товара.
- д) Выражение абстрактного труда.

28. Виды цены.

- а) Оптовые, розничные, монопольные, льготные, рыночные, ограниченные.

- b) Договорные, контрактные.
- c) Розничные, оптовые, договорные, монопольные.
- d) Оптовые, розничные.

29. Показатели баланса розничного товарооборота.

- a) Объем продажи товаров, товарные запасы, объем поступлений, естественные потери, другие продажи.
- b) Розничный товароборот, мелкооптовый оборот, оптовый оборот.
- c) Объем товарооборота, состав, товарные запасы.
- d) Продажа населению, продажа организациям, оборот между организациями.

30. Понятие товарных запасов

- a) Товары, предназначенные для продажи.
- b) Масса товаров, хранящаяся на определенный период.
- c) Товары в розничной сети.
- d) Масса товаров.

31. Виды товарных запасов

- a) Текущие, сезонные, целевые, досрочный завоз
- b) Товары в производстве, обмене, потреблении.
- c) Формы, виды торговли, товарные группы.
- d) Запасы на начало и конец периода, средние запасы.

32. Показатели товарных запасов.

- a) Сумма товарных запасов и их расчет в днях, абсолютная, относительная и средняя величина.
- b) Доля товарных запасов в товарообороте, товарные запасы, приходящих на 1 кв.м. площади магазина.
- c) Доля товарных групп в общих товарных запасах, нормативы.
- d) Объем, состав товарных запасов.

33. Из чего состоит состав оптового товарооборота?

- a) Оптово-складской товароборот + транзитный оборот.
- b) Оптово-складской товароборот + транзит, оплаченный
- c) Оптово-складской товароборот + мелкий опт.
- d) Оптово-складской товароборот + транзит неоплаченный.

34. Как определяется Звеньевость товародвижения?

- a) Отношением оптово-складского товарооборота к розничному товарообороту.
- b) Отношением оптового товарооборота к розничному товарообороту.
- c) Отношением розничного товарооборота к оптовому товарообороту.
- d) Отношением розничного товарооборота к оптово-складскому товарообороту.

35. При транзите, оплаченном кто оплачивает товар?

- a) Оптовое предприятие
- b) Розница.
- c) Покупатель.
- d) Население.

36. В чем заключается сущность технического нормирования труда?

- a) В составлении норм выработки, норм времени и нормы обслуживания.
- b) В составлении технически обоснованных норм.

- с) В составлении опытно статистических норм.
- д) В составлении индивидуальных и бригадных норм.

37. Назовите основной метод расчета производительности труда на предприятиях общественного питания

- а) Стоимостной метод
- б) Трудовой метод
- с) Натуральный метод
- д) Условно-натуральный метод

38. Элементы розничной цены

- а) Оптовая цена, доходы торговых организаций
- б) Себестоимость, налоги, затраты торговых организаций, прибыль.
- с) Себестоимость, доходы предприятий, надбавки торговых звеньев.
- д) Оптовая цена, розничные надбавки.

39. Понятие спроса.

- а) Денежное выражение потребности человечества.
- б) Денежные доходы населения.
- с) Расходы населения.
- д) Покупка товара и услуг.

40. Понятие предложения.

- а) Совокупность поступивших или намечающихся для поступления на рынок товаров и услуг.
- б) Товарные фонды.
- с) Произведенные товары.
- д) Товарные услуги.

41. Метод расчета покупательного фонда населения.

- а) Валовой доход - нетоварные расходы $\pm$ разница между доходами и расходами населения.
- б) Путем выборочной проверки.
- с) Доходы населения для покупки товара.
- д) Путем проведения массового спроса.

42. Источники товарного предложения.

- а) Производство, импорт, государственные резервы, помощь других стран, подсобные хозяйства
- б) Промышленность, сельское хозяйство.
- с) Товарные фонды.
- д) Рыночные фонды.

43. Источники доходов населения.

- а) Заработная плата, пенсия, пособия, стипендия и др.
- б) Производство, личный огород.
- с) Земля, капитал, бизнес, ценные бумаги.
- д) Заработная плата.

44. Сущность розничного товарооборота.

- а) Итог экономических отношений между продавцом и покупателем в процессе купли-продажи.

- b) Объем спроса и предложения.
- c) Отношение между спросом и предложением.
- d) Товары, проданные населению и другим потребителям.

45. Объем розничного товарооборота.

- a) Проданные товары и услуги населению и другим потребителям за определенный период в денежном выражении
- b) Оборот продажи населению и итог мелкооптового оборота.
- c) Общий объем проданных товаров.
- d) Стоимость товаров, проданных населению и организациям.

46. Укажите основной метод расчета производительности труда в сфере общественного питания.

- a) Стоимостной метод.
- b) Натуральный метод.
- c) Трудовой метод...
- d) Условно натуральный метод...

47. Какая система сдельной оплаты труда широко используется общественного питания?

- a) Прогрессивно-сдельная оплата.
- b) Прямая сдельная.
- c) Сдельно-премиальная.
- d) Аккордная оплата....

48. Как рассчитывается уровень издержек обращения общественного питания?

- a) Процентное отношение суммы издержек обращения к товарообороту.
- b) Процентное отношение суммы издержек обращения к прибыли.
- c) Путем деления товарооборота на сумму издержек обращения.
- d) Процентное отношение издержек обращения к валовым доходам.

49. В чем различие анализа условно постоянных и условно переменных расходов?

- a) Анализ условно-постоянных расходов ведется с учетом фактического товарооборота
- b) Анализ условно-переменных расходов ведется путем сравнения затрат по плану.
- c) Условно-переменные расходы анализируются с учетом изменения цен и тарифов.
- d) Анализ условно-постоянных расходов ведется без учета фактического товарооборота.

50. Как рассчитывается влияние изменения объема товарооборота на сумму прибыли?

- a) Умножением суммы изменения оборота на 100 и делением результата на уровень рентабельности.
- b) Делением суммы изменения оборота на плановый уровень рентабельности и умножение результата на 100.
- c) Умножением суммы изменения оборота на плановый уровень рентабельности и деления результата на 100.
- d) Умножением планового уровня рентабельности на 100 и делением результата на сумму изменения оборота.

51. Порядок экономического обоснования суммы прибыли на планируемый период.

- a) На основании прогнозируемых показателей товарооборота, доходов, издержек и других расходов.

b) На основе прогнозов развития товарооборота, материально-технической базы и роста собственных оборотных средств.

c) Путем использования материалов анализа за прошлые периоды и прогнозов конъюнктуры рынка.

d) Составление расчетов рентабельности торговли отдельными группами товаров

52.С какой целью рассчитываются по товарно - групповые издержки обращения

a) Для повышения уровня экономического обоснования плановых расчетов.

b) Для расширения информации по расходам в торговле

c) С целью определения уровня рентабельности торговой деятельности.

d) Для осуществления мер по экономике затрат, связанных с реализацией отдельных групп товаров

53.Как обосновываются издержки обращения на планируемый период?

a) Путем проведения многовариантных плановых расчетов.

b) Балансированием расходов с доходами по торговле.

c) Путем анализа расходов за прошлые периоды и наметившихся тенденций их изменений.

d) Составлением технико-экономических расчетов расходов на будущий период.

54.Какие особенности имеет анализ издержек обращения в оптовой торговле по сравнению с розничной?

a) Необходимо учитывать схему товародвижения товаров от производителя до розничного звена

b) Должна учитываться доля транзитного оборота в общем обороте.

c) Должна учитываться в общем обороте доля складского оборота и оплаченного транзитного оборота.

d) Должна учитываться доля складского оборота в общем обороте.

55. Как определяется уровень издержек обращения в организациях общественного питания, имеющие розничную и оптовую торговлю?

a) Процентным отклонением суммы издержек розницы и опта к сумме розничного оборота, включая мелкооптовую продажу с оптовых складов.

b) Процентным отношением суммы издержек в розничной и оптовой торговле к сумме розничного и оптового оборотов.

c) Процентным отношением суммы издержек в розничной и оптовой торговле к сумме розничного оборота

d) Процентным отношением суммы издержек розницы и опта к сумме розничного и оптового оборота за минусом мелкооптовой продажи.

56.Какие основные источники доходов от торговой деятельности предприятий общественного питания?

a) Разность между розничной ценой и ценой, по которой товар был закуплен, торговые надбавки

b) Торговые скидки и надбавки.

c) Дивиденды по акциям и другим ценным бумагам, принадлежащим торговой организации.

d) Торговые надбавки в процентах к договорной цене.

57. Как ведется экономическое обоснование размера торговых надбавок.

- a) Учитывается товарооборот, уровень издержек обращения, уровень рентабельности и налоги
- b) Учитываются уровни издержек обращения и уровень рентабельности.
- c) Путем использования предельных размеров надбавок, установленных органами власти.
- d) Путем использования материалов анализа за прошлые периоды.

58. Какое значение имеют торговые надбавки?

- a) Возмещение всех расходов и получение прибыли. Образование торговой прибыли.
- b) Покрытие расходов, связанных с уплатой налогов.
- c) Возмещение издержек обращения
- d) Получение прибыли предприятия.

59. Какой показатель более полно отражает степень выгодности деятельности предприятий общественного питания?

- a) Отношение прибыли к вложенному капиталу.
- b) Отношение прибыли к товарообороту
- c) Отношение прибыли к основным средствам.
- d) Отношение прибыли к издержкам обращения.

60. Как определяется Фондоемкость?

- a) Отношением среднегодовой стоимости основных фондов к товарообороту.
- b) Среднегодовой стоимостью основных фондов.
- c) Суммой основных фондов, приходящих на один сум. товарооборота.
- d) Отношением товарооборота к среднегодовой стоимости основных фондов.

61. Как определяется фондорентабельность?

- a) Процентным отношением прибыли к среднегодовой стоимости основных фондов.
- b) Соотношением среднегодовой стоимости основных фондов прибыли.
- c) Соотношением товарооборота к прибыли.
- d) Соотношением прибыли к стоимости основных фондов.

62. Как определяется уровень фондовооруженности?

- a) Соотношением среднегодовой стоимости основных фондов к численности рабочих.
- b) Соотношением численности рабочих мест к стоимости основных фондов.
- c) Соотношением численности рабочих мест к среднегодовой стоимости основных фондов.
- d) Суммой основных фондов, приходящих на одного рабочего.

63. Какие формы оплаты труда наиболее широко распространены?

- a) Сдельная система оплаты труда
- b) Единая тарифная ставка.
- c) Тарифная сетка и ставка.
- d) Сдельно премиальная, повременно премиальная и единая тарифная ставка.

64. Как определяется уровень доходов от деятельности общественного питания?

- a) Делением суммы доходов на объем оборота и умножением на 100.
- b) Умножением суммы доходов на объем оборота и делением на 100.
- c) Делением суммы оборота на сумму доходов и умножением на 100.
- d) Делением суммы оборота на 100 и умножением на сумму доходов

64. С какой целью производятся расчеты экономической эффективности?

- a) Для определения оптимального направления капитального вложения.
- b) Для обоснования произведенных затрат
- c) Для определения срока окупаемости и эффективности капиталовложения.
- d) Для определения удельного капиталовложения.

65. Какой из перечисленных показателей наиболее полно характеризует уровень эффективности использования материальных ресурсов?

- a) Материалоотдача
- b) Материалоёмкость.
- c) Увеличение прибыли.
- d) Снижение себестоимости.

66. Как рассчитывается влияние на уровень издержек обращения изменения объема товарооборота общественного питания?

- a) Умножением суммы отклонения фактического оборота от планового на фактический уровень условно постоянных расходов и делением результата на 100
- b) Делением суммы отклонения фактического оборота от планового на плановый уровень условно - постоянных расходов.
- c) Делением суммы отклонения фактического оборота от планового на фактический уровень условно-постоянных расходов и делением на 100.
- d) Умножением суммы отклонения фактического оборота от планового на плановый уровень условно постоянных расходов и делением результата на 100.

67. Экономическая эффективность это:

- a) Максимальный объём производства при минимальных издержках
- b) Максимум объём при средних издержках
- c) Способность производить товары при меньших альтернативных издержках

рациональная

- d) Деятельность предприятия

68. Как называются расходы, которые изменяются независимо от роста выручки?

- a) Условно-постоянные
- b) Условно-переменные
- c) Нормируемые
- d) Ненормируемые

69. К каким видам расходов относятся расходы по заработной плате по окладам?

- a) Условно-постоянные
- b) Условно-переменные
- c) Чистые
- d) Дополнительные

70. Сумма денег, полученная наемным работником на предприятии за определённый промежуток времени - это:

- a) Номинальная заработная плата
- b) Реальная заработная плата
- c) Доход работника
- d) Заработная плата

71. Мотивация труда - это:

- a) Система мер, направленное на повышение производительности труда, улучшение его качества и профессиональный рост
- b) Способность людей действовать в физическом и умственном труде
- c) Совокупность мероприятий, направленных на повышение прибыльности предприятия
- d) Оплата труда за определенный период времени

72. Рабочая сила - это:

- a) Трудоспособность население
- b) Женщины и мужчины до 60 лет
- c) Совокупность занятых и безработных
- d) Совокупность занятого населения

73. Прямые затраты труда — это:

- a) Оплата труда работников, непосредственно участвующих в процессе производства и реализации продукта или услуг
- b) Оплата труда всех работников
- c) Фонд потребления
- d) Заработная плата производственных работников

74. Оплата труда в соответствии с выполненным объёмом работ - это:

- a) Сдельная оплата труда
- b) Повременная оплата труда
- c) Аккордная оплата труда
- d) Все ответы верны

75. Фирма, стремясь максимизировать прибыль, должна нанимать дополнительных работников, только в том случае, если:

- a) Величина товарооборота снижается
- b) Товарооборот меньше чем ставка зарплат
- c) Товарооборот превышает ставку заработной платы
- d) Снижается качество обслуживания покупателей

76. Изменение в уровне реальной зарплаты можно определить сопоставляя изменения, в уровне номинальной зарплаты с изменениями в:

- a) Уровне цен на товары и услуг
- b) Уровне инфляции
- c) Норме прибыли
- d) В ставках налогообложения

77. Что отражается в бизнес-плане предприятий?

- a) Экономические, финансовые, управленческие, организационные и технологические показатели будущего предприятия, будущей деятельности.
- b) Отчетные данные.
- c) Экономические, финансовые показатели и менеджмент.
- d) Менеджмент и технология производства.

78. Рост объёмов реализации, достигнутый в следствии применения метода самообслуживания связан:

- a) С экстенсивными факторами экономического роста
- b) С интенсивными факторами экономического роста
- c) С применением новой технологии

d) С расширением торговой площади

79. С какой суммы платят НДС предприятия торговли?

a) С суммы прибыли

b) С суммы доходов

c) С суммы продажи

d) С суммы издержек

80. Купили товар на 30 млн. сум., продали за 40 млн. сум., НДС -1,8 млн. сумев, расходы – 4 млн. сум, определить рентабельность оборота:

a) 10,0%

b) 8,2%

c) 4,2%

d) 10,3%

81. Что характеризует показатель оборачиваемости оборотных средств в днях?

a) За какой период времени в среднем каждый рубль оборотных средств совершает один оборот

b) Количество оборотов совершённых оборотными средствами за определённый период времени

c) Сколько раз оборачиваются оборотные средства

d) Рентабельность оборота

82. Как изменилась оборачиваемость товарных запасов, если в базисном периоде она составила 19 дней. В отчётном году -16 дней

a) Замедлилась

b) Ускорилаь

c) Не изменилась

d) Изменилась

83. Как изменилась средняя сумма оборотных средств при оборачиваемости оборотных средств в прошлом году была 10 раз, в отчётном -12 раз, а выручка не изменилась.

a) Увеличится

b) Уменьшится

c) Не изменится

d) Изменилась

84. Сколько раз в месяц возобновятся товарные запасы, если оборачиваемость в днях составляет 15 дней в месяц

a) 2 раза

b) 50 раз

c) 24 раз

d) 6 раз

85. По формуле «Выручка/численность работников» рассчитывается

a) Производительность труда

b) Доход предприятия

c) Расходы на оплату труда

d) Объём товарооборота

86. Количество работников торгового предприятия сократилось, а выручка не изменилась. Что произошло с производительностью труда?

- a) Повысилась
- b) Снизилась
- c) Не изменилась
- d) Улучшилась

87. Сумма расходов на оплату труда возросла, численность работников уменьшилась, что произошло со средней заработной платой?

- a) Увеличилась
- b) Снизилась
- c) Не изменилась
- d) Сократилась

88. Затратоотдача — это показатель эффективности, характеризующий:

- a) Величину результата, приходящуюся на единицу потреблённых ресурсов
- b) Величину результата, приходящихся на единицу применённых ресурсов
- c) Величину применённых ресурсов к результату
- d) Все ответы верны

89. К интенсивным факторам эффективности производства относят:

- a) Увеличение производительности труда
- b) Увеличение численности работников
- c) Увеличение торговых площадей
- d) Дополнительные капитальные вложения

90. Какие виды товарного обращения вы знаете?

- a. товарное обращение предметов народного потребления
- b. обращение средств производства, обращения товаров народного потребления
- c. обращение средств производства, обращение сельхозпродуктов, обращение товаров народного потребления
- d. рынок товаров народного потребления, рынок средств производства

91. Какие показатели характеризуют эффективность использования основных фондов общественного питания?

- a) фондоотдача, срок окупаемости, рентабельность
- b) фондоотдача, фондоемкость, фондорентабельность
- c) фондоотдача, фондовооруженность, фондоемкость
- d) фондорентабельность, фондоемкость, рентабельность

92. Какие факторы в наибольшей степени влияют на объем товарооборота общественного питания на данном этапе перехода к рынку Республики Узбекистан?

- a) денежные доходы населения
- b) цены на товары народного потребления
- c) структура товарооборота
- d) соотношения между спросом и товарным предложением

93. В каком звене процесса общественного воспроизводства нашла свое выражение торговля продукцией питания?

- a) Товарный обмен
- b) Распределение
- c) Товарное производство
- d) Потребление

94. Основными элементами хозяйственного механизма общественного питания в условиях формирования рынка являются:

- a) законы государства, налоги, оплата труда

- b) материальное стимулирование, планирование, цены, финансы
- c) планирование, цены, рентабельность
- d) материальное стимулирование, финансы и кредит, таможенные пошлины

95. Что такое товарные запасы?

- a) Часть товарных ресурсов, предназначенных для продажи
- b) совокупность производимых товаров народного потребления
- c) товары, находящиеся на складе и в пути
- d) масса товаров, находящихся в оптовой сети

96. Основными элементами экономической работы в общественном питании являются:

- a) расчет покупательского спроса населения, разработка прогноза, анализ экономических показателей
- b) изучение конъюнктуры рынка, расчет фонда потребления, планирование деятельности предприятия
- c) сбор экономической информации, изучение рынка, определение покупательского спроса
- d) экономический анализ, планирование и прогнозирование показателей хозяйственной деятельности

97. В состав оборотных средств предприятий общественного питания входят:

- a) товары, тара, денежные средства, малоценный инвентарь
- b) тарь
- c) товарные запасы, денежные средства, тара, дебиторская задолженность, малоценный инвентарь
- d) товарные запасы, денежные средства, малоценный инвентарь, тара
- e) товарные запасы, кредиторская задолженность, тара

98. Основными принципами планирования являются:

- a) экономические нормативы, научная обоснованность, непрерывность
- b) научность, непрерывность, реальность
- c) демократический централизм, партийность, реальность
- d) балансовая увязка, непрерывность, партийность

99. Основными методами планирования в торговле являются:

- a) корреляционный, линейного программирования балансовый, индексный
- b) цепных подстановок, индексный, нормативный, балансовый
- c) статистический, научный, перспективный
- d) нормативный, балансовый, технико-экономических расчетов, экономико - математические

100. Время обращения оборотных средств рассчитывается как:

- a) отношение произведения средней суммы оборотных средств и количества дней в периоде к сумме реализации за данный период.
- b) произведение средней суммы оборотных средств и однодневного товарооборота.
- c) деление средней суммы оборотных средств на объем товарооборота.
- d) отношение среднегодовой суммы товарных запасов к однодневному товарообороту.

Общие вопросы по курсу «Экономика сферы общественного питания»

Простые вопросы:

1. Место и значение экономических наук в условиях перехода к рыночным отношениям.
2. Взаимосвязь дисциплины экономики сферы общественного питания с другими экономическими науками.
3. Структура дисциплины экономики сферы общественного питания
4. Объекты и предмет экономики сферы общественного питания
5. Методы дисциплины экономики сферы общественного питания
6. Сущность товарообмена.
7. Сущность и функции предприятий сферы общественного питания
8. Значение торговли продукцией питания в удовлетворении личного потребления.
9. Сущность и значение предпринимательства.
10. Сущность, содержание и значение экономической работы.
11. Сущность, задачи, методы экономического анализа.
12. Понятие, виды и значение экономической информации.
13. Сущность, значение и задачи экономического анализа.
14. Виды, этапы и методы экономического анализа.
15. Понятие, характеристика и классификация материальных ресурсов.
16. Понятие, значение финансовых ресурсов.
17. Источники финансовых ресурсов предприятий сферы общественного питания.
18. Функции цены.

19. Виды цены.
20. Факторы, влияющие на цену.
21. Понятие потребностей их структура , виды и значение изучения.
22. Понятие предложения потребительских товаров, их сущность и значение.
23. Источники предложения потребительских товаров.
24. Понятие и сущность розничного товарообмена.
25. Характеристика розничного товарообмена.
26. Социально-экономическое значение розничного товарообмена.
27. Задачи и методы анализа рыночного товарообмена.
28. Необходимость, сущность и значение оптовой торговли.
29. Понятие товарной биржи и её роль в организации оптовой торговли.
30. Оптовый товарооборот, его характеристика и классификация.
31. Понятие трудовых ресурсов в торговле и их место в экономике.
32. Формирование трудовых ресурсов в торговле.
33. Понятие оплаты труда, его принципы.
34. Сущность общественно- необходимых затрат.
35. Понятие и характеристика издержек обращения.
36. Характеристика состояния издержек обращения.
37. Доходы предприятий сферы общественного питания.
38. Сущность и значение прибыли и рентабельности.
39. Показатели прибыли и рентабельности.
40. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.
41. Социально-экономическое значение общественного питания.

42. Функции и задачи предприятий общественного питания.
43. Формы предприятий массового питания и их характеристика.
44. Понятие, значение и характеристика ресурсов предприятий общественного питания.
45. Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания.
46. Понятие, особенности трудовых ресурсов.
47. Показатели трудовых ресурсов предприятий общественного питания.
48. Формирование оплаты труда в предприятиях общественного питания.
49. Показатели сущность и значение производственных затрат и издержек обращения.
50. Сущность и характеристика доходов предприятий общественного питания.

Вопросы средней сложности.

1. Место и значение экономических дисциплин в условиях рыночной экономики.
2. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания».
3. Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».
4. Общественное питание и его экономика – организационное значение.
5. Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания.
6. Предприятия питания, основные функции и задачи.
7. Организационно-экономическая структура и формы общественного питания.
8. Роль и значение общественного питания в экономике.
9. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.

- 10.Производственная программа предприятий питания , показатели товарооборота и их характеристика.
- 11.Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.
- 12.Анализ производства продукции. Анализ товарооборота.
- 13.Анализ товарных запасов предприятий питания.
- 14.Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятие питания.
- 15.Материальные и финансовые ресурсы предприятий общественного питания.
- 16.Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания.
- 17.Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания.
- 18.Понятие, состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов.
- 19.Оборотные средства предприятий питания, и их состав источники их образования.
- 20.Показатели финансовых ресурсов предприятий питания и их анализ. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
- 21.Понятие труда в общественном питаний, его сущность и значение.
- 22.Формирования и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
- 23.Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
- 24.Трудовые ресурсы и их оплата в предприятиях общественного питания.
- 25.Понятие, сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы.
- 26.Формы и системы оплаты труда.
- 27.Анализ фонда заработной платы.
- 28.Планирование фонда заработной платы.
- 29.Доходы предприятия общественного питания .
- 30.Сущность, природа и виды доходов предприятий общественного питания
Анализ доходов предприятий общественного питания.
- 31.Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.
- 32.Расходы предприятий общественного питания.
- 33.Природа ,сущность и содержания издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация .
- 34.Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания.
- 35.Анализ издержек предприятий питания.
- 36.Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.
- 37.Прибыль предприятий общественного питания.

38. Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
39. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
40. Планирование и прогнозирования прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
41. Понятие доходов их виды, источники образования, показатели
42. Анализ доходов предприятий общественного питания.
43. Анализ прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
44. Планирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
45. Анализ и планирование показателей основных фондов предприятий общественного питания.
46. Показатели оборотных средств предприятий общественного питания.
47. Понятие, значение финансовых ресурсов.
 48. Источники финансовых ресурсов предприятий сферы общественного питания.
 49. Функции цены на предприятиях общественного питания.
 50. Виды цен на предприятиях общественного питания.

Сложные вопросы.

1. Понятие законов и правил рыночной экономики.
2. Экономико-правовые основы предпринимательства.
3. Критерий и показатели эффективности предпринимательства.
4. Элементы хозяйственного механизма.
5. Особенности формирования рыночной экономики в Узбекистане.
6. Значение статистики в системе экономической информационной.
7. Пути совершенствования экономического анализа предприятий общественного питания.
8. Теоретические основы планирования в условиях рыночных отношений.

9. Анализ предприятий общественного питания, его содержание, методы разработки.
10. Показатели основных фондов.
11. Показатели обратных фондов (средств)
12. Показатели финансовых ресурсов.
13. Методика ценообразования.
14. Структура цены.
15. Понятие спроса, факторы влияющие на спрос, методы его изучения и прогнозирования.
16. Понятие минимальной потребительской корзины населения, методы и значение её изучения.
17. Методы определения доходов и расходов населения.
18. Планирование предложение товаров народного потребления.
19. Анализ товарных запасов.
20. Понятие товарного поступления, их источники и анализ товаров предприятий общественного питания.
21. Анализ общего объёма розничного товарооборота предприятий общественного питания.
22. Анализ структуры (ассортимента) розничного товарооборота предприятий общественного питания.
23. Долгосрочное планирование розничного товарооборота предприятий общественного питания .
24. Текущее планирование розничного товарооборота предприятий общественного питания.
25. Прогнозирование и планирование структуры (ассортимента) розничного товарооборота предприятий общественного питания.

26. Методы нормирования товарных запасов предприятий общественного питания.
27. Прогнозирование и планирование оптового товарооборота предприятий общественного питания.
28. Нормирование товарных запасов в оптовой торговле предприятий общественного питания.
29. Нормирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
30. Прогнозирование и планирование показателей трудовых ресурсов предприятий общественного питания.
31. Анализ и планирование фонда оплаты труда.
32. Пути экономии издержек обращения на предприятиях общественного питания.
33. Анализ статей издержек обращения предприятий общественного питания.
34. Планирование общего объема и уровня издержек обращения предприятий общественного питания.
35. Планирование статей издержек обращения предприятий общественного питания.
36. Планирование доходов предприятий общественного питания.
37. Пути увеличения прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
38. Методы и задачи анализа издержек обращения предприятий общественного питания.
39. Анализ общего объема и уровня издержек обращения предприятий общественного питания.
40. Методы и задачи планирования предприятий общественного питания.
41. Анализ объема и ассортимента оптового товарооборота.

- 42. Товарные запасы в оптовой торговле и их анализ предприятий общественного питания.
- 43. Анализ поступления товаров на базы оптовой торговли.
- 44. Прогнозирование и планирование поступления продукции предприятий общественного питания.
- 45. Показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
- 46. Анализ показателей трудовых ресурсов предприятий общественного питания.
- 47. Понятие тарифной системы и её элементы.
- 48. Издержки обращения и методика их расчёта.
- 49. Факторы, влияющие на издержки обращения.
- 50. Сущность и значение режима экономии.

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА
Кафедра экономики**

Раздаточный материал

**Утвержден на заседании кафедры
(протокол № 1 от августа 2013 года).**

Заведующий кафедрой

и.о.доц.Султонов Ш.А.

Подготовила: стар.преп.Абдуллаева З.И.

Самарканд – 2011

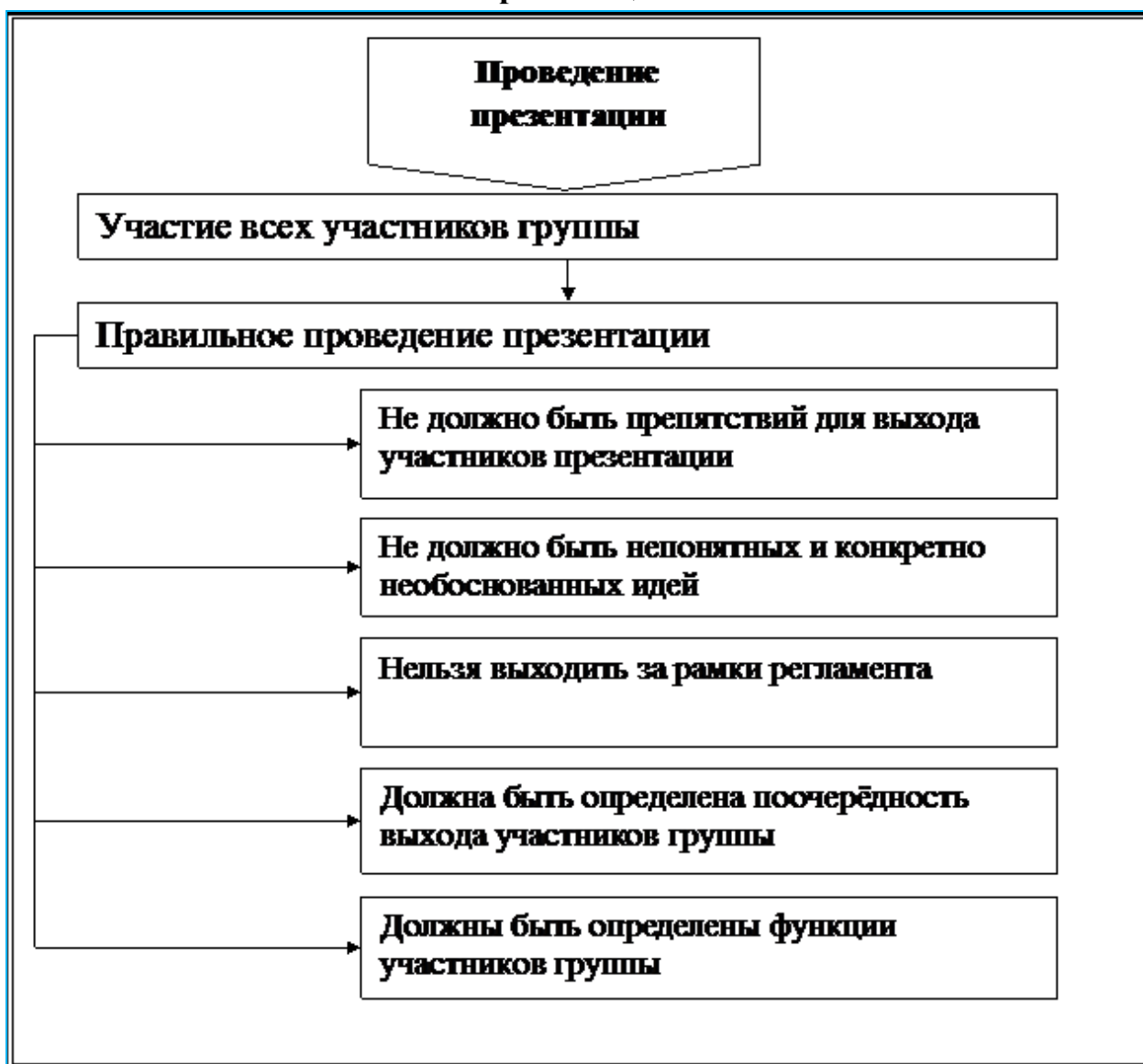
1-приложение

Правила работы в группах

- **Каждый должен слушать своих товарищей, проявляя вежливость и доброжелательность;**
- **Каждый должен работать активно, совместно, ответственно относиться к порученному заданию;**
- **Каждый должен просить о помощи, когда она ему нужна;**
- **Каждый должен оказать помощь, если его об этом попросят;**
- **Каждый должен принимать, участие в оценке результатов работы группы;**
- **Каждый должен чётко понимать: помогая другим, учимся сами! Мы в одной лодке: или выплывем вместе, или утонем вместе!**

2- приложение

Правила презентаций



Некоторые практические рекомендации для проведения презентации:

Презентация начинается с выхода лидера группы: Я – Ф.И.О. ...
Презентация начинается с знакомством участников презентации: Я – Ф.И.О. ...
Данные: - должны быть показаны в виде математических моделей; или в виде - графика, диаграммы, схемы.
Должны быть показаны источники статистических данных.

Заключение должно быть адекватным.

3-приложение

Порядок и регламент работы

- 1. Индивидуальное чтение -2 минуты.**
- 2. Обсуждение –3 минуты.**
- 3. Подготовка презентации- 5 минут.**
- 4. Проведение презентации –5 минут.**
- 5. Работа в группах по решению проблемы.**
- 6. Коллективное обсуждение, формирование выводов.**

4-приложение

Учебная задача

1-ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТОК

1.Ответьте одним словом на вопрос.

Как между собой связаны понятия «деятельность», «производство», «экономика», «предприятие»?

**2. Предоставьте в форме кластера основные задачи предмета
*«Экономика сферы общественного питания».***

3.Ответьте на вопросы:

а) Из чего состоит структурная часть процесса организации питания на предприятиях?

б) Как между собой связаны понятия «продукция», «деньги», «обмен»?

в) В чем заключается предмет экономики сферы общественного питания?

2-ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТОК

1. Ответьте, одним словом на вопрос:

Основные черты чего отражают целенаправленная деятельность, направленная обеспечение населения продукции общественного питания?

2. Предоставьте в форме кластера понятие « торговая деятельность предприятий общественного питания».

3. Ответьте на вопросы:

а) *Что изучает экономика сферы общественного питания как предмет?*

б) *Какие предприятия являются предприятиями общественного питания?*

в) *Какие существуют критерии отличия общественного и массового питания?*

3- ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТОК

1. Ответьте, одним словом на вопрос:

Как между собой связаны человеческая и общественная жизнь, объективная потребность, производство, предмет экономики сферы общественного питания.

2. Предоставьте в форме кластера виды рынков.

3. Ответьте на вопросы:

а) *Раскройте понятия рынок и потребительский рынок?*

б) *Что вы понимаете под деятельностью сферы общественного питания?*

в) Как классифицируются виды рынков?

5-приложение

Показатели и критерии оценки (в баллах)

№ группы	1 задание (1,0)	2 задание (1, 4)	3 задание (0,2 балла за каждый вопрос)			Сумма баллов (3,0)	Оценка
			1– вопрос	2– опрос	3– вопрос		
1							
2							
3							

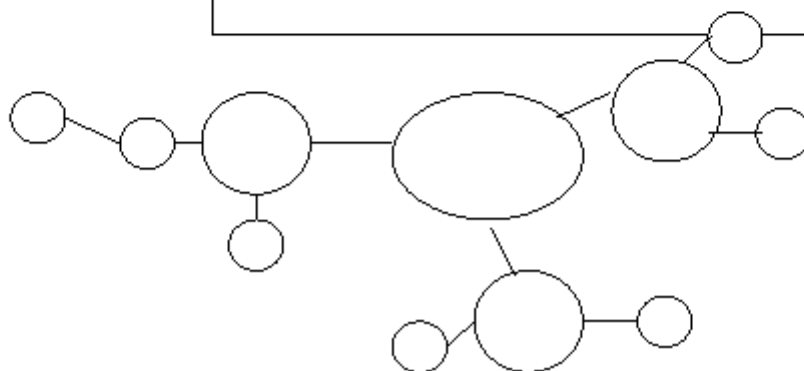
Приложение -6

Правила построения кластера



На середине классной доски или большой белой бумаге по середине пишется ключевое слово

Вместе с набором ключевых слов в его боковые стороны рисуют маленького размера круги, их связывают «основные» линейные пути. Эта форма может быть маленькой формой. В них пишутся слово и предложение, связанная с темой.



7-приложение

Правила работы с применением техники Инсерт

1. Прочитайте текст лекции с применением следующей системы отметок на полях текста:

- V - соответствует имеющимся знаниям (информации) о...
- (минус) - противоречит имеющимся знаниям о...
- + (плюс) - является новой информацией
- ? - непонятная/требующая уточнения/дополнения информация

8-приложение

Правила работы с применением техники З/Х/У

1. Прочитайте текст, используя технику Инсерт.
2. Полученную информацию индивидуально систематизируйте – «разнесите» в колонки таблицы соответственно сделанным в тесте пометками.

Таблица З/Х/У (Знаю/Хочу знать/Узнал(а))

№	Вопрос темы	Знаю	Хочу узнать	Узнал
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				

9-приложение

ПОКАЗАТЕЛИ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Индивидуальная оценка студента равна обобщающей оценке работы группы.

Максимальная итоговая оценка на семинаре – 3 балла: 2,2-3 балла – «отлично»; 1,2-2 балла – «хорошо»; 0,5-1,1 – «удовлетворительно»; 0-0,5 баллов – неудовлетворительно

Группы	Показатели в критерии оценки				
	Правильное и полное решение задачи 0-2 балл	Показ схемы 0-2 балл	Задание пройденного материала 0-5 балл	Активность участников группы 0-1 балл	Всего баллов
1					
2					
3					
4					

10-приложение

Порядок и регламент работы

- 1. Индивидуальное чтение -2 минуты.**
- 2. Обсуждение –3 минуты.**
- 3. Подготовка презентации- 5 минут.**
- 4. Проведение презентации –5 минут.**

5. Работа в группах по решению проблемы.

6. Коллективное обсуждение, формирование выводов.

11-приложение

Показатели и критерии оценки участников дискуссии

Показатели и критерии оценки (в баллах)	Участники			
	Докладчики (ФИО)			
	1	2	3	4
1.Содержание доклада (1,0):				
• соответствие теме (0,2				
• последовательность, логика и ясность изложения (0,1);				
• четкая формулировка выводов (0,2);				
2.Использование средства представления информации (наглядность) – (0,5)				
3. соблюдение регламента (0,5)				
Итого: (максимально – 1)				
Характеристика доклада (1,0)				
выявление сильных мест доклада (0,4)				
выявление слабых мест доклада (0,4)				
Соблюдение регламента (0,3)				
Итого: (максимально –1,0)				
	1	2	3	4
1. Вопросы:				
количество (0,1 за каждый)				
2. Дополнения				
- количество (0,2 за каждый)				

- по существу (0,1)				
Итого: (максимально –1,0)				

12-приложение

Ресурсы массового питания

1. Характеристика ресурсов используемых в массовом питании.
2. Расчет основных параметров работы предприятия массового питания.
3. Материально – техническая база и ее характеристика.
4. Снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами.
5. Издержки производства и обращения.
6. Расчет валового дохода предприятия.

13-приложение

1. Характеристика ресурсов используемых в массовом питании.

В предприятии питания используется следующие виды ресурсов:

- 1) Материальные ресурсы, которые включают:
 - основные средства;



14-приложение

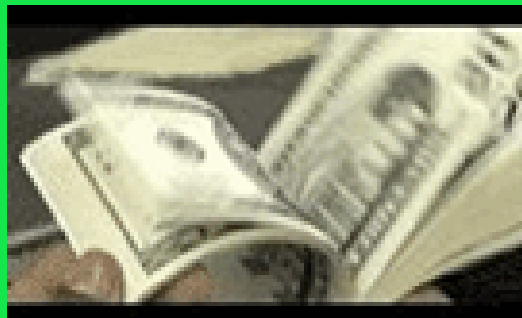
- Сырьё;
- Энергетические ресурсы;



- Ресурсы, используемые для оформления залов предприятия и обслуживания клиентов.

15-приложение

2) Финансовые ресурсы – денежные средства, находящиеся на счету и на личном обороте.



ГЛОССАРИЙ

- **Категория объекта общественного питания** - совокупность отличительных признаков объекта определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
- **Качество общественного питания** - совокупная потребительская оценка результатов деятельности как отдельных объектов общественного питания, так и отрасли в целом. Качество питания выступает фактором конкурентоспособности объектов общественного питания. Комплексный показатель качества общественного питания складывается из групповых показателей качества продукции и качества услуг.
- **Качество обслуживания** - совокупность характеристик процесса и условий обслуживания, обеспечивающих удовлетворение установленных или предполагаемых потребностей потребителя.
- **Конкурентоспособность объекта общественного питания** - соответствие качества предоставляемых предприятием товаров и услуг по организации питания запросам потребителей и преимущества данного объекта по сравнению с имеющимися и потенциальными конкурентами на рынке товаров и услуг, возможность выстоять в конкурентной борьбе.
- **Коэффициент эффективности капитальных вложений** - относительный показатель, характеризующий использование

капитальных вложений; рассчитывается как отношение суммы годовой прибыли к сумме капитальных вложений.

- **Покупные товары** - готовая к употреблению пищевая продукция, реализуемая предприятиями общественного питания без кулинарной обработки.
- **Поправочный коэффициент, учитывающий изменение удельного веса собственной продукции в товарообороте общественного питания** - относительный показатель, используемый при анализе уровня издержек общественного питания в зависимости от изменения удельного веса собственной продукции в товарообороте на 1 %.
- **Прибыль общественного питания** - это денежное выражение стоимости товара, продукции и услуг, созданного производительным трудом работников, а также часть прибавочного продукта, созданного в отраслях материального производства и передаваемого в отрасль через систему торговых надбавок, наценок и скидок в качестве платы за реализацию.
- **Приведенные затраты** - один из показателей эффективности капитальных вложений. Рассчитывается как сумма текущих затрат (издержек общественного питания - И) и капитальных вложений (К), приведенных к годовой размерности в соответствии с нормативным коэффициентом экономической эффективности капитальных вложений (E_n). Формула имеет следующий вид: $ПЗ = И + К \cdot E$.
- **Продуктовый баланс** - способ обоснования объема поступления необходимых продуктов для производственно-торговой деятельности объекта общественного питания. Он позволяет обеспечить взаимную увязку и установить правильные пропорции между поступлением,

расходом продуктов и запасами сырья и товаров на начало и конец планируемого периода.

- **Производство собственного производства объектов общественного питания** - продукция, непосредственно изготовленная с использованием собственных сил, арендованных основных фондов, необходимых материалов, сырья, полуфабрикатов, приобретенных за счет собственных или заемных средств субъекта хозяйствования.
- **Производственная мощность (М) кухни** представляет собой максимально возможный выпуск блюд в единицу времени.
- **Производственная программа** - это объем выпуска продукции собственного производства на определенный период (год, квартал).
- **Пропускная способность зала (С)** - максимально возможное количество потребителей, которое может быть обслужено в единицу времени.
- **Экономические блага** - это такие потребляемые блага, которые существуют в ограниченном количестве, поэтому их необходимо производить, например, хлеб, компакт-диск, автомобиль, знания, услуги программиста.
- **Экономические методы регулирования экономики**, другими словами, инструменты или способы, с помощью которых правительство проводит экономическую политику в жизнь, условно объединяемые в несколько групп: бюджетно-финансовые методы регулирования экономики, денежно-кредитные методы, планирование и программирование экономического развития.
- **Экономические функции государства**, его обязанности в рыночной экономике, включают, во-первых, обеспечение правовой основы деятельности экономических агентов, потребителей и производителей; во-вторых, устранение и компенсация недостатков рыночного хозяйственного механизма; в-третьих, осуществление государственной экономической политики.
- **Экономический закон** - это устойчивая, повторяющаяся, объективная, причинно-следственная связь и взаимозависимость экономических явлений и процессов.

- **Экономический либерализм (экономическая свобода)** - основополагающий принцип в классической политической экономии. В основе идеи экономического либерализма лежало представление о том, что экономические законы действуют подобно законам природы. В результате их действия в обществе стихийно устанавливается "естественная гармония". Государству нет необходимости вмешиваться в действие экономических законов.
- **Эффект дохода** - желание потребителя приобрести больше данного продукта при снижении его цены, не уменьшая при этом объёма приобретения других товаров.
- **Эффект замещения** - готовность потребителя при снижении цены товара отдать предпочтение именно этому товару по сравнению с другими более дорогими.
- **Эластичность спроса** - см. ценовая эластичность спроса.
- **Эластичный спрос** - спрос называют эластичным, если коэффициент эластичности больше 1; т. е. изменение величины спроса в процентах больше изменения цены товара в процентах.
- **Эластичность спроса по доходу** - показывает зависимость изменения спроса от изменения потребительского дохода.
- **Экономические издержки** представляют собой сумму внешних и внутренних издержек.
- **Экономическая прибыль** - это разница между суммой продаж и экономическими издержками.
- **Важнейшие макроэкономические показатели** - это показатели, характеризующие развитие экономики в целом, такие как объём и темпы роста валового внутреннего продукта, объём потребления, масштабы накопления, валовые инвестиции, государственные расходы и доходы, размеры экспорта и импорта, число занятых и норма безработицы, индексы цен, денежная масса, ставка процента, курс национальной валюты, сальдо платёжного баланса.
- **Валовой внутренний продукт** - это совокупная рыночная стоимость всей конечной продукции (товаров и услуг), произведённой в экономике страны за год, независимо от источника использованных ресурсов.
- **Валовой национальный продукт** представляет собой совокупную рыночную стоимость всей конечной продукции (товаров и услуг), произведённой в экономике страны за год, исключая стоимость продукции, произведённой на предприятиях, принадлежащих иностранцам.

Теми рефератов по предмету «Экономика сферы общественного питания»:

1. Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики.
2. Место и значение экономических дисциплин в условиях формирования рыночных отношений.
3. Связь данного курса с другими экономическими дисциплинами.
- Структура курса.
4. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания».
5. Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».
6. Общественное питание и его экономико-организационное значение.
7. Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания.
8. Предприятия питания, основные функции и задачи.
9. Организационно экономическая структура и формы общественного питания.
10. Роль и значение общественного питания в экономике.
11. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.
12. Производственная программа предприятий питания, показатели товарооборота и их характеристика.
13. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.
14. Тенденции и закономерности развития товарооборота предприятий питания.
15. Основные направления развития товарооборота предприятий питания.
16. Анализ производства продукции.
17. Анализ товарооборота.
18. Анализ товарных запасов предприятий питания.
19. Анализ потребностей в сырье и товарах предприятий питания.
20. Планирование производства продукции.
21. Планирование товарооборота предприятий питания.
22. Планирование потребности в сырье и товарах.
23. Материальные и финансовые ресурсы общественного питания.
24. Характеристика ресурсов, используемых на предприятиях питания.
25. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания.
26. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания.
27. Понятие, состав и оценка основных фондов.
28. Показатели основных фондов.
29. Оборотные средства предприятий питания, их состав и источники их образования.
30. Показатели финансовых средств предприятий питания.
31. Анализ и планирование оборотных средств и финансовых ресурсов

предприятий питания.

- 32.Трудовые ресурсы предприятий общественного питания
- 33.Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение.
- 34.Формирование и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
- 35.Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
- 36.Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.
- 37.Понятие, сущность и значение заработной платы.
- 38.Основные принципы организации заработной платы.
- 39.Формы и системы оплаты труда.
- 40.Анализ фонда заработной платы.
- 41.Планирование фонда заработной платы.
- 42.Доходы предприятий общественного питания.
- 43.Сущность, природа, и виды доходов предприятий общественного питания.
- 44.Анализ доходов предприятий общественного питания.
- 45.Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.
- 46.Расходы предприятий общественного питания.
- 47.Природа, сущность и содержание издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация.
- 48.Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания общественного питания.
- 49.Анализ издержек предприятий питания.
- 50.Издержек производства и обращения предприятий питания.
- 51.Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.
- 52.Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий питания.
- 53.Прибыль и рентабельность предприятий питания и факторы влияющие на них.
- 54.Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий питания.
- 55.Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

Литература

Основная литература

1. Каримов И.А. Мировой финансово-экономический кризис, пути и меры по его преодолению в условиях Узбекистана – Т.:«Узбекистан», 2009.- 56 с.

2. Каримов И.А. Узбекистан по пути углубления экономических реформ. – Т., «Узбекистан», 1995, 246 с.
3. Каримов И.А. Узбекистан – собственная модель перехода на рыночные отношения. Т., Узбекистан, 1999, 116 с.
4. Абдукаримов Б.А., Шарипов Т.С «Ичкисавдоиктисодиёти» 2 кism Т. «Иктисод,Молия» Самарканд, 2010.
5. Абдукаримов Б.А. ШариповТ.С. Умумий овкатланиш сохаси иктисодиёти. Марузалар матни.СамаИСИ,2010 й.
6. Гранаткин Ю.А., Истамов Д.И. Экономика предприятий консервной промышленности. СПб.:1994.
7. ШариповТ.С.Умумий овкатланиш корхоналари самарадорлигини оширишнинг ташкилий-иктисодий механизмларини такомиллаштириш (Самарканд вилоятимисолида. Автореферат. СамИСИ, 2010 й.

Дополнительная литература

8. Закон Республики Узбекистан «О гарантиях свободы предпринимательской деятельности». Правда Востока, - 2000, 17 июня с.2.
9. Закон Республики Узбекистан «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках». Народное слово, - 1997, 8 января, с.2.
- 10.Закон Республики Узбекистан «О защите прав потребителей». Народное слово, - 1996, 17 мая, с.2.
- 11.Закон Республики Узбекистан «О стимулировании развития малого и частного предпринимательства». Народное слово, - 1996, 4 января, с.2.
- 12.Закон Республики Узбекистан «О предприятиях в Республике Узбекистан». В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1992, с.236-257.
- 13.Закон Республики Узбекистан «О внешнеэкономической деятельности» В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.329-337.
- 14.Закон Республики Узбекистан «О предпринимательстве в Республике Узбекистан». В книге «Республика Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.324-328.
- 15.Закон Республики Узбекистан «О собственности в Республике Узбекистан». В книге «Республике Узбекистан. Законы и Указы». Тошкент, Узбекистон, 1999, с.201-218.
- 16.Закон Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Узбекистан «О собственности в Республике Узбекистан». Правда Востока, 1993, 5 июня, с.2.
- 17.Внешекономическая деятельность предприятия. Учебник для ВУЗов (под ред. Проф. Стровского Л.Е.), Москва, 1999.

18. Бакалавр Экономики. Хрестоматия в 3-х томах. Под общей ред. Видяпина В.И. ИИФ. «Триада», Москва, 1999.
19. Курс экономики. Учебник, 3-е изд. Доп. (под ред. Райзберга Б.А.), Москва, 2000.
20. Кутбетдинов А.Т. Теоретические проблемы равновесия спроса и предложения. Изд. «Самаркандский кооперативный институт». Самарканд, 1996.
21. Майкл Р.Байе. Управленческая экономика и стратегия бизнеса. Пер. с англ. Под ред. А.М.Никитина «ЮНИТИ», Москва, 1999.
22. Мухаммедов М.М, Алтынбаев Р.И., Абдукаримов Б.А. Экономика торговли. Учебное пособие для высших и средних специальных учебных заведений., Самарканд, 1998. Оплата труда на предприятии. Яковлев Р.А. «Центр экономики и маркетинга», м., 1999.
23. Основы маркетинга. Пер. с англ. 2-е европейское издание. Котлер Ф., Армстронг Г., Сондерс Дж., Вонг В. «Вильямс», Москва, СПб Киев, 1999.
24. Основы экономики. Учебное пособие (серия «Высшее образование») Райзберг Б.А. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
25. Прогнозирование и планирование в условиях рынка. Учебное пособие. Басовский Л.Е. «ИНФРА-М», Москва, 1999.
26. Раицкий К.А. Экономика предприятия. Учебник для ВУЗов. «2-изд. Раицкий К.А. ИВИ «Маркетинг», Москва, 2000.
27. Цены и ценообразование. Учебник для Вузов, под ред. Салимжанова И.К. А.О. Финстатинформ, Москва, 1999.
28. Экономика для менеджеров. Учебное пособие для ВУЗов – Усов В.В. «ЮНИТИ, Банки и биржи», Москва, 1999.
29. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.
30. Экономическая литература (Научно-редакционный совет издательства «Экономика» (Институт экономики РАН. Гл.ред. Абалкин Л.И. «Экономика», Москва, 1999.
31. Экономикс: принципы, проблемы и политика. В 2-х томах. Перевод с 13-го англ. Изд. Макконнелл К.Р., Брю С.Л. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
32. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**

Кафедра экономики

Тексты лекций

**Утверждены на заседании кафедры
(протокол № 1 от 22 августа 2013 года).**

Заведующий кафедрой

и.о.доц.Султонов Ш.А.

Подготовила: ст.преп.Абдуллаева З.И.

Самарканд – 2013

ТЕМА №1 Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики

План:

4. Место и значение экономических дисциплин в условиях рыночной экономики.
5. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания».
6. Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».

1. Место и значение экономических дисциплин в условиях рыночной экономики.

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Французскому физиологу Брмат-Саварену принадлежит выражение: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». «Уметь питаться» ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания. И этой очень непростой науке-культуре питания необходимо учиться, учиться смолоду, пока человек еще не приобрел болезней от неумеренного питания. Так что кухня-дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения. В экономике дорыночного типа общественное питание относилось к сфере материального производства. Это было определенной степени неверным, так как в общественном питании существуют лишь элементы материального производства, в основном доработка продуктов при производстве кулинарной продукции и ее хранение. Эти операции представляют собой продолжение процесса производства в сфере обращения. Главное же в общественном питании было и остается производство услуг. Таким образом, в современной статистической классификации общественное питание относится и к сфере материального производства, и к сфере товарного

обращения, так как в основном текущие расходы здесь представлены издержками обращения и издержками по организации потребления. Стоимость услуг предприятий питания имеет четкое количественное выражение. По кулинарной продукции она представляет собой разницу между продажными ценами продукции общественного питания и себестоимостью их производства, а по покупным товарам она равняется на разнице между продажной и покупной ценами. Таким образом, стоимость услуг предприятий питания - это сумма наценок общественного питания, включающих как составной элемент торговую наценку по покупным товарам. В то же время главное назначение общественного питания - обеспечение постепенного перехода от питания населения в домашних условиях к общественно-организованной форме потребления пищи по месту работы, проживания, проведения досуга и т. п. Таким образом, в процессе общественного разделения труда роль общественного питания заключается в приготовлении пищи и предоставлении услуг для восстановления затраченной энергии в процессе жизнедеятельности человека и восстановления его способности к активной и всесторонней жизни.

Особенность общественного питания - совпадение во времени процессов производства, обмена и потребления. Роль общественного питания как составной части сферы производства услуг и их обращения заключается в:

- 1) обеспечении непрерывности воспроизводства общественного продукта, так как участвует в производстве, обращении и организации потребления благ.
- 2) осуществлении продажи товаров и услуг в соответствии с запросами потребителей, тем самым обеспечивая удовлетворение спроса.
- 3) нормальном функционировании общественного питания, способствующем устойчивости финансового состояния и денежного обращения в стране. В результате деятельности предприятий питания образуется значительная часть финансовых ресурсов других отраслей народного хозяйства и государства.)

Развитие рыночных отношений способствовало перемещению центра экономической деятельности на предприятия, являющиеся основным звеном народного хозяйства. В этой связи резко возросло значение предприятий различных видов как объекта локализации трудовых и материально-технических ресурсов, технологии, сырья. В свою очередь это потребовало от специалистов различных отраслей промышленности глубоких экономических знаний. Чтобы соответствовать требованиям рынка, они должны рационально использовать ресурсы, определять требования конъюнктуры рынка, знать основы маркетинга, менеджмента и т. д. В условиях рыночной экономики успешно функционировать может только

такое предприятие, работники которого овладели комплексом современных знаний по развитию рыночных отношений, создают и организуют производство высококачественной продукции, способной удовлетворить потребности населения и обеспечить доход предприятию.

Экономика общественного питания- это наука о том, как коллектив специалистов различной квалификации использует определенные ограниченные общественные и природные ресурсы для производства высококачественных продуктов, необходимых людям, распределяет их среди различных категорий населения и получает доход, направляемый на расширенное воспроизводство и обеспечение жизненного уровня работников.

Экономика общественного питания изучает теоретические основы и практическую деятельность различных хозяйствующих субъектов и механизм их взаимодействия с разными структурами на региональном уровне. Общественная торговля как составная часть определенной отрасли промышленности объединяет производственные единицы (цехи, участки), характеризующиеся единством готовой продукции по назначению перерабатываемого сырья и технологических процессов, и осуществляет деятельность, направленную на организацию производства, обмен продукции и получение прибыли, необходимой для функционирования и роста экономики. Экономика как одна из общественных, социально-экономических наук имеет общую с другими экономическими дисциплинами цель: научить методам выживания и экономического роста в условиях рынка. Ее определяют как сферу взаимодействия производительных сил и производственных отношений, сферу выбора оптимального решения ситуации при производстве материальных благ, их распределении, обмене, потреблении.

2. Предмет и задачи курса «Экономика сферы общественного питания».

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Предмет и объект исследования. Предметом исследования является деятельность предприятий общественного питания в условиях кризиса

отрасли. Объектом исследования определены предприятия общественного питания.

По международным документам термин "общественное питание" характеризуется такими различными определениями, как "методы приготовления большого количества пищи, выполняемые без предварительной договоренности с потребителем", или как любые "виды питания, организованного вне дома". Во всем мире предприятия общественного питания принадлежат либо государственному, либо частному сектору. Государственный сектор общественного питания включает в себя учреждения питания для детей, дошкольников, школьников, военнослужащих, лиц, находящихся в заключении, людей пожилого возраста и лиц, находящихся на лечении в больнице, а также столовые для людей, занятых на службе в государственном секторе. Частный сектор также может включать в себя многие из перечисленных выше предприятий, а также рестораны и другие виды торговых точек, приносящих доход. Этот сектор включает также предприятия, которые производят готовую к употреблению пищу, продаваемую через любой из вышеперечисленных каналов. Вместе с тем, общественное питание является одним из важнейших факторов, дающих интегральную оценку социально-экономического уровня общества и понимание его состояния необходимо для формирования перспективных планов как для представителей отрасли, так и для организаций, осуществляющих надзор за объектами этой отрасли.

Питание является формой потребления. По мере развития общества питание все больше начинает носить общественно организованный характер, т.е. развивается общественное питание. Общественное питание – это вид деятельности, связанный с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания и оказанием услуг населению. Социально – экономическое значение общественного питания выражается в создании условий для роста производительности и улучшения организации труда благодаря предоставлению полноценного горячего питания по месту работы и учёбы населения; в обеспечении экономии общественного труда и средств; в создании предпосылок для увеличения свободного времени членов общества, особенно женщин. Следует отметить различия понятий «сфера общественного питания» и «отрасль общественного питания». Сфера общественного питания включает все организационные формы массового питания (в детских домах, дошкольных учреждениях, больницах, на предприятиях общественного питания различных форм собственности и др.), задачами которых являются восстановление и поддержание на должном уровне здоровья людей. Общественное питание можно также рассматривать как отрасль, главной целью которой является предоставление услуг населению в форме общественно организованного питания в обмен на его денежные доходы. Для отрасли общественного питания характерна общность материально-технической базы, торгово-технологической и организационно-

экономической структур. По оценкам специалистов, в домашних условиях готовится примерно 69% пищи, на предприятиях общественного питания – около 31%.

Отрасли общественно питания свойственно сочетание трёх функций: производство готовой пищи; её реализация; организация потребления. Исходной является функция производства, затраты труда на которую составляют 70-90% всех затрат труда в отрасли. В процессе производства на предприятиях общественного питания создаётся новый продукт. Собственная продукция общественного питания поступает в реализацию с новыми потребительскими свойствами и дополнительной стоимостью. Питание является формой потребления. По сочетанию функций предприятия питания отличаются от всех отраслей, в частности, от торговли и пищевой промышленности. Предприятия пищевой промышленности изготавливают продукты питания, однако, как правило, использовать их можно после дополнительной технологической обработки. Продукция общественного питания не подлежит длительному хранению и транспортировке, что требует организации потребления её на месте. Но в последние годы на предприятиях питания стали активно заниматься выпуском полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, других видов продукции и реализацией их в розничную торговую сеть в порядке оптового отпуска.

Наиболее распространёнными предприятиями общественного питания являются рестораны, кафе, бары, столовые, закусочные. Они могут работать на сырьё или полуфабрикатах, быть в системе управления структурного образования или самостоятельными с любой формой собственности. Предприятиям этого типа предъявляется достаточно определённые и жёсткие требования. Они касаются внешнего вида предприятия, оформления залов и помещений для потребителей, наличия эстрады и танцевальной площадки, банкетного зала или кабинетов, микроклимата, мебели, столовой посуды и приборов, столового белья, меню и ассортимента собственной продукции и покупных товаров, методов обслуживания потребителей, одежды и обуви, музыкального обслуживания. Характерной особенностью внешнего вида предприятия общественного питания является вывеска. Она должна иметь следующую информацию: тип предприятия, класс, форму организации его деятельности, фирменное название, местонахождение собственника (адрес юридического лица), информацию о режиме работы и оказываемых услугах. Для ресторанов и баров оформление вывески должно сопровождаться элементами световой рекламы; для кафе, столовых и закусочных – обычное. Особое внимание на предприятиях общественного питания уделяется торговому залу, т.е. специально оборудованному помещению, предназначенному для реализации и организации потребления готовой кулинарной продукции. Обслуживание потребителей в залах предприятий общественного питания может осуществляться двумя методами: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком, продавцом или

самообслуживание. Для отпуска пищи любым из этих методов организуется специальные раздачи. Раздача представляет собой специально оборудованное помещение, часть зала или производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям и официантам. Обслуживание потребителей в ресторанах, барах и кафе осуществляется официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование, в торговых залах предприятий или за барными стойками (бар). В столовых и закусочных используется метод самообслуживания через линии раздач и прилавки. Рестораны, кафе, бары сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечения потребителей. Одежда и обувь у обслуживающего персонала ресторанов и баров должны быть форменными с эмблемой предприятия. В кафе, столовых и закусочных – специальная санитарная одежда.

Как известно, продукты питания различаются по степени готовности для потребления. Одни из них не нуждаются в предварительной технологической обработке (кондитерские изделия, хлеб и пр.), другим она требуется. Продукты питания, которые прошли технологическую обработку в предприятиях питания, называют *кулинарной продукцией* или продукцией собственного производства. Продукты, не подвергшиеся технологической обработке, являются покупными товарами. Основой деятельности общественного питания является производство кулинарной продукции и организация ее потребления.

3.Методы изучения курса «Экономика сферы общественного питания».

На предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

Теоретической и методологической основой исследования послужил диалектический метод, теория познания, современная экономическая теория рыночных отношений и исторический опыт развития экономики. Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность.

Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства – достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

К основным методам общественного питания относятся:

- производство блюд;
- реализация блюд;
- организация потребления.

Обычно осуществление какой-либо главной функции сопровождается выполнением нескольких других функций, имеющих вспомогательный характер. Так, общий технологический процесс производства блюд на предприятиях общественного питания состоит из отдельных процессов — приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, а также тепловой обработки блюд. Кроме того, в общий процесс включают еще ряд вспомогательных операций, необходимых для производства готовых блюд. Сюда относятся мойка посуды и емкостей, обработка тары, удаление пищевых отходов, а также инженерные устройства – приточная и вытяжная вентиляция, отопление, энергоснабжение и т. п.

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования, приняв груз острейших проблем переходного периода на рыночные отношения. Быстрыми темпами прошла приватизация предприятий, изменилась организационно-правовая форма предприятий общественного питания.

Сегодня практически отсутствуют такие типы предприятий как общедоступные столовые с предоставлением диетического, лечебного и профилактического питания, а так же специализированные предприятия доступные для населения с низким уровнем дохода.

На сегодняшний день можно выделить следующие формы общественного питания:

- ресторан – общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющий потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, в основном по индивидуальным заказам. В ресторане

высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. Сюда приходят, чтобы отметить юбилей, важное событие в жизни того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей. Радужно встретить, быстро и вкусно покормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха – такова задача работников ресторанов.

В зависимости от уровня обслуживания и степени оснащённости, а также по размерам наценок предприятия этого типа подразделяются на рестораны высшей и первой категории.

К предприятиям общественного питания высшей категории относят рестораны, кафе, бары отличающиеся наиболее высоким уровнем обслуживания потребителей, сложностью ассортимента приготавливаемой и реализуемой продукции, а также высоким классом архитектурно-художественного оформления помещений и совершенным техническим оснащением.

К первой категории относятся предприятия общественного питания с меньшим объемом услуг, но обслуживание в которых также осуществляется официантами. В ресторанах первой категории организуются выступления музыкальных групп.

- предприятия быстрого питания, к которым относятся: бистро, закусочные, “fast food”. В нашем стремительно развивающемся мире самой прогрессивной формой общественного питания считается «fast food», что переводится с английского как «быстрое питание». Сегодня подобные точки общепита пользуются большой популярностью, так как современные темпы жизни не позволяют тратить много времени на обед.

- бар – общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющий потребителям небольшой ассортимент блюд. Различают гриль-бар, суши-бар. Отличие данных баров в различном меню. В суши-бар предлагают блюда японской кухни. В гриль-баре, в основном, предлагают блюда, приготовленные на гриле, также в гриль-баре можно вкусно поесть,

послушать хорошую музыку, или посмотреть любимый фильм.

- кафе – предприятие общественного питания, которое предлагает приятно отдохнуть оценить разнообразие блюд и десертов, а также получить приятное впечатление от гостеприимства, безупречного и быстрого обслуживания. Великолепный интерьер, фоновая музыка создают уютную атмосферу для приятного отдыха.

- кафе-кондитерские, кофейни – предприятия общественного питания, где можно попробовать и оценить вкус кофе из разных континентов и насладиться десертом;

- столовая – предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания населения в обеденный перерыв.

ТЕМА №2 Общественное питание и его экономика – организационное значение.

План:

- 5. Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания.**
- 6. Предприятия питания, основные функции и задачи.**
- 7. Организационно-экономическая структура и формы общественного питания.**
- 8. Роль и значение общественного питания в экономике.**

1. Природа, сущность и социально-экономическое значение сферы общественного питания.

Общественное питание, как подсистема экономики, оказалось в наиболее сложных условиях, обусловленных спецификой его деятельности. Традиционное сочетание производственных, торговых функций, а также обслуживания, присущих предприятиям общественного питания, в современных условиях испытывает определенную

разбалансированность. Предпочтительной сферой деятельности для предприятий питания становится реализация покупных товаров, а не производство собственной продукции, являющейся главной производственной функцией, так как последнее характеризуется более высокой трудоемкостью и гораздо труднее самофинансируется. В этой связи каждому предприятию общественного питания необходимо более рационально подходить к проблеме определения объемов хозяйственной деятельности, не допуская перерасхода ресурсов и соблюдая строжайший режим их экономии, поскольку предприятия общественного питания несут полную ответственность за конечные результаты своей работы. С переходом отрасли к рыночным условиям хозяйствования перед ней встала серьезная проблема низкой доходности, не обеспечивающей самофинансирование воспроизводства. Проблемы функционирования общественного питания в народнохозяйственном комплексе широко освещены и раскрыты в трудах отечественных ученых, таких как А.С.Артемов, Л.П. Басков, С.В.Бороздин, Л.А.Брагин, А.И.Гребнев, В.И.Карсекин, А.И.Кочерга, В.И.Кравцова, В.Р.Мартынов, А.М.Менделевич, В.И.Пивоваров, Д.И.Правдин, В.М.Ройзман, И.А.Фейзулаев и др. Однако в основном труды указанных авторов были подготовлены и изданы в период функционирования административно-командной экономики, поэтому в них преимущественно рассматривались вопросы совершенствования соответствующего временному периоду хозяйственного механизма. В то же время фундаментальные работы, посвященные проблемам отрасли в условиях рыночной экономики, носят единичный характер. Среди них можно выделить диссертационные исследования Л.А.Братина, Л.П.Дашкова, Н.Ю.Магомедова. Вместе с тем уровень развития общественного питания заметно отстает от имеющихся потребностей и опыта ряда стран за рубежом. Складывающаяся тенденция замедления ее развития, низкие производительность труда и рентабельность, отсталая технология производства, неразвитая сеть предприятий общественного питания, ограниченный ассортимент производимой обеденной продукции, низкое качество пищи и культуры обслуживания, недостаток финансовых ресурсов подтверждают необходимость повышения эффективности функционирования предприятий общественного питания. Реализация поставленных перед

ними целей в условиях рыночной экономики требует пересмотра многих положений, связанных с взаимодействием социальных и экономических аспектов эффективности хозяйственной деятельности. Рост частного сектора общественного питания, его рыночная мобильность обуславливают необходимость серьезных научных исследований в данной сфере. Традиционно объектом научных исследований являлись отрасли экономики, крупные объединения предприятий, уровни иерархии управления, которые в основном имели незначительную степень практического применения для конкретного предприятия.

2. Предприятия питания, основные функции и задачи.

Общественное **питание** является одной из основных отраслей социально-экономической деятельности **потребительской кооперации**.

Эта отрасль имеет важное **значение** в выполнении социальной миссии **потребительской кооперации** — удовлетворении материальных и иных потребностей пайщиков и обслуживаемого населения.

Общественное **питание** является специфической отраслью, которая выполняет три функции — производство, реализацию и организацию потребления.

По своему экономическому содержанию платное **питание** является сферой товарного обращения, так как продукция реализуется потребителям в порядке обмена на их денежные доходы. Поэтому **общественное питание** входит в систему торговли, а его оборот по реализации пищи и других товаров является частью розничного товарооборота.

Оборот **общественного питания** включает продажу покупных товаров и продукции собственного производства.

Предприятия **общественного питания** имеют большое **значение** в жизни общества.

Основное **значение** предприятий **общественного питания** состоит в том, что они удовлетворяют первичную потребность человека — потребность в пище — и имеют возможность влиять на рациональное потребление пищи, на структуру полноценного **питания**.

Значение **общественного питания** состоит также в том, что на предприятиях **питания** рационально расходуются продукты **питания**.

Предприятия **общественного питания** освобождают женщин от приготовления пищи в домашних условиях, позволяя им больше отдыхать, больше внимания уделять детям, трудиться на различных предприятиях, пополняя бюджет семьи.

Предприятия **общественного питания** занимаются организацией культурного отдыха, проведением торжественных мероприятий (юбилеев, выпускных вечеров), что имеет особое **значение** для повышения культуры общения населения.

Для **потребительской кооперации общественное питание** является перспективной отраслью, так как располагает рядом конкурентных преимуществ. Общественное **питание потребительской кооперации** представляет разветвленную сеть столовых, кафе, ресторанов, баров и других предприятий, общее число которых насчитывает около 9 тыс. единиц. Предприятия **питания** имеют необходимое оборудование, постоянных профессиональных работников и постоянных потребителей — пайщиков. Предприятия **питания** размещаются в общедоступных местах, а также при предприятиях, учебных заведениях, санаториях, домах отдыха. Поэтому **общественное питание потребительской кооперации** имеет значительные возможности на сельском **потребительском** рынке: оно в состоянии успешнее справиться с производством собственной продукции, ее реализацией и организацией потребления, чем его конкуренты — предприятия других форм собственности.

Общественное питание представляет собой обособившуюся хозяйственную подсистему экономики, главной целевой функцией которой является предоставление услуг населению в форме общественно организованного питания. Здесь наблюдается общность материально-вещественной, торгово-технологической и организационно-экономической структур. Традиционно общественное питание, наряду с торговлей, играло существенную роль не только в решении социально-экономических задач, но и в формировании внутреннего валового продукта страны. Увеличению объемов выпуска продукции предприятий общественного питания и повышению качества обслуживания посетителей будет способствовать работа по сертификации предприятий общественного питания. Это потребует проведения в каждом предприятии общепита комплекса мероприятий, обеспечивающих

безопасность услуг питания для потребителей в соответствии с имеющейся нормативной базой.

Особую роль в возрождении общественного питания призваны сыграть предприятия быстрого обслуживания, которые в условиях многоукладной экономики и разнообразия форм собственности могут стать основой сети общедоступных предприятий питания, и позволят при минимальных затратах удовлетворять разнообразный спрос потребителей на продукцию общественного питания с учетом специфических условий ее потребления. В организации работы предприятий быстрого обслуживания существует ряд серьезных проблем, одна из которых - проблема утилизации отходов. Особую актуальность названная проблема приобрела в последнее десятилетие в связи с резко обострившейся экологической обстановкой. Решение проблемы утилизации отходов потребует своевременной и соответствующей замены применяемых упаковочных материалов и в полной мере не может быть достигнуто на уровне отдельного предприятия. В немалой степени решению данной проблемы может способствовать возрождение предприятий, занимающихся организацией централизованного производства, мелкоштучными полуфабрикатами и продуктами высокой степени готовности, включая быстрозамороженные и консервированные. Безубыточная хозяйственно-финансовая деятельность предприятия представляет собой экономическое состояние, при котором полученные в результате определенного вида деятельности предприятием доходы будут равны расходам, понесенным предприятием вследствие того же вида деятельности, за определенный период времени. Основной целью анализа безубыточности является установление изменений финансовых результатов в зависимости от изменения соответствующего уровня производительности или объема производства и реализации.

3. Организационно-экономическая структура и формы общественного питания.

Переход к рыночной экономике, многообразие форм собственности, развитие маркетинга и менеджмента требует от руководителей и менеджеров предприятий, фирм и ассоциаций повышения эффективности использования экономического потенциала, оптимальных форм хозяйствования, достижения наилучших результатов при наименьших затратах труда и средств. Следовательно, необходимо развитие теории и практики анализа хозяйственной деятельности, как одного из основных методов научного управления экономикой. В условиях рыночного механизма хозяйствования анализ должен не только давать объективную оценку выполнения планов и динамике производственно-торговой, финансово-хозяйственной и другой деятельности предприятий, но и выявлять, изучать и мобилизовывать

резервы экономического и социального развития, помогать разрабатывать оптимальные тактические и стратегические управленческие решения.

Предприятие общественного питания – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления. Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей.

Столовая - это предприятие общественного питания, осуществляющая выпуск обеденной продукции, полуфабрикатов и покупных товаров.

В столовой предусмотрены аварийный выход, система оповещения и средства защиты от пожара. Столовая оснащена инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция и телефонная связь.

Микроклимат в столовой создается системой вентиляции, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности. Мебель в обеденном зале стандартная, облегченной конструкции. Столы имеют гигиеническое покрытие. Столовая посуда и приборы выполнены из нержавеющей стали, а также полуфарфора, стеклянная посуда из прессованного стекла. Меню оформлено рукописным способом. Для персонала обязательным является наличие санитарной одежды.

Столовая выпускает следующие виды продукции, которая реализуется в буфете техникума: пиццы, пирожки в ассортименте, котлеты в тесте, булочки и другое.

В столовой имеется необходимое технологическое оборудование:

- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф;
- электросковорода;
- две электроплиты;
- мармиты;
- электромясорубка;

- картофелечистка;
- морозильный ларь (где хранится мясо при температуре – 18⁰С);
- холодильный шкаф и т.д.

Столовая также является базой практики для студентов специальности «Технология продукция общественного питания», где студенты отрабатывают практические знания.

Столовая является сертифицированным предприятием. Сертифицированными являются три услуги столовой: услуга питания, услуга по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазин и отделы кулинарии. Для осуществления своей деятельности столовая располагает всеми необходимыми документами:

- Сборниками рецептов блюд и изделий;
- Должностными инструкциями работников;
- Техническими картами;
- Бракеражными журналами.

Помимо реализации продукции населению для непосредственного потребления отдельные предприятия общественного питания продают полуфабрикаты, кондитерские и выпечные изделия другим предприятиям общественного питания для доработки или в розничную торговую сеть. Поскольку в данном случае отпуск продукции одними предприятиями другим не означает поступление продукта непосредственно потребителю и движение его продолжается, этот вид реализации относится к оптовому обороту общественного питания.

4. Роль и значение общественного питания в экономике.

Место и роль общественного питания в народном хозяйстве определяется выполняемыми им функциями: Общественное питание - достаточно сложная отрасль, где наряду с торговыми сосредоточены многочисленные операции неторгового характера. Однако всех их объединяет большая трудоемкость выполняемых операций, а значит, высокая значимость для отрасли человеческого фактора. Особенность общественного питания - наличие функций всего спектра воспроизводственных отношений, начиная от производственных, охватывая торговые и заканчивая социальными.

Специфической функцией общественного питания является организация потребления пищи, так как:

- 1) данная функция присуща только общественному питанию;
- 2) роль данной функции постоянно возрастает с развитием доходов и культурного уровня общества;
- 3) другие функции способствуют осуществлению организации потребления.

Общественное питание как отрасль народного хозяйства представляет собой совокупность предприятий, объединенных по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, организации производства и формы обслуживания населения. Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления. Деятельность предприятий общественного питания в процессе выполнения этих трех функций характеризуется рядом признаков, сближающих их с предприятиями пищевой промышленности и розничной торговли.

По характеру организации производства предприятия общественного питания имеют ряд общих черт с предприятиями пищевой промышленности. Однако от предприятий пищевой промышленности предприятия общественного питания отличаются тем, что на них не только организуется производство готовой кулинарной продукции, но и осуществляется ее реализация в специально оборудованных помещениях.

Продукция предприятий общественного питания не выдерживает длительных сроков хранения и, как правило, должна реализовываться непосредственно после изготовления. Продукция предприятий пищевой промышленности может храниться сравнительно длительное время и реализуется за пределами предприятий-изготовителей.

Выполнение функции реализации сближает предприятия общественного питания с предприятиями розничной торговли.

Предприятия общественного питания, как и предприятия розничной торговли, реализуют продукцию населения в обмен на его денежные доходы. Общественное питание организационно входит в состав торговли. Его оборот составляет более 10% общего розничного товарооборота государственной и индивидуальной торговли страны.

Однако по характеру реализации продукции предприятия общественного питания существенно отличаются от предприятий розничной торговли, так

как они не только реализуют, но и организуют потребление готовых блюд и кулинарных изделий и предоставляют населению различные виды услуг.

Более двух третей реализуемой предприятиями общественного питания продукции является продукцией собственного производства, а в заводских и фабричных столовых удельный вес ее товарообороте достигает 80% и даже 90%.

До 90% труда, затрачиваемого в общественном питании, является производительным, то есть связанным с созданием новых потребительских стоимостей. Поэтому в классификации отраслей народного хозяйства общественное питание относится к сфере материального производства.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшения качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

Общественное питание осуществляется в двух формах:

- питание, организуемое государственными и индивидуальными предприятиями;
- бесплатное или льготное питание, организуемое органами социально-культурными учреждениями.

Основными задачами общественного питания являются:

- увеличение общего объема товарооборота общественного питания в соответствии с ростом денежных доходов населения и увеличением ресурсов продовольственных товаров;
- рост объема выпуска продукции собственного производства, улучшение ее ассортимента и повышение качества;
- повышение доли продукции собственного производства в объеме товарооборота общественного питания;
- повышение удельного веса общественного питания в снабжении населения продовольственными товарами;
- развитие и совершенствование материально-технической базы отрасли;
- широкое внедрение прогрессивных форм и методов обслуживания населения;

- совершенствование планирования и экономического стимулирования;
- повышение экономической эффективности предприятий общественного питания.

Предприятия общественного питания могут классифицироваться по разным критериям. По производственно-торговому признаку (с учетом выполнения функций по приготовлению и реализации пищи) предприятия общественного питания делятся на: заготовочные и доготовочные. Эти предприятия оснащены современным высокопроизводительным оборудованием - поточно-механизированными и автоматизированными линиями, автоматами. Из заготовочных предприятий полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, быстрозамороженные блюда поступают на предприятия доготовочные.

Доготовочные предприятия - небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятия общественного питания. К ним относят: столовые доготовочные и столовые раздаточные, вагоны рестораны, кафе, закусочные, буфеты и т.д.

ТЕМА № 3 Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.

План:

- 6. Производственная программа предприятий питания , показатели товарооборота и их характеристика.**
- 7. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.**
- 8. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота.**
- 9. Анализ товарных запасов предприятий питания.**
- 10. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятие питания.**

1. Производственная программа предприятий питания , показатели товарооборота и их характеристика.

Анализ хозяйственной деятельности является научной базой принятия управленческих решений в бизнесе. Для их обоснования необходимо выявлять и прогнозировать существующие и потенциальные проблемы, производственные и финансовые риски, определять воздействие принимаемых решений на уровне рисков и доходов субъекта хозяйствования. Анализ товарооборота предприятия позволяет оценить достигнутые

результаты, развитие товарооборота по видам и формам, реалистичность стратегии предприятия в развитии товарооборота, сравнить масштабы деятельности данного предприятия. Оценка достигнутого – основа планирования показателей на перспективу. Механизм экономического обоснования включает в себя определение приоритетных целей, учет факторов и конъюнктуры развития рынка и осуществляется на конкретных примерах расчета объема и структуры оборота, снабжения предприятий сырьем и товарами. Экономический анализ играет важную роль в хозяйственной деятельности, в достижении наилучших результатов при наименьших затратах. В новых условиях хозяйствования его значение возрастает. Расширение прав и повышение ответственности потребительских обществ, предприятий и организаций общественного питания за результаты проведенной работы, переход на экономические методы управления, развитие хозяйственного расчета, его углубление обуславливают необходимость более тщательного и всестороннего исследования социально-экономических процессов и явлений, обеспечение правильной оценки результатов хозяйственной деятельности, выявление имеющихся резервов, устранение фактов бесхозяйственности, обобщение и распространение передового опыта, внедрение в практику достижений науки и техники.

Экономический анализ, как правило, начинается с оценки выполнения планов хозяйственно-финансовой деятельности. На основе данных, характеризующих выполнение планов и изменение показателей во времени, оценивается работа отдельных работников и коллектива в целом.

Экономический анализ тесно связан не только с планированием, но и с другими элементами хозяйственного механизма. Так, в процессе изучения хозяйственной деятельности устанавливается положительное или отрицательное влияние экономических рычагов и стимулов на результаты работы, соответствие применяемых методов и стиля руководства новым условиям хозяйствования. На основе материалов анализа дается оценка действенности этих инструментов хозяйственного механизма, разрабатываются и осуществляются предложения по их совершенствованию.

Повседневный анализ хода выполнения плана продажи товаров населению, выпуска и реализации произведенной продукции, заготовок и отгрузок продукции и сырья позволяет устанавливать отклонение фактических показателей работы от плановых, выявлять причины, вызывающие эти отклонения, намечать конкретные мероприятия по их устранению.

Немаловажную роль экономический анализ играет в выявлении и устранении имеющихся недостатков, допущенных ошибок, просчетов в хозяйственно-финансовой деятельности во всех звеньях планового руководства.

В современных условиях возрастает значение анализа в управлении, что обусловлено огромными и постоянно растущими масштабами общественного производства, усложнением экономических связей и взаимоотношений, высоким уровнем концентрации средств производства, развитием специализации, кооперации, внедрением нового хозяйственного механизма.

В ходе экономического анализа решаются определенные задачи. В числе этих задач:

- оценка хода перестройки; изучение хода выполнения директивных установок правительства в области экономического и социального развития страны; оценка выполнения планов хозяйственно-финансовой деятельности, напряженности плановых заданий, темпов роста или прироста, проявления закономерностей развития;
- установление факторов, формирующих отклонение фактических результативных показателей от плановых, их изменение в динамике, измерение степени влияния факторов-причин на эти изменения;
- выявление внутренних резервов улучшения показателей, повышения экономической эффективности использования всех видов ресурсов, устранение имеющихся недостатков в работе;
- осуществление повседневного контроля за ходом выполнения планов, заданий, содействие успешному их выполнению;
- разработка конкретных мероприятий по мобилизации имеющихся резервов, устранению недостатков в работе, распространению передового опыта, повышению активности, деловитости работников, воспитанию трудящихся в духе сознательного, добросовестного отношения к труду;
- накопление аналитического материала, необходимого для разработки планов, повышения их обоснованности.

2. Анализ выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.

Источниками информации для экономического анализа служат материалы оперативной, статистической и бухгалтерской отчетности, акты ревизий, лабораторных анализов.

Анализ производственной программы начинают с общего анализа выпуска блюд. В процессе анализа рассчитывают процент выполнения плана, динамику, равномерность и ритмичность выпуска блюд в целом и в ассортименте; изучают динамику средней продажной цены одного блюда

(оборот по обеденной продукции, деленный на количество блюд), сравнивая ее с плановой ценой и ценой за ряд прошлых лет; дают оценку продукции с точки зрения соотношения между выпуском первых, вторых и третьих блюд, холодных и горячих закусок, а внутри них - между мясными, рыбными, молочными и другими блюдами; сопоставляют степень выполнения плана по обеденной продукции и выпуску блюд. Динамику товарооборота необходимо изучить в действующих и сопоставимых ценах. Если имело место изменение цен, то товарооборот отчетного периода следует перевести в цены базисного периода путем деления товарооборота отчетного периода на индекс цен.

При анализе выпуска прочей продукции собственного производства определяют степень выполнения задания по выпуску полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, выявляют динамику их выпуска, изучают изменение удельного веса прочей продукции собственного производства в общем обороте продукции собственного производства, структуру прочей продукции.

В процессе анализа оборота по покупным товарам рассчитывают процент выполнения плана и динамику продажи этих товаров, их долю во всем товарообороте, изучают структуру покупных товаров.

Чтобы рассчитать отклонение товарооборота, используем формулу:

,

где T – товарооборот столовой,

Φ - фактический показатель,

Π - планируемый показатель.

По результатам анализа товарооборота разрабатывают предложения по дальнейшему улучшению ассортимента и качества изготавливаемой продукции, повышению доли продукции собственного производства в общем товарообороте общепита.

Выполнение плана товарооборота и производственной программы зависит от обеспеченности предприятий общественного питания товарными ресурсами, правильности их распределения и использования.

Анализ поступления сырья, полуфабрикатов и покупных товаров проводят по общему объему, источникам поступления, ассортименту и основным поставщикам.

В завершение анализа товарооборота и выпуска продукции за год необходимо разработать мероприятия, направленные на устранение выявленных недостатков, изыскание резервов увеличения выпуска продукции.

При обосновании и анализе товарооборота учитывают факторы повышения его объема. Важнейшими из них являются:

- изучение спроса потребителей;
- расширение и обновление ассортимента продукции собственного производства;
- проведение рекламных мероприятий;
- организация дополнительных мест для обслуживания посетителей в летний период;
- ритмичная обеспеченность сырьем, товарами;
- увеличение пропускной способности обеденного зала за счет прогрессивных форм обслуживания, совершенствования режима работы;
- внедрение новых технологий приготовления продукции общественного питания.

3. Анализ производства продукции. Анализ товарооборота.

Значение экономического анализа сводится к тому, чтобы повышать социально-экономическую эффективность работы предприятий, внедрять достижения науки и техники, передового опыта, прогрессивных форм организации труда.

Экономический анализ деятельности предприятий общественного питания и их объединений в новых условиях хозяйствования призван решать следующие задачи:

- давать объективную и всестороннюю оценку хода выполнения плана, динамики развития оборота, степени удовлетворения потребностей населения в продукции общественного питания, социально-экономической эффективности хозяйственной деятельности;
- исследовать результативные показатели деятельности предприятий, объединений общественного питания, выявлять имеющиеся резервы, приводить их в действие;

- мобилизовать работников общественного питания на борьбу за повышение эффективности хозяйственной деятельности и культуры обслуживания населения, помогать развитию активности коллектива, отдельного работника в обеспечении выполнения планов;

- содействовать разработке научно обоснованных плановых показателей предприятий и входящих в него отдельных предприятий (столовых, ресторанов, кафе и т. п.).

Деятельность предприятий общественного питания характеризуют следующие основные показатели:

- товароборот (валовой и розничный),
- выпуск блюд,
- численность работников,
- производительность труда,
- фонд оплаты труда,
- состояние материально-технической базы,
- эффективность ее использования,
- доходы,
- расходы,
- прибыль.

Эти и другие показатели хозяйственно-финансовой деятельности предприятий общественного питания взаимосвязаны и непрерывно изменяются. Они выступают в качестве объекта экономического анализа.

Для изучения деятельности предприятий общественного питания используются:

- данные о численности обслуживаемого населения, производственных предприятий, о организаций и учреждений, находящихся в зоне обслуживания, об их территориальном расположении;
- нормы и нормативы (обеспеченности населения предприятиями общественного питания, расхода продуктов на приготовление пищи, ес-

тественной убыли товаров, расхода топлива и электроэнергии), плановые показатели;

- статистическая отчетность;
- бухгалтерская отчетность;
- оперативная отчетность;
- первичные документы и т. п.

Определяющим показателем хозяйственно-финансовой деятельности предприятий общественного питания является товарооборот.

Весь объем товарооборота, или, как принято называть его, валовой товарооборот общественного питания, складывается из оборота продукции собственного производства и оборота по реализации покупных товаров. При этом в оценке деятельности предприятий общественного питания большое значение придается доле продукции собственного производства во всем товарообороте. Объясняется это тем, что основная задача общественного питания состоит в том, чтобы увеличивать объем продажи продукции собственного производства. Поэтому повышение ее удельного веса во всем обороте оценивается как положительный результат работы предприятия.

Оборот по продукции собственного производства, в свою очередь, подразделяется по видам продажи (оптовый и розничный) и по составу (обеденная и прочая продукция). Обеденная продукция выражается в сумме и количестве блюд, а прочая продукция в сумме и в физическом измерении.

Методика анализа товарооборота предприятий общественного питания в основном та же, что и оборота розничной сети. Но вместе с тем имеются некоторые особенности, обусловленные главным образом характером деятельности предприятий. Если предприятия розничной торговли осуществляют только реализацию товаров, то предприятия общественного питания должны заниматься производством, реализацией и организацией потребления товаров населением. Этим также объясняются некоторые различия показателей общественного питания и розничной торговли. В процессе анализа товарооборота общественного питания должны определяются:

1. выполнение плана, его динамика в целом, по видам и предприятиям;
2. изменение удельного веса продукции собственного производства во всем обороте;

3. объем ее продажи в среднем в расчете на одного человека и т. п.

В ходе анализа товарооборота выясняются конкретные причины, вызвавшие увеличение или снижение выпуска и реализации продукции собственного производства и покупных товаров.

Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания должен предусматривать изучение состава расходуемых продуктов. В ходе анализа деятельности предприятий должно изучаться качество приготовления пищи, степень охвата населения услугами общественного питания. Оценка качества пищи, должна даваться на основе актов проверки работы предприятий работниками санитарно-эпидемиологической службы.

Предприятиям общественного питания должно устанавливаться плановое задание по выпуску полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и других изделий других видов прочей продукции собственного производства. Анализ выполнения этих заданий проводится в целом по предприятию, кроме того, изучается динамика данных показателей, степень удовлетворения спроса населения на полуфабрикаты, кулинарные и другие виды продукции собственного производства.

В процессе изучения оборота по продаже отдельных видов прочей продукции выясняются причины невыполнения плана, снижения темпов роста.

Анализ показателей товарооборота предприятий общественного питания проводится за месяц, квартал (по месяцам) и год (по кварталам).

4. Анализ товарных запасов предприятий питания.

В товарные запасы общественного питания включаются товары, имеющиеся на отчетную дату в наличии в предприятиях общественного питания (столовых, кафе, ресторанах, барах, палатках, ларьках, киосках, развозной, разносной и другой торговой сети), а также на базах и складах, принадлежащих организациям общественного питания, числящиеся на их балансе и предназначенные для общественного питания и розничной торговли. Товарные запасы в розничной торговой сети и сети общественного питания показываются в розничных ценах на дату учета, в овощехранилищах - в ценах, по которым они находятся на балансе этих предприятий. Для обеспечения ритмичной работы, широкого выбора собственной продукции и покупных товаров, наиболее полного удовлетворения спроса потребителей на предприятиях питания должны быть определённые **товарные запасы**. По назначению их подразделяют на текущие и сезонные. Основными являются **текущие товарные запасы**, предназначенные для обеспечения повседневной, бесперебойной производственно-торговой деятельности

предприятий. Запасы продуктов текущего хранения постоянно и равномерно пополняются. Предприятия питания должны иметь их в размере на установленное по плану количество дней производственно-торговой деятельности. Текущие товарные запасы должны быть средними, т.е. не завышенными и не заниженными. Завышенные запасы продуктов ведут к замедлению товарооборачиваемости, росту товарных потерь и других издержек производства и обращения, а главное - ухудшению качества и даже порчи продуктов. Заниженные товарные запасы могут привести к перебоям в производственно-торговой деятельности предприятий, к снижению объёма товарооборота и выпуска собственной продукции.

Сезонные запасы продуктов создают в определённые периоды года и их образование связано с сезонностью производства. В общественном питании к сезонным товарным запасам относится заготовка картофеля, овощей, фруктов и другой сельскохозяйственной продукции на зимний период.

Текущие товарные запасы обычно планируют отдельно от сезонных. Нормативы текущих запасов продуктов каждое предприятие питания планирует поквартально в сумме или днях. При этом норматив текущих товарных запасов в днях на квартал одновременно является и нормативом товарооборачиваемости.

В деятельности предприятий питания текущие товарные запасы рассматривают, с одной стороны, как источник товарного обеспечения, выполнения планов и динамики развития товарооборота и выпуска собственной продукции и, с другой - как составную часть финансового плана и основу расчёта потребности в собственном капитале. В связи с этим нормативы текущих товарных запасов, а равно и фактическое их наличие, должны оцениваться при анализе товарного покрытия товарооборота по продажным ценам, а при планировании финансов и изучении финансового положения предприятия - по себестоимости.

Так как нормативы товарных запасов устанавливают поквартально, то и их изучение проводят прежде всего по каждому кварталу в отдельности. Анализ текущих товарных запасов начинают с сопоставления фактических их размеров с установленными нормативами. Изучение товарных запасов проводят не только в сумме, но и в днях. Для определения товарных запасов в днях необходимо их сумму разделить на объём товарооборота и умножить на количество дней изучаемого периода.

В процессе анализа устанавливают, как товарные запасы обеспечивали развитие товарооборота и выпуска собственной продукции: изучают причины отклонений фактических остатков продуктов от установленных нормативов. Такими причинами могут быть:

Ш невыполнение или перевыполнение планов товарооборота и выпуска собственной продукции;

Ш невыполнение или перевыполнение плана поступления сырья и покупных товаров;

Ш завоз продуктов в размерах, превышающих потребность;

Ш неравномерное их поступление;

Ш неправильное распределение товарных ресурсов между отдельными предприятиями и их подразделениями;

Ш наличие других недостатков производственно-торговой деятельности.

Товарные запасы в сумме обычно снижаются, если поступление продуктов отстаёт от темпов увеличения товарооборота, и повышаются при опережающих темпах роста поступления сырья и покупных товаров.

Если на предприятии питания не планируют товарные запасы, то их анализ проводят в динамике. Рекомендуется фактические остатки сырья и покупных товаров на первые числа месяцев в каждом квартале в сумме и в днях сравнивать с данными на начало квартала. В результате определяют, не было ли резких изменений в фактических товарных запасах в течение каждого квартала и отчётного года.

Наряду с анализом товарных запасов на отдельные даты проводят изучение их средних размеров. При определении средних товарных запасов привлекают как можно большее число данных, что обеспечивает репрезентативность расчётов. Плановые среднегодовые товарные запасы (Z_{cp}) могут определяться по формуле средней арифметической (путём суммирования их нормативов на четыре квартала отчётного года и деления полученного итога на 4) или по средней хронологической:

$$Z_{cp} =$$

где $Z_1, Z_2, \dots, Z_n$ - запасы товаров на отдельные даты изучаемого периода; n - число дат, за которые взяты данные.

Товарооборачиваемость является одним из важнейших качественных показателей в общественном питании. Под товарооборачиваемостью понимается время обращения продуктов со дня их поступления до дня их расхода, а также скорость оборота сырья и покупных товаров.

Время обращения характеризует среднюю продолжительность пребывания продуктов в виде товарного запаса.

Скорость оборота показывает, сколько раз в течение изучаемого периода произошло обновление товарных запасов. Следует отметить, что оборачиваются не сами продукты, а вложенные в них средства.

Ускорение товарооборачиваемости имеет большое значение для экономики: высвобождаются оборотные средства, вложенные в сырьё и покупные товары; снижаются товарные потери и другие издержки производства и обращения; сохраняется качества продукта и т.п.

Товарооборачиваемость в днях (время обращения сырья и покупных товаров) определяют на основе данных о средних товарных запасах и товарообороте по одной из следующих формул:

$$T_{\text{дн}} = \frac{Z_{\text{ср}}}{P_{\text{дн}}}, \text{ или } T_{\text{дн}} = \frac{D}{P}$$

где $T_{\text{дн}}$ - товарооборачиваемость в днях,

$Z_{\text{ср}}$ - средние товарные запасы;

D - количество дней анализируемого периода;

P - реализация продукции собственного производства и покупных товаров (товарооборот);

$P_{\text{дн}}$ - среднедневной объём товарооборота.

Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости может проводиться также и по отдельным предприятиям питания. Методика и последовательность их изучения на предприятии такая же, как и по организации общественного питания.

5. Планирование производства продукции. Планирование товарооборота предприятия питания.

Планирование экономики общественного питания включает разработку планов работы организации, ресторана и каждого его структурного подразделения и доведение этих планов до всех членов коллектива. Планы разрабатываются на основе прогнозирования, моделирования и программирования. Функция планирования является основной в управлении, поскольку реализация всех остальных функций подчинена задачам достижения результатов, определяемых планом.

Виды планирования экономики общественного питания: -

Перспективное (на 3-5 лет) и текущее (на 1 год); - Бизнес-план открытия ресторана - наиболее употребляемая форма перспективного финансового планирования; - Текущее финансовое планирование - составная часть менеджмента ресторана (недельное, месячное, квартальное, годовое).

Основные цели и задачи, решаемые при текущем финансовом планировании: -

Рациональное использование прибыли, развитие производства, модернизация оборудования и др. «Когда дикарям хочется завладеть плодами, они срубают дерево - цивилизованные люди снимают плоды и сажают новые деревья». - Оптимизация и минимизация накладных расходов «Смазку получает то колесо, которое скрипит больше всех» (Бернард Шоу). Правильное планирование позволяет не «латать дыры», а работать без сбоев. - Рациональное использование трудовых ресурсов (графики отпусков и привлечение сезонных работников). «Судьба всегда на стороне разумных» (Еврипид). - Оптимальный выбор периодов для косметических ремонтов, переналадки оборудования и др., чтобы не пришлось говорить: «Хотели как лучше, а получилось как всегда». - Поиск дополнительных источников дохода, особенно в периоды ослабления торговли, для загрузки производственных мощностей и ликвидации простоев персонала. - Выделение рекламного бюджета и планирование рекламной компании. - Постоянный контроль плановых показателей и анализ результатов. «Единственная настоящая ошибка не исправлять своих прошлых ошибок» (Конфуций). - **Составление ежемесячных финансовых планов.** - Нацеленность персонала на выполнение плановых показателей экономики общественного питания (ежедневный план по выручке для каждого официанта, еженедельные планы выручки для менеджеров, планы продаж по отдельным блюдам и/или напиткам, мероприятия по снижению цен на закупаемую продукцию для отделов снабжения). Разработка системы материального стимулирования. «Есть два рычага, которыми можно двигать людей, - страх и личный интерес» (Наполеон). - Реальная возможность планировать различные мероприятия в ресторане заблаговременно (и сезонные, и Новый год, и Пасху и др.). - Кстати говоря, и для контроля персонала и борьбы с воровством, так как: «Возможность украсть создает вора»

Условия необходимые для реального финансового планирования: -

Наличие материально-технической базы (кассовая система и компьютеры). -

Наличие программного обеспечения (лучше всего проверенного, например, «РСТ»). - Опыт (если Вы никогда не занимались финансовым планированием, то план может кардинально отличаться от реальных результатов). - «Проходимость» в ресторане. - Предыдущая статистика экономики общественного питания - условие необязательное, но значительно облегчающее финансовое планирование. Таблица для самого

примитивного финансового планирования, не требующая ни специального экономического образования, ни знания специальных бухгалтерских терминов (достаточно быть обычным пользователем, так как она составлена в Excel). **Основные направления развития БЦ:**

А) По услугам

- Реализация новых проектов (Караоке, дискотека, смена концепции с целью увеличения прибыли).

Б) По клиентам. Качественное изменение клиентского потока возможно за счет: 1. Оптимизации рекламной политики.

1. Оптимизации пространства, за счёт введения новой услуги.
2. Улучшение качества предоставляемых услуг.
3. Оптимизации работы отдела продаж.

В) по рынкам Введение новой услуги позволит сделать клуб конкурентным на рынке караоке-клубов с двумя залами.

Г) по системе управления Систему управления считаю оптимальной, не требующей кардинальных изменений. Исходя из анализа существующей организационной структуры БЦ « » можно сделать вывод об отсутствии необходимости внесения изменений в планируемом году.

Д) по системе управления персоналом. Усовершенствование системы управления путем развития собственных кадров, введение новых обучающих и аттестационных программ, а также программ для мотивации персонала. **Е) Мероприятия для достижения результата** Данные мероприятия будут делиться на две части - внутренняя и внешняя. К внешним мероприятиям будут относиться: реклама в СМИ, распространение информации о БЦ за его пределами. К внутренним мероприятиям будут относиться: 1. Анализ и планирование. 2. Кадровая работа (подбор, обучение, мотивация персонала). 3. Внутренние маркетинговые мероприятия, направленные на удержание покупателя (бильярдные турниры, гала-концерты, караоке, проведение праздничных мероприятий (День рождения клуба, новый год) розыгрыши призов по клубным картам). 4. Промо-акции для продвижения товара и услуг.

В настоящее время ни одна сфера жизни общества не может обойтись без прогнозов как средства познания будущего. Планирование присуще всем предприятиям независимо от их форм собственности. Механизм планирования предприятие общественного питания (ПОП) включает: принципы, определение приоритетных целей, обеспечение взаимосвязи

между показателями, учет факторов и конъюнктуры развития рынка, контроль за составлением прогнозов и реализацией планов. Процесс планирования базируется на знании и использовании объективных экономических законов, законов товарного производства (закон стоимости), законов рыночной экономики.

План - мотивированная схема действий по достижению определенных результатов.

Планирование - это непрерывный процесс, направленный на адаптацию временных решений, относящихся к будущему с учетом постоянного обновления информации о состоянии дел фирмы. Планирование включает систему мер, предусматривающих определение конкретных целей развития организации, способов и методов достижения этих целей, установление порядка и сроков выполнения для этого работ, контроль за их выполнением.

Отправной точкой планирования является планирование результатов.

Классификация результатов:

1. «идеал» - результат, который в принципе не достигим, но к которому можно и нужно стремиться.

Планирование ориентированное на идеал называется нормативным планированием.

2. «цель» - результат, которого можно достигнуть в обозримом будущем.

Планирование, ориентированное на глобальную цель принято называть стратегическим планированием.

3. «задачи» («подцели») - результат, который имеет конкретную форму и достигается в конкретные промежутки времени.

Планирование, ориентированное на решение конкретных задач называется тактическим (оперативным) планированием.

Временной аспект планирования связан с выбором целей, обеспечивающих непрерывность планирования. Между целями всегда существует жесткая зависимость.

Можно выделить следующие *виды целей*:

- 1) Конечные (победа в конкурентной борьбе, увеличение доли предприятия на рынке);
- 2) Высшие (получение прибыли, рост прибыли и рентабельности, увеличение объема услуг);
- 3) Промежуточные (увеличение пропускной способности ресторана);
- 4) Подцели (увеличение количества услуг).

По возможности измерения цели подразделяются на экономические, количественные, качественные и стратегические.

К экономическим относятся: объем услуг, прибыль и рентабельность, ликвидность, структура капитала и т.д. Количественные тесно связаны с экономическими.

Качественные цели ПОП - это уровень обслуживания, уровень сервиса, соответствие мировым стандартам.

Основные *стратегические цели ПОП* в условиях рыночной экономики можно сформулировать так:

- a. Завоевание и расширение доли рынка, на котором работает предприятие;
- b. Рост прибыли на вложенный капитал;
- c. Завоевание доверия клиентов;
- d. Эффективность функционирования.

ТЕМА № 4 Материальные и финансовые ресурсы предприятий общественного питания

План:

6. Характеристика ресурсов , используемых на предприятиях. Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания.
7. Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания.
8. Понятие , состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов.

9. Оборотные средства предприятий питания, и их состав источники их образования.
10. Показатели финансовых ресурсов предприятий питания и их анализ.

1. Характеристика ресурсов , используемых на предприятиях.
Сравнительная характеристика ресурсов предприятий торговли и питания.

Основным звеном экономики в рыночных условиях хозяйствования являются предприятия, которые выступают в роли хозяйствующих субъектов. Они для осуществления хозяйственной деятельности, получения продукции, доходов и накоплений используют определенные виды ресурсов: материальные, трудовые, финансовые, а также денежные средства.

Наличие в достаточном объеме финансовых ресурсов, их эффективное использование, определяют хорошее финансовое положение предприятия платежеспособность, финансовую устойчивость, ликвидность. В этой связи важнейшей задачей предприятий является изыскание резервов увеличения собственных финансовых ресурсов и наиболее эффективное их использование в целях повышения эффективности работы предприятия в целом.

Основной составной частью прибыли предприятия является прибыль от продажи товарной продукции. Существенным фактором, влияющим на величину прибыли от продажи товарной продукции, является изменение уровня себестоимости продукции. Вопреки прямо пропорциональной связи влияния объема реализации товарной продукции на уровень прибыли, связь между величиной прибыли и уровнем себестоимости обратная. Чем ниже себестоимость продаваемой продукции, определяемая уровнем затрат на ее производство и продажу, тем выше прибыль, и наоборот. Во втором разделе приведён пример расчёта себестоимости производимой продукции, а также предложен проект, направленный на улучшение товарного вида продукции и снижение её себестоимости. Т. е. предложен путь повышения рентабельности и прибыльности производства на предприятии.

Финансовые ресурсы -- это денежные средства, имеющиеся в распоряжении предприятия и предназначенные для осуществления текущих затрат и затрат по расширенному воспроизводству, для выполнения финансовых обязательств и экономического стимулирования работающих. Финансовые ресурсы направляются также на содержание и развитие объектов непроизводственной сферы, потребление, накопление, в специальные резервные фонды и др.

Формирование финансовых ресурсов осуществляется за счет целого ряда источников. На основе права собственности различают две крупные группы источников: собственные и заемные денежные средства. Возможна более детальная классификация: собственные и приравненные к ним средства; ресурсы, мобилизуемые на финансовом рынке; денежные поступления в порядке перераспределения.

Первоначальное формирование финансовых ресурсов происходит в момент учреждения предприятия, когда образуется уставный капитал (акционерный или складочный капитал). Уставный капитал -- это имущество предприятия, созданное за счет вкладов учредителей. Действующим законодательством установлены минимальные размеры уставного капитала:

- для предприятий с иностранными инвестициями, акционерных обществ открытого типа, государственных и муниципальных предприятий -- 1000-кратный размер минимальной оплаты труда в месяц;
- для предприятий других организационно-правовых форм, в том числе акционерных обществ закрытого типа, -- 100-кратный размер минимальной оплаты труда в месяц.

Финансовые ресурсы формируются главным образом за счет прибыли (от основной и других видов деятельности), а также выручки от реализации выбывшего имущества, устойчивых пассивов, различных целевых поступлений, паевых и иных взносов членов трудового коллектива. К устойчивым пассивам относятся уставный, резервный и другие капиталы; долгосрочные займы; постоянно находящаяся в обороте предприятия кредиторская задолженность (по зарплате из-за разницы в сроках начисления и выплаты, по отчислениям во внебюджетные фонды, в бюджет, по расчетам с покупателями и поставщиками и др.).

Значительные финансовые ресурсы, особенно во вновь создаваемых и реконструируемых предприятиях, могут быть мобилизованы на финансовом рынке с помощью продажи акций, облигаций и других видов ценных бумаг, выпускаемых данным предприятием; дивидендов и процентов по ценным бумагам других эмитентов, доходов от финансовых операций, кредитов.

Предприятия могут получать финансовые ресурсы: от ассоциаций и концернов, в которые они входят; от вышестоящих организаций при сохранении отраслевых структур; от органов государственного управления в виде бюджетных субсидий; от страховых организаций.

В составе этой группы финансовых ресурсов, формируемых в порядке перераспределения, все большую роль играют выплаты страховых

возмещении, и все меньшую -- бюджетные и отраслевые финансовые источники, которые предназначены на строго ограниченный перечень затрат.

Использование финансовых ресурсов предприятия осуществляется по следующим направлениям:

- текущие затраты на производство и реализацию продукции (работ, услуг);
- инвестирование средств в капитальные вложения, связанные с расширением производства и его техническим обновлением, использованием нематериальных активов;
- инвестирование финансовых ресурсов в ценные бумаги;
- платежи финансовой, банковской системам, взносы во внебюджетные фонды;
- образование различных денежных фондов и резервов (на развитие; поощрительного и социального характера);
- благотворительные цели, спонсорство и т. п.

2.Производственная мощность и пропускная способность предприятий питания.

Производственная мощность является исходным пунктом планирования производственной программы предприятия. Она отражает потенциальные возможности объединений, предприятий, цехов по выпуску продукции. Определение величины производственной мощности занимает ведущее место в выявлении и оценке резервов производства.

Производственная мощность предприятия - это максимально возможный выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) за единицу времени в натуральном (или условно-натуральном) выражении в установленных производственной программой номенклатуре и ассортименте при полном использовании производственного оборудования, применении передовой технологии, современной организации производства и труда, обеспечении высокого качества продукции.

Производственная мощность выражается теми же единицами измерения, в которых определен объем выпуска продукции в производственной программе- в тоннах, метрах, штуках и т.д. например, производственная мощность машиностроительного завода определяется в штуках изготавливаемых машин, оборудования; металлургических предприятия в

тоннах выплавки металла и производства проката. В тех производствах, где приняты условные единицы, они используются в расчете производственной мощности.

Основными факторами, определяющими величину производственной мощности предприятия, являются:

состав и количество установленных машин, механизмов , агрегатов и др.;

техничко-экономические нормы использования машин, механизмов, агрегатов и др.;

степень прогрессивности техники и технологии производства;

фонд времени работы оборудования;

уровень организации производства труда;

производственная площадь предприятия (основных цехов);

намечаемые номенклатура и ассортимент продукции, непосредственно влияющие на трудоемкость производства продукции при данном оборудовании;

качество сырья, материалов, своевременность их поставок;

качественный состав оборудования, уровень морального и физического износа;

Выбытие мощности происходит по следующим причинам:

- износ оборудования;
- уменьшение часов работы оборудования;
- изменение номенклатуры или увеличение трудоемкости продукции;
- окончание срока лизинга оборудования;

Различают три вида мощности:

проектную (предусмотренную проектом строительства или реконструкции);

входную (мощность на начало года, показывающая какими производственными возможностями располагает предприятие в начале планового периода)

выходная (мощность на конец года)

среднегодовая(служит основой для расчета производственной программы)

Величина мощности зависит от многих факторов: количества установленного оборудования, технической нормы производительности ведущего оборудования, возможного фонда времени работы оборудования и использования производственных площадей на протяжении года, номенклатуры, ассортимента и качества изготавливаемой продукции, нормативов продолжительности производственного цикла и трудоемкости изготавливаемой продукции (выполняемых услуг) и т.д.

3. Понятие , состав и оценка основных фондов. Показатели основных фондов.

Основные фонды общественного питания представляют собой средства труда, которые многократно, в неизменной натуральновещественной форме участвуют в производстве, реализации и организации потребления кулинарной продукции, и по мере износа, в виде амортизационных отчислений переносят свою стоимость на изготавливаемую продукцию.

К основным фондам относят здания, сооружения, машины и механизмы, транспортные средства, производственный и хозяйственный инвентарь стоимостью свыше 100 рублей за единицу и сроком службы более одного года.

Основные фонды выраженные в денежной форме, представляют собой основные средства.

Классификация основных средств.

Основные средства классифицируются по роду признаков:

1. По характеру участия в производственном процессе:

а) К производственным основным средствам относятся средства труда, которые участвуют в производственном процессе, а также в реализации и организации потребления готовой продукции общественного питания. Это здания, сооружения, машины, инструмент, транспортные средства.

б) К непроизводственным основным средствам относятся культурно-бытовые и учебные заведения, жилищный фонд и т.п.

В составе основных производственных фондов различают активную и пассивную части.

Активные основные средства непосредственно воздействуют на продукт, определяют масштабы его производства и уровень производительности труда работников. К ним относятся, прежде всего, машины и оборудование.

К пассивной части основных средств относят те из них, которые создают необходимые условия для процесса труда: здания, сооружения, передаточные устройства и т.п.

2. В соответствии с выполняемыми предприятиями функциями:

а) основные средства, участвующие в производстве продукции общественного питания

б) основные средства, обслуживающие процессы ее реализации - 10%

в) основные средства, связанные с организацией потребления готовой кулинарной продукции - 35%

3. По принадлежности основные средства общественного питания подразделяются:

а) собственные основные средства - это те средства, которые принадлежат предприятиям общественного питания.

б) арендованные основные средства - это средства, которые предприятия общественного питания используют на условиях аренды.

в) безвозмездно предоставляемые основные средства - это средства, которые выделяются бесплатно предприятиям общественного питания, производственным предприятиям и учебным заведениям для обслуживания их коллективов. Безвозмездно предоставляются производственно-торговые помещения, мебель, технологическое оборудование.

4. В зависимости от назначения в производственно-торговом процессе средства общественного питания классифицируются по отдельным группам. В общественном питании учет основных средств ведется по шести укрупненным группам:

а) здания

б) сооружения

в) передаточные устройства

г) машины и оборудование всего, из них:

- силовые машины и оборудование
- рабочие машины и оборудования
- измерительные и регулирующие приборы, устройства и лабораторное оборудование
- вычислительная техника
- машины и оборудование автоматическое

д) транспортные средства

е) инструмент, производственный и хозяйственный инвентарь и другие виды основных фондов.

Соотношение различных видов основных средств в соответствии с типовой классификацией образует их структуру. Наибольший удельный вес в структуре основных средств общественного питания занимают здания, сооружения и передаточные устройства, т.е. пассивные части основных средств.

Основные фонды общественного питания учитываются и планируются в натуральных и стоимостных показателях.

В натуральных показателях учитывается и планируется структура основных фондов. Для этого используются следующие показатели:

- количество предприятий общественного питания;
- количество в них мест;
- размер общей площади, в том числе производственной, торговой и прочей;
- количество единиц оборудования и др.

Натуральные показатели необходимы для планирования развития сети предприятий общественного питания, определения потребности в отдельных видах оборудования и т.п.

Стоимостные показатели основных средств применяются для начисления амортизационного фонда, определения объема капиталовложений, расчета экономической эффективности использования основных средств, финансовых результатов деятельности предприятий общественного питания и т.п. Стоимостная оценка основных фондов производится по первоначальной, восстановительной и остаточной стоимости.

1. Первоначальная стоимость (или балансовая стоимость) - это сумма всех денежных затрат на строительство зданий и сооружений, приобретение машин и оборудования, доставку и установку основных фондов. Первоначальная стоимость основных фондов учитывается в ценах действующих лет. Она выступает основой для начисления амортизационных отчислений, которые включаются в издержки производства и обращения.

2. Восстановительная стоимость основных фондов - это сумма денежных затрат, необходимых для воспроизводства ранее произведенных основных фондов в современных условиях, исходя из действующих в данный момент цен. Это условная оценка основных фондов, в результате которого уменьшается их стоимость.

3. Полная стоимость - характеризует стоимость основных фондов без учета их износа.

4. Остаточная стоимость - характеризуется стоимостью основных фондов за вычетом износа. Доля остаточной стоимости основных фондов характеризуется коэффициентом годности (K_g), который рассчитывается по формуле (1.1)

$$C_{\text{п}} - I_3$$

$$K_g = \cdot 100(1.1)$$

$$C_{\text{п}}$$

где: I_3 - сумма износа основных фондов

K_g - коэффициент годности

$C_{\text{п}}$ - полная стоимость

Чем больше коэффициент годности (K_g), тем выше технический уровень действующих основных фондов общественного питания.

Источники образования основных средств.

Источниками оборудования основных средств в общественном питании являются собственные средства предприятий и организаций и заемные или привлечение средства.

К источникам собственных средств предприятия для финансирования, воспроизводства основных средств относятся:

- амортизационные отчисления - (погашение), постепенное перенесение стоимости основных фондов по мере их физического и морального износа на производимый продукт. Часть амортизационных отчислений предназначена на полное восстановление основных фондов, другая часть - на финансирование капитального ремонта.
- Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия (чистая прибыль). Она направляется на финансирование: капитальных вложений; прирост норматива собственных средств; расходы по хозяйственному содержанию зданий, сооружений; погашение задолженности банку по ссудам.

Заемные или привлеченные средства - представляют собой кредиты и ссуды сберегательных и коммерческих банков, а так же различные виды кредиторской задолженности. Банковские кредиты предоставляются предприятию на основании кредитного договора, кредит предоставляется по строго целевому назначению на условиях платности, срочности, возвратности под обеспечение: гарантии, залог недвижимости, залог других активов предприятия, поручительство. Они могут быть выданы на определенный период времени и за соответствующую плату (процент).

Займы предприятиям могут предоставляться так же индивидуальными инвесторами (физическими лицами).

Для характеристики эффективности использования основных средств используется ряд показателей.

К общим показателям экономической эффективности использования основных средств относятся показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и уровня рентабельности основных средств.

Фондоотдача определяется как отношение товарооборота к стоимости основных фондов и характеризует объем товарооборота, приходящийся на единицу стоимости основных фондов. Фондоотдача рассчитывается по формуле (2.1)

Т

$$\Phi = (2.1)$$

O_{Φ}

где: Φ - фондоотдача;

T - товарооборот; годовой (валовой)

O_{Φ} - среднегодовая стоимость основных фондов. Показывает, сколько приходится выпуска продукции на 1 руб. стоимости основных средств. Должна иметь тенденцию к увеличению.

Фондоемкость - это обратный показатель фондоотдачи. Он рассчитывается как отношение суммы основных фондов к товарообороту и показывает размер основных фондов, приходящихся на единицу товарооборота. Фондоемкость определяется по формуле (2.2)

O_{Φ}

$$\Phi_e = T (2.2)$$

где: Φ_e - Фондоемкость

T - товарооборот годовой

O_{Φ} - среднегодовая стоимость основных фондов.

Показывает долю стоимости основных средств, приходящихся на каждый рубль выпускаемой продукции. Должна иметь тенденцию к снижению.

В планировании используется так же показатель фондовооруженности, который характеризует отношение стоимости основных фондов и их активной части к средне списочной численности работников предприятия, в том числе работников производства. Фондовооруженность рассчитывается по формуле (2.3)

O_{Φ}

$$\Phi_v = (2.3)$$

$Ч_{\text{раб}}$

где: Φ_v - Фондовооруженность

$Ч_{\text{раб}}$ - среднесписочная численность работников предприятия.

Должна непрерывно увеличиваться, т.к. от нее зависит техническая вооруженность, а следовательно и производительность труда.

Уровень рентабельности основных средств - это обобщающий показатель эффективности использования основных средств, который характеризует сумму прибыли, приходящейся на единицу стоимости основных фондов. Уровень рентабельности основных средств определяется, как отношение балансовой прибыли к среднегодовой стоимости основных фондов, по следующей формуле

П

$$П_{\text{оф}} = О_{\text{ф}}(2.4)$$

где: $П_{\text{оф}}$ - прибыль (в %) на 1 рубль основных фондов (рентабельность);

П - сумма годовой балансовой прибыли;

$О_{\text{ф}}$ - среднегодовая стоимость основных фондов.

Для характеристики эффективности использования основных средств в общественном питании применяется также система частных показателей. Прежде всего, к ним относятся показатели, характеризующие степень использования производственных и торговых помещений:

- товарооборот в расчете на 1 м^2 всей площади предприятия;
- товарооборот на 1 м^2 площади зала;
- оборот по продукции собственного производства на 1 м^2 производственной площади;
- товарооборот на одно место.

Объем продукции в расчете на 1 м^2 площади предприятия или одно место рассчитывается путем деления товарооборота или оборота по продукции собственного производства на величину площади или среднее количество мест.

Для оценки эффективности использования оборудования в предприятиях общественного питания применяются два показателя:

1. коэффициент интенсивной нагрузки оборудования, рассчитывается как отношение фактической мощности, с которой работает оборудование, к максимально возможной его мощности

фактическая мощность

$K_{ин}$ = максимально возможная

мощность

2. коэффициент экстенсивной нагрузки оборудования определяется путем деления фактического времени работы оборудования к календарному или плановому фонду эксплуатации этого оборудования

фактическое время работы

$K_{эк}$ = календарное или плановое

Для определения эффективности использования оборудования различной мощности, рассчитывается коэффициент интегральной загрузки оборудования по формуле

$$K_{инт} = K_{ин} \cdot K_{эк})$$

Чем ближе значение $K_{инт}$ к единице, тем эффективнее используется оборудование.

Анализ основных средств.

Анализ основных фондов производится в несколько этапов:

1. Анализ состава сети предприятия. Анализируют по экономическим признакам: товарооборот, реализация готовой продукции собственного производства, выпуск блюд и т.д. А так же виды предприятий общественного питания: кафе, бары, рестораны, столовые. И их размещение по городу.
2. Анализ структурных сдвигов основных средств и изменений, произошедших в их составе. Т.е. анализирование видов основных средств: здание, оборудование, транспортные средства. И какие изменения могут с ними происходить: начисление амортизации в случае поломки, износа оборудования, здания.
3. Анализ движения основных средств и оценка состояния. Анализируется, как идет производство и реализация готовой продукции.
4. Анализ использования производственной мощности предприятия. Здесь анализируется, как работает рабочий персонал, учитываются производственные площади, а так же выход готовой продукции.

5. Анализ экономической эффективности использования основных средств и факторов, влияющих на неё: это определение фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооруженности и рентабельности основных средств. Основным фактором, влияющим на повышение эффективности использования основных средств, является интенсификация производства. Таким образом интенсивное использование основных средств дает возможность получать продукцию без дополнительных капитальных затрат - это экономический эффект.

Определение резервов повышения эффективности использования основных средств.

Экономический анализ позволяет разработать мероприятия по эффективному использованию основных средств. Пути повышения эффективности использования основных средств предприятий питания:

- рост технической оснащенности предприятия оборудованием и увеличение доли активов основных средств;
- реконструкция и перепрофилирование убыточных предприятий питания;
- увеличение товарооборота, прибыли;
- применение полуфабрикатов;
- повышение эффективности эксплуатации оборудования; применение новых видов оборудования; использование торговых автоматов для продажи напитков, бульонов;
- совершенствование режима работы предприятия; рациональное составление графиков сменности торгово-производственного персонала предприятия
- совершенствование методов стимулирования работников; рост производительности труда.

Оценка и возмещение износа основных фондов.

Все основные фонды имеют оценку в денежном выражении. Эта оценка имеет большое значение для правильного определения общей величины и структуры фондов, начисления амортизации, определения эффективности использования.

Существуют три вида оценки основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Первоначальная стоимость - фактические

затраты при создании, транспортировке и установке основных фондов. От этой стоимости определяются амортизационные отчисления. В результате физического и морального износа стоимость основных фондов со временем уменьшаются. И величину стоимости основных средств определяется теми затратами труда, которые необходимы для воспроизводства основных фондов. Эта стоимость воспроизводства характеризует восстановительную стоимость основных фондов т.е. сумму затрат, необходимых для их создания в современных условиях, при современных ценах.

В процессе эксплуатации основные фонды постепенно изнашиваются, т.е. переносят частями свою стоимость на создаваемый продукт.

Амортизационные отчисления являются денежным выражением стоимости износа основных фондов. Они начисляются ежемесячно, причем их сумма включается в издержки производства и обращения.

Капитальные вложения в основные средства предприятий общественного питания.

Воспроизводство основных фондов общественного питания является расширенным, т.е. ввод в действие основных фондов превышает их износ и выбытие. Для воспроизводства основных фондов общественного питания, используется капитальное строительство и капитальный ремонт.

Капитальное строительство выполняется подрядным или хозяйственным способом.

При подрядном способе, работы ведет специальная строительная организация по договору, а при хозяйственном строительстве, работы осуществляют сами организации общественного питания. Строительство в общественном питании ведется, как правило, по типовым проектам, что снижает его стоимость и сокращает сроки.

Капитальный ремонт производится в целях восстановления основных фондов, поддержания их в рабочем состоянии.

Помимо капитального, осуществляется и текущий ремонт, который позволяет своевременно заменить отдельные части оборудования или обеспечить в производственных и торговых помещениях необходимые санитарно-гигиенические и технические условия работы. Если затраты на капитальный ремонт возмещаются за счет амортизационных отчислений, то расходы на текущий ремонт за счет издержек производства и обращения.

Воспроизводство основных фондов планируется путем разработки и утверждения планов капитальных вложений. Эти планы обосновываются

технико-экономическими расчетами, которые показывают размер вложений на единицу вводимой в действие мощности, нормативами удельных капитальных вложений - это затраты на создание основных фондов предприятий общественного питания, рассчитанные на единицу мощности этих предприятий.

4. Оборотные средства предприятий питания, и их состав источники их образования.

Предприятия общественного питания для осуществления своей деятельности, кроме основных фондов, располагают оборотными средствами.

Оборотные средства - это денежные ресурсы, авансируемые в оборотные производственные фонды и фонды обращения.

Оборотные производственные фонды - это часть средств производства, которая целиком потребляется в каждом цикле производства, полностью переносит свою стоимость на производимую продукцию и целиком возмещается после каждого производственного цикла.

Оборотные производственные фонды классифицируются по следующим элементам:

- Производственные запасы (сырье, основные и вспомогательные материалы, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, тара, запасные части для ремонта оборудования).
- Незавершенное производство и полуфабрикаты собственного производства. Незавершенное производство представляет собой продукцию, не законченную производством и подлежащую дальнейшей обработке.
- Расходы будущих периодов - это затраты на освоение новой продукции, плата за подписные издания, оплата на несколько месяцев вперед арендной платы и др. Эти расходы списываются на себестоимость продукции в будущих периодах.

К фондам обращения относятся товарные запасы, денежные средства предприятия (в кассе, на расчетном и других счетах в банке, в аккредитивах и др.) и средства в расчетах (подотчетные суммы, выданные отдельным лицам; средства причитающиеся с покупателей продукции и др.).

Оборотные средства постоянно совершают кругооборот, в процессе которого проходят три стадии: снабжение, производство и сбыт (реализация). Кругооборот оборотных средств можно представить следующим образом

На первой стадии (снабжение) предприятие на денежные средства приобретает необходимые производственные запасы. На второй стадии (производство) производственные запасы вступают в производство и, пройдя форму незавершенного производства и полуфабрикатов, превращаются в готовую продукцию. На третьей стадии (сбыт) происходит реализация готовой продукции и оборотные средства принимают денежную форму.

Оборотные средства предприятия общественного питания классифицируют по принципу организации их планирования на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемым оборотным средствам относятся те виды материальных ценностей и затрат, которые необходимы для обеспечения бесперебойной работы предприятия - производственные запасы, незавершенное производство и полуфабрикаты собственного изготовления, расходы будущих периодов и готовая продукция на складах (в емкостях) предприятий. По каждой из этих групп оборотных средств установлен верхний лимит постоянных запасов (затрат), или норматив оборотных средств, т.е. минимальная сумма оборотных средств, необходимая предприятию.

К ненормируемым оборотным средствам относятся такие группы, которые находятся в сфере обращения (кроме готовой продукции на складах предприятий), но не оказывают влияния на нормальное течение производственного процесса, денежные средства на расчетном и других счетах, в аккредитивах и в кассе, средства в расчетах дебиторами, товары, отгруженные и на ответственном хранении.

Структура оборотных средств зависит от типа предприятий питания. Так, в ресторанах из-за повышенных требований к обслуживанию потребителей, сервировке столов, оформлению залов наиболее высокий удельный вес оборотных средств, вложенных в малоценные и быстроизнашивающиеся предметы. Структура нормируемых оборотных средств предприятий питания отличается тем, что наибольший удельный вес в их составе имеют оборотные средства в запасах товаров, полуфабрикатов и сырья, а также средства, вложенные в малоценные и быстроизнашивающиеся предметы.

В общей сумме оборотных средств преобладают нормируемые оборотные средства, которые составляют обычно около 80%.

Величина оборотных средств предприятия питания зависит от многих факторов. Основными из них являются: объем товарооборота, его состав; производственная программа; структура расходуемого сырья; ассортиментная структура покупных товаров; условия и частота завоза сырья и товаров; организация коммерческой работы; организация расчетов за товары с поставщиками и др.

Все факторы можно разделить на внешние, оказывающие влияние независимо от интересов предприятия, и внутренние, на которые предприятие может и должно активно влиять.

К внешним факторам относятся:

1. Общеэкономическая ситуация и рыночная конъюнктура, инфляция.
2. Система государственного регулирования торговли и общественного питания.
3. Налоговое законодательство. Чем больше налоговая нагрузка на предприятия питания, тем меньше валового дохода и прибыли остается в их распоряжении, а значит, меньше сумма отчислений на пополнение собственных оборотных средств.
4. Условия получения кредитов и процентные ставки по ним.

К внутренним факторам относятся:

1. Величина товарооборота. Чем большего объема продаж стремится достигнуть предприятие, тем большая сумма оборотных средств ему необходима.
2. Договорные условия поставок и обеспечение их выполнения. Более частая закупка товаров меньшими партиями снижает необходимую сумму оборотных средств. Одна из задач предприятия питания - ликвидировать сверхнормативные товарные запасы и параллельно совершенствовать систему нормирования.
3. Организация коммерческой работы. Комплексное изучение рынка дает возможность вкладывать деньги в закупку тех товаров, которые будут быстро проданы. Это ведет к ускорению оборачиваемости оборотных средств и снижению их расходования.
4. Организация расчетов за товары с поставщиками и покупателями. Формы расчетов (акцепт, аккредитив, чек), территориальная отдаленность

поставщиков определяют величину оборотных средств, обслуживающих расчеты.

По источникам финансирования оборотные средства подразделяются на собственные, приравненные к ним, заемные и привлеченные.

Собственные оборотные средства участвуют в кругообороте только того предприятия, за которым они закреплены, в то время как заемные средства могут участвовать в кругообороте многих предприятий в зависимости от их потребностей. Собственные оборотные средства выделяются для создания производственных запасов, расходов будущих периодов. Они постоянно закреплены за предприятием в их уставном фонде; предприятия имеют право самостоятельно их размещать, планировать, использовать.

Заемные средства представляются в основном в фонде банковского кредита для покрытия дополнительной потребности в ресурсах с целью образования сезонных запасов, а также для других временных нужд. Они выделяются на определенный срок, после чего возвращаются банку; имеют строго целевое направление, т. е. используются для оплаты тех товаров и затрат, на которые была выдана ссуда.

Привлеченные средства это кредиторская задолженность за сырье и товары в размере 50% от сумм, числящихся по балансу (до 30 дней).

В предприятиях общественного питания в формировании оборотных средств заемным или привлеченным средствам отводится незначительная роль. Большинство предприятий общественного питания, как правило, покрывает текущую потребность в оборотных средствах за счет собственных средств. Необходимость в заемных средствах возникает в период сезонного накопления товаров (при закладке на длительное хранение картофеля и овощей, при досрочном завозе товаров в районы Крайнего Севера и горные районы). В предприятиях, не имеющих расчетных счетов в Госбанке и входящих в состав розничных торговых организаций, орсов и продснабов, за счет собственных средств покрывается только 50% всех оборотных средств, вложенных в запасы товаров. В предприятиях общественного питания потребительской кооперации доля собственных оборотных средств снижается до 15%.

1.3 Показатели эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания и пути повышения в современных условиях

В рыночной экономике, особенно, важное значение имеет правильная организация оборотных средств, умелое управление ими и повышение эффективности их использования.

Основными задачами управления оборотными средствами являются:

- экономически обоснованное определение норм запасов по видам оборотных средств и общей потребности в них;
- умелое маневрирование временно свободными оборотными средствами с учетом изменения хозяйственной ситуации;
- обеспечение сохранности оборотных средств и использования их по целевому назначению;
- обеспечение рациональной системы финансирования оборотных средств;
- эффективное использование оборотных средств путем ускорения их оборачиваемости и др.

5. Показатели финансовых ресурсов предприятий питания и их анализ.

Основным инструментом для оценки финансового положения предприятия служит финансовый анализ, при помощи которого можно объективно оценить и внешние отношения анализируемого субъекта: охарактеризовать его платежеспособность и ликвидность, эффективность и доходность деятельности, перспективы развития, а затем по его результатам принять обоснованные решение.

Экономические отношения исключительно многообразны: они возникают на всех стадиях воспроизводственного процесса, на всех уровнях хозяйствования, во всех сферах общественной деятельности. При этом однородные экономические отношения представлены в обобщенном абстрактном виде и образуют экономическую категорию. Финансы выражают реально существующие в обществе производственные отношения, имеющие объективный характер и встречное движение стоимостей, одна из которых находится в денежной форме, а другая -- в товарной..

Финансовые ресурсы организации (предприятия) представляют собой денежные средства, имеющиеся в его распоряжении. Существует множество различных определений понятия «финансовые ресурсы». Некоторые авторы отождествляют их с денежными средствами предприятия, но в большинстве случаев под **финансовыми ресурсами** понимается **вся совокупность денежных средств, ценных бумаг и других материальных ценностей. Они предназначены для финансирования текущей деятельности предприятия, для дальнейшего его развития, для решения социальных проблем на предприятии и выполнения финансовых обязательств перед другими субъектами рынка.**

Формирование финансовых ресурсов осуществляется за счет целого ряда источников:

- **Финансовые ресурсы, сформированные за счет собственных и приравненных к ним средств** (прибыль от основной деятельности, прибыль от реализации выбывшего имущества, прибыль от внереализационных операций, амортизационные отчисления, поступление от учредителей при формировании уставного капитала, дополнительные паевые и иные взносы, устойчивые пассивы и др.).
- **Финансовые ресурсы, сформированные за счет заемных средств** (средства от выпуска и продажи облигаций, кредиты банков и займы юридических и физических лиц, факторинг, финансовый лизинг и др.);
- **Финансовые ресурсы, поступающие в порядке перераспределения** (страховые возмещения, средства, поступающие от концернов, ассоциаций, бюджетные средства и т.п.).

Собственные финансовые ресурсы формируются за счет внутренних и внешних источников. В составе внутренних источников основное место принадлежит прибыли, остающиеся в распоряжении предприятия, которое распределяется решением учредительного органа на цели потребления и накопления. Более того, прибыль является основным источником пополнения собственного капитала предприятия.

Собственный капитал предприятия характеризует общую стоимость средств организации, принадлежащих ей на праве собственности и гарантирующих ее кредиторам. В составе **собственного капитала** выделяются следующие его основные элементы: **уставный капитал, добавочный капитал, резервный капитал, нераспределенная прибыль и прочие резервы.**

Уставный капитал предприятия - это первоначальная сумма средств учредителей необходимых для ее функционирования и отражающих право на ведение предпринимательской деятельности. Его величина определяет минимальный размер имущества фирмы, гарантирующего интересы его кредиторов. Согласно действующему законодательству установлены минимальные размеры уставного капитала:

- для предприятий с иностранными инвестициями, акционерных обществ открытого типа, государственных и муниципальных предприятий -- 1000-кратный размер минимальной оплаты труда в месяц;
- для предприятий других организационно-правовых форм, в том числе акционерных обществ закрытого типа, -- 100-кратный размер минимальной оплаты труда в месяц.

Добавочный капитал - это, по сути, дополнение к уставному капиталу и включает сумму дооценки основных средств, объектов капитального строительства и других материальных объектов имущества организации со сроком полезного использования свыше 12 месяцев, проводимой в установленном порядке, а также сумму, полученную сверх номинальной стоимости размещенных акций (эмиссионный доход). В том числе курсовые разницы, возникающие при погашении задолженности по взносам в уставный капитал и другие аналогичные элементы.

Резервный капитал (резервный фонд) - это часть капитала, предназначенная для покрытия убытков, погашение облигаций общества, выкупа собственных акций в случае отсутствия иных средств. Резервный фонд не может быть использован в иных целях. По величине резервного капитала судят о запасе финансовой прочности предприятия. Отсутствие или недостаточная его величина рассматривается, как фактор дополнительного риска вложения капитала в предприятие. Законодательством РФ предусмотрено обязательное создание резервных фондов в организациях, в зависимости от их организационно-правовой формы.

Нераспределенная прибыль - это прибыли организации, остающаяся после уплаты налогов и выплаты дивидендов, используемая в целях реинвестирования, на нужды развития.

Прибыль же, направляемая на накопление далее используется на развитие производства, а прибыль, направляемая на потребление - используется для решения социальных задач.

Важную роль в составе **собственных внутренних источников** играют также амортизационные отчисления, которые представляют собой денежное

выражение стоимости износа основных средств и не материальных активов. Они не увеличивают сумму собственного капитала, а являются средством реинвестирования.

Среди **внешних источников** формирования собственных финансовых ресурсов основная роль принадлежит дополнительной эмиссии акций, по средствам которой происходит увеличение акционерного капитала предприятия, а также привлечение дополнительного складочного капитала (паевого фонда) путем дополнительных взносов средств (паевых взносов).

В составе внешних собственных финансовых ресурсов следует выделить и некоторые фонды предприятий, которые раньше в России относились к **устойчивым пассивам** (в мировой практике аналогичные фонды средств называются счетами начислений). Устойчивые пассивы - это привлеченные средства, не принадлежащие данной организации, но постоянно находящиеся в ее обороте. Эти средства в сумме минимального остатка используются в качестве источника формирования оборотных средств организации.

Итак, **привлеченные средства - это средства, не принадлежащие предприятию, но в отличие от заемных не оформляемые специальными кредитными соглашениями и используемые, как правило, безвозмездно.** По существу, это устойчивая кредиторская задолженность: переходящая минимальная задолженность по заработной плате и отчисления во внебюджетные фонды; минимальная задолженность по резервам на покрытие предстоящих расходов и платежей; минимальная задолженность перед бюджетом по налогам и т.п. Образование данных фондов вызвана тем, что между моментом поступления денежных средств, предназначенных для вышеперечисленных выплат и фиксированным (либо договором, либо законом) днем выплаты имеется определенное число дней, в течение которых указанные средства уже находятся в обороте организации, но не расходуются по своему значению.

ТЕМА № 5 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.

План:

4. Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение.
5. Формирования и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.
6. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.

1. Понятие труда в общественном питании, его сущность и значение.

Достижение целей предприятия и решение соответствующих сложных задач во многом зависят от его трудовых ресурсов.

Трудовые ресурсы предприятия - численный профессионально-квалифицированный состав занятых работников (кадры). под кадрами предприятия понимают не только наемных работников. Но и собственников или совладельцев фирмы, если они принимают участие в деятельности предприятия своим трудом и получают за это соответствующую оплату. Следовательно, кадры предприятия - совокупность как работающих по найму, так и собственников, трудовой потенциал которых соответствует производственно - торговому процессу и обеспечивает эффективную хозяйственную деятельность.

Численность и структура кадров предприятия зависит от вида и объема деятельности фирмы, специализации, количества рабочих мест, режима работы, уровня производительности труда, формы обслуживания потребителей, степени механизации и автоматизации производственно - торговых процессов, степени сложности выполняемых функций и масштаба операций.

1. Трудовые ресурсы – это население в трудоспособном возрасте, обладающее физическими и интеллектуальными способностями, знаниями, практическим опытом для работы в народном хозяйстве. В трудовые ресурсы входят как занятые, так и потенциальные работники. В практике планирования и учета к трудовым ресурсам в настоящее время относят мужчин 16-59 лет, женщин 16-54 лет, за исключением не работающих инвалидов первой и второй группы и лиц, получающих пенсии по старости на льготных условиях.

По признаку выполняемых функций трудовые ресурсы делятся на рабочих, руководителей, специалистов и технических исполнителей.

К руководителям относятся директора предприятий и их заместители, начальники отделов и их заместители, метрдотели, администраторы, главные специалисты. Специалисты выполняют, как правило, экономические, коммерческие, инженерно-технические и другие функции. К ним относятся экономисты, товароведы, бухгалтеры, юристы, техники и др. Технические исполнители выполняют работу по подготовке и оформлению документов, хозяйственному обслуживанию. К ним относятся калькуляторы, делопроизводители, секретари-машинистки и др.

В зависимости от характера участия в торгово-производственном

процессе рабочие делятся на основных (официанты, бармены, продавцы) и вспомогательных (кухонные рабочие, мойщицы посуды, уборщицы).

По характеру участия в деятельности предприятия трудовые ресурсы можно подразделить на административно-управленческий персонал, торгово-производственный и вспомогательный.

Составной частью рыночного механизма является рынок труда. Он характеризуется системой экономических отношений по поводу распределения, перераспределения, воспроизводство рабочей силы, подготовки и переподготовки квалифицированных специалистов и трудоустройства работников. Рынок труда создает условия, обеспечивающие формирование личных доходов работника, рост трудовой активности и повышение дисциплины труда, оказывает влияние как на работника, так и на собственников и существенно меняет поведение руководителей, специалистов и рабочих.

В качестве товара на рынке труда выступает рабочая сила. Составными элементами рынка труда являются спрос, предложение и цена рабочей силы.

Цена рабочей силы характеризуется такими показателями, как уровень заработной платы, личные доходы лиц, занятых трудовой деятельностью, покупательная способность денежных доходов населения.

Спрос на рабочую силу на рынке труда представлен совокупной потребностью предприятий питания в рабочей силе соответствующих квалификаций и специальностей. Предложение рабочей силы характеризуется численностью и структурой трудовых ресурсов.

Изучение опыта стран с развитием рыночной экономикой представляет определенный интерес. В частности, широкое распространение за рубежом получила так называемая концепция качества трудовой жизни. В основу этой концепции положены следующие положения:

- справедливое и надлежащее вознаграждение за труд;
- безопасные для здоровья условия труда;
- возможность профессионального роста и уверенность в будущем;

- возможность использовать и развивать свои способности;
- хорошие взаимоотношения в трудовом коллективе;
- социальная полезность труда.

2.Формирования и показатели трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.

Работники предприятия общественного питания классифицируются по различным признакам

1. По категориям. В составе кадров общественного питания выделяют: административно - обслуживающий персонал, работники производства, работники зала и работники производственно - торговой группы. Деление работающих по категориям основано на функциональном разделении труда.

2. По должностям. На предприятиях общественного питания в составе административно - обслуживающего персонала выделяют должности руководителей; специалистов (экономисты, бухгалтеры, инженеры - технологи); обслуживающий персонал (механики холодильных установок, гардеробщики, сторожи и т.п.); работников производства (заведующие производством и их заместители, заведующие цехами, кондитеры, пекари и т.д.); работники зала (метрдотели, администраторы, официанты, резчики хлеба, кассиры и т.д.); работников торговой группы (буфетчики, продавцы).

3. По специальностям. В общественном питании в составе работников производства выделяют такие специальности, как пекари, кондитеры, повара и т.д.

4. По уровню квалификации. Работники основных должностей, профессий, специальностей подразделяются на ряд квалификационных категорий, характеризующих степень сложности работ: продавцы и кассиры - на 3, специалисты - на 4, повара, пекари, кондитеры - на 6 и т.д.

С целью эффективного управления процессом формирования и использования кадров применяют и другие виды классификаций: по полу и возрасту, по стажу работы, по отношению к собственности, по характеру трудовых отношений.

Таким образом, состав персонала по естественным (пол, возраст) и приобретенным (стаж, профессия) признакам образует специальную структуру персонала, которая может быть:

1) **статистической**, отражающей распределение и движение работников в разрезе категорий и должностей по профессии, специальности и квалификации;

2) **аналитической**, подразделяемой на общую по таким признакам, как стаж работы, образование, и частную - по соотношению отдельных категорий работников.

На однотипных предприятиях численность и профессиональный состав кадров могут быть различными, но обеспечивающими возможность реализации целей и стратегии фирмы. Устанавливается оптимальное соотношение численности работников, имеющих различные профессионально-квалификационные и социально-психологические характеристики, с учетом оптимальной степени загрузки оборудования с целью полного использования их потенциала. Подбор и расстановка кадров осуществляется в зависимости от содержания труда, роли и места работника в структуре предприятия, его соответствия требованиям рабочего места. Основные принципы подбора кадров: соответствие численности работников объему выполняемых работ и квалификации работника, степени сложности его трудовых функций; формирование структуры кадров предприятия в зависимости от целей и стратегии предприятия, максимально эффективного использования рабочего времени; создание условий для повышения квалификации работников и расширения их производственного профиля, роста эффективности труда.

В условиях рынка определяющими становятся такие принципы, как сочетание внутренних и внешних источников подбора кадров, перспективность работника и динамизм его карьеры, т.е. ориентация на качество образования, личный потенциал работника, его стабильность и мобильность, длительную перспективу.

Таким образом, принципы подбора и отбора, кадровая политика должны соответствовать стратегии развития предприятия, основной составляющей которой является компетентность работника: его образование, опыт, навыки общения и умение работать в коллективе.

Производительность и эффективность труда в общественном питании

Повышение эффективности труда на предприятии связано прежде всего с увеличением его производительной силы, достижением конечных результатов деятельности. Эффективность труда предприятия определяется количеством и качеством предоставляемых услуг, степенью удовлетворения спроса и обслуживания потребителей, скоростью их обслуживания, ростом прибыли на 1 руб. трудовых затрат, размерами доходов на одного работника,

ростом производительности труда, его фондовооруженности. На эффективность труда влияют многие факторы: уровень механизации и качества труда, формы его организации и стимулирования и т.д.

Эффективность определяет социально-экономический эффект результатов труда работников предприятия. Производительность же характеризует экономический эффект затрат живого труда. Поэтому понятие «эффективность труда» шире понятия «производительность труда».

В экономической литературе нет единого подхода к комплексному измерению эффективности труда на предприятии, а принято измерять отдельно производительность, качество обслуживания и доходность живого труда.

Одним из главных измерителей эффективности затрат живого труда на предприятии является прибыль в расчете на затраты живого труда. Она дополняется таким важным показателем, как производительность труда, которая представляет собой степень плодотворности целесообразной деятельности ее работников в сфере услуг, т.е. объемом товарооборота, торговых услуг или других работ, приходящихся на одного среднесписочного работника в единицу времени. Он характеризует как производственно - торговый процесс, так и полноту удовлетворения спроса населения в различных видах услуг.

При изучении экономического содержания производительности труда исходят из того, что труд, затраченный на производство и реализацию товара или услуги, состоит из живого труда, расходуемого в данный момент непосредственно в процессе оказания услуги, и прошлого, овеществленного в ранее созданной продукции, используемой в той или иной степени для оказания новой услуги. Следовательно, производительность живого труда определяется затратами рабочего времени на данном предприятии, а производительность общественного труда - затратами живого и овеществленного труда. Достижения научно - технического прогресса, совершенствование техники и технологии приводят к увеличению доли затрат общественного труда, поскольку растет оснащенность работника новыми средствами труда. Однако основная тенденция состоит в том, что абсолютная величина затрат как живого, так и общественного труда сокращается. Именно в этом состоит сущность повышения производительности труда.

Рост производительности труда влечет увеличение заработной платы работников при снижении совокупных расходов на оплату труда, позволяет более успешно осуществлять реконструкцию и техническое перевооружение

предприятия, способствует росту его рентабельности и конкурентоспособности.

Показатель производительности труда выполняет следующие функции: плановую, учетную и стимулирующую.

Плановая функция является важнейшей, т. к. с помощью показателей производительности обосновывается плановая численность работников, объем трудовых затрат сопоставляется с их необходимым количеством, рассчитываются расходы по заработной плате.

Учетная функция проявляется в измерении и оценке, поиске возможных резервов роста производительности, оценке эффективности функционирования труда на предприятии путем сравнения темпов роста производительности труда и средней заработной платы.

Стимулирующая функция реализуется через соответствие уровня заработной платы работника уровню его квалификации, а также росту индивидуальной производительности труда.

Все факторы, влияющие на производительность труда, классифицируются следующим образом:

- 1. По сфере действия:** внешние и внутренние(отраслевые).
- 2. В зависимости от степени и характера влияния:** материально-технические, организационно-экономические, социально-психологические.
- 3. В зависимости от использования:** экстенсивные и интенсивные (Приложение 2).

Резервы роста производительности труда - неиспользованные возможности экономии затрат труда (снижение трудоемкости и увеличения роста производительности труда)

Резервы роста производительности труда выявляют при анализе причин потерь и непроизводительных затрат труда по каждому фактору производительности труда, что позволяет наметить пути их устранения. Резервы разделяют на две группы: резервы лучшего использования технических средств и резервы улучшения использования рабочей силы.

3. Анализ и планирование трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания.

Целью анализа показателей по труду торгового предприятия является изучение и оценка эффективности использования рабочей силы.

В современных условиях анализ показателей по труду и заработной плате является составной частью анализа финансовой деятельности предприятия. В практической жизни возникает необходимость обеспечения наиболее экономного ведения деятельности торговых предприятий, более эффективного использования трудовых ресурсов. Способность торгового предприятия обеспечить получение прибыли на основе высокой доходности труда персонала характеризуют факторы его экономической результативности. К ним прежде всего относятся факторы, характеризующие численность персонала, степень его занятости и уровень оплаты труда.

Анализ численности работников предприятия питания обычно начинают с изучения укомплектованности штатов по должностям (повара, официанты, административно управленческий и вспомогательный персонал). Если по отдельным категориям работников численность ниже или выше плановой, то выясняют причины и принимают меры. Фактическая численность работников сопоставляется с фактической численностью за ряд прошлых лет.

Изучение численности работников предприятия питания предполагает применение различных группировок. Так, целесообразно изучить динамику возрастного стажа работников, стажа работы на предприятии, следует изучить качественный состав работников: обеспеченность специалистами с высшим и средним специальным образованием.

Производя анализ, необходимо установить текучесть рабочей силы, оценить работу по закреплению кадров. Социологические исследования показывают, что после принятия решения об увольнении у работника снижается интерес к работе, падает производительность труда. В первый месяц работы на новом месте даже по той же специальности у него уровень производительности труда ниже 25% - 30%, чем на прежнем месте работы.

При изучении движения рабочей силы, текучести кадров рассчитывают ряд коэффициентов. К ним относятся **коэффициенты по приему и увольнению** – отношение качества принятых или уволенных работников к среднесписочной численности; **коэффициент текучести кадров** – отношение количества уволенных работников за нарушение трудовой

дисциплины (прогулы), по собственному желанию к среднесписочной численности работников; **коэффициент общего оборота рабочей силы** – отношение принятых и уволенных работников к среднесписочной их численности. Для оценки постоянства (закрепленности) кадров определяют долю работников, проработавших на данном предприятии более одного года. Рассчитанные коэффициенты сопоставляются с показателями за прошлый год, за ряд лет, определяются отклонения.

Производится также анализ календарного фонда рабочего времени. При этом рассчитывается **среднее количество дней, отработанных одним работником**: количество отработанных человеко-дней делим на среднесписочную численность работников. При анализе календарного фонда рабочего времени определяется **коэффициент использования календарного фонда рабочего времени**: количество отработанных человеко-дней делим на полный календарный фонд рабочего времени; **доля потерь рабочего времени**: количество человеко-дней неявок делим на полный календарный фонд рабочего времени. Так же анализируется число человеко-дней неявок, в том числе по причинам неявок (по болезни; неявки, разрешенные законом или с разрешения нанимателя; в связи с отпуском; прогулы). При этом рассчитывается количество неявок на одного работника. Эти показатели анализируются за ряд лет и характеризуют эффективность использования полного календарного фонда рабочего времени.

Анализ производительности труда по предприятию питания производится в действующем и сопоставимом виде. При этом изучаются:

- степень выполнения плана по производительности труда;
- отклонение от плановых показателей;
- динамика производительности труда;
- факторы, влияющие на производительность труда;
- влияние производительности труда на товарооборот;
- резервы роста производительности труда.

Анализ производительности труда способствует выявлению резервов роста эффективности труда работников предприятия питания.

ТЕМА № 6 Трудовые ресурсы и их оплата в предприятиях общественного питания

План:

1. Понятие , Сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы.
2. Формы и системы оплаты труда
3. Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы

1.Понятие , Сущность и значение заработной платы. Основные принципы организации заработной платы.

В условиях рыночной экономики в соответствии с изменениями в экономическом и социальном развитии страны существенно меняется и политика в области оплаты труда, социальной поддержки и защиты работников. Многие функции государства по реализации этой политики переданы непосредственно хозяйствующим субъектам, которые самостоятельно устанавливают формы, системы и размеры оплаты труда, материального стимулирования ее результатов. Понятие «заработная плата» наполнилось новым содержанием и охватывает все виды заработков, премий, надбавок, социальных льгот, начисленных в денежной и натуральных формах независимо от источников финансирования, включая денежные суммы, начисленные в соответствии с законодательством за не отработанное время (ежегодный отпуск и так далее).

Проблемы оплаты труда в современных условиях хозяйствования становятся все более острыми и актуальными еще в связи и с тем, что для весьма значительного числа предприятий регулярность и размер выплат определяют не только перспективы развития самих организаций, но и обеспечивают физическое выживание их персонала. Вместе с тем, даже в тех случаях, когда уровень благосостояния является достаточно высоким, проблемы создания эффективной системы оплаты труда становятся рано или поздно актуальными для них.

Заработная плата представляет собой один из основных факторов социально-экономической жизни каждой страны, коллектива, человека. В системе стимулирования труда она так же занимает ведущее место. Поскольку зарплата составляет от 30 до 70% доходов трудящихся, она является главным источником повышения их благосостояния.

Как основная форма необходимого продукта она распределяется в соответствии с количеством и качеством затраченного труда и его индивидуальными и коллективными результатами.

Оплата труда в нашей стране играет двоякую функцию: с одной стороны, является главным источником доходов работников и повышения их жизненного уровня, с другой - основным рычагом материального стимулирования роста и повышения эффективности производства. Наиболее важными являются следующие функции заработной платы: воспроизводственная, стимулирующая, статусная, измерительно-распределительная, ресурсо-разместительная и функция формирования платежеспособного спроса населения.

Поскольку платежеспособный спрос формируется под воздействием двух основных факторов - потребностей и доходов общества, то с помощью заработной платы в условиях рынка устанавливаются необходимые пропорции между товарным предложением и спросом.

Наиболее целесообразно классифицировать принципы организации заработной платы в соответствии с функциями, на реализацию которых они направлены. Каждый принцип связан не с одной, а с совокупностью функций. Тем не менее можно выделить главную функцию, на выполнение которой в первую очередь и направлен конкретный принцип. С организацией заработной платы на предприятии общественного питания не зависимо от форм собственности и видов деятельности связано решение двуетапной задачи:

- гарантировать оплату труда каждому работнику в соответствии с результатами его труда и стоимостью рабочей силы на рынке труда;
- обеспечить работодателю (независимо от того, кто является работодателем: государство, акционерное общество, частное лицо или кто-то другой) достижение в процессе производства такого результата, который позволил бы ему (после реализации продукции на рынке товаров) возместить затраты и получить прибыль.

Тем самым, через организацию заработной платы достигается необходимый компромисс между интересами работодателя и работника, способствующий развитию отношений социального партнерства между двумя движущими силами рыночной экономики.

Для работодателя сумма заработной платы, которую он выплачивает работникам наряду с прочими расходами, связанными с наймом персонала (социальные выплаты, подготовка кадров и т.д.) образуют стоимость рабочей силы - один из элементов производственных расходов.

В то время как работники интересуются, прежде всего, суммой получаемых ими денег и тем, что они могут на них приобрести, работодатель рассматривает оплату труда под иным углом зрения. К стоимости рабочей силы он прибавляет стоимость сырья, топлива, другие производственные расходы, с тем, чтобы определить себестоимость продукции, а затем ее продажную цену. В конечном итоге размер заработной платы влияет на размер прибыли, которую получает работодатель.

Таким образом главными требованиями к организации заработной платы на предприятии, отвечающими, как интересам работника, так и интересам работодателя, является обеспечение необходимого роста заработной платы при снижении ее затрат на единицу продукции и гарантия повышения оплаты труда каждого работника по мере роста эффективности деятельности предприятия в целом.

2.Формы и системы оплаты труда

Формы и системы заработной платы представляют собой способы установления зависимости величины заработной платы рабочих от количества и качества затраченного ими труда с помощью совокупности количественных и качественных показателей, отражающих результаты труда. Основным назначением форм и систем оплаты труда является обеспечение правильного соотношения между мерой труда и мерой его оплаты.

В условиях различных организационно-правовых форм собственности торговые предприятия и предприятия питания получили самостоятельность в выборе порядка оплаты труда. Они самостоятельно определяют не только численность работников, но и формы оплаты труда.

Существуют следующие формы оплаты труда: повременная и сдельная. Каждая из этих форм подразделяется на несколько систем, позволяющих учесть особенности организации и условия труда на конкретных участках работы. *Повременная форма* оплаты труда предусматривает оплату труда исходя из установленных должностных окладов или тарифных ставок с

учетом фактически отработанного времени. При повременной заработной плате работник получает денежное вознаграждение в зависимости от количества отработанного времени. *Сдельная заработная плата* предусматривает оплату труда за выполнение определенного объема работы, например, за фактический объем реализованных товаров или выпущенной продукции на предприятии питания. При сдельной системе оплаты труда оплата производится по сдельным расценкам.

Повременная форма оплаты труда может быть простой повременной, повременно-премиальной, повременной с контролируемой выработкой.

Заработная плата работника при простой повременной системе определяется как оплата труда по твердой ставке за проработанное время в данном периоде. При *повременно-премиальной* системе оплаты труда, кроме должностного оклада (тарифной ставки), работникам выплачивается поощрительное вознаграждение в виде премии. Премия выплачивается за соответствующие показатели при соблюдении определенных условий. Повременная оплата с контролируемой выработкой предусматривает изменение тарифной ставки в сторону увеличения или в сторону уменьшения в зависимости от норм выработки, трудовой дисциплины, торгово-технологических факторов.

Сдельная форма заработной платы подразделяется на следующие системы: индивидуальная, бригадная или коллективная, прямая сдельная, сдельно-премиальная, сдельно-прогрессивная и др.

При *индивидуальной* сдельной оплате труда расценки и нормы выработки устанавливаются отдельно для каждого работника и соответственно ведется индивидуальный учет выполнения норм выработки. Сдельный заработок работника исчисляется путем умножения фактически выполненного объема работы (или объема продаж) на индивидуальную расценку, которая рассчитывается делением часовой тарифной ставки конкретного работника на часовую норму выработки.

При *коллективной (бригадной)* оплате труда устанавливаются бригадная расценка и бригадная норма выработки. Заработок бригады определяется путем умножения бригадной сдельной расценки на фактическую выработку. Он распределяется между членами бригады пропорционально тарифным ставкам или окладам и фактически за отработанное время. *Прямая сдельная* оплата труда означает оплату труда по неизменной расценке за фактически выполненный объем работы. Применяется главным образом при оплате труда продавцов мелкой розницы.

Сдельно-премиальная система оплаты труда предусматривает выплату наряду с заработком по сдельной расценке также премии за соответствующие количественные и качественные показатели в работе.

При *сдельно-прогрессивной* системе оплаты труд в пределах выполнения норм оплачивается по прямым сдельным расценкам, а при выработке сверх этих исходных норм - по повышенным. Размер увеличения сдельных расценок в зависимости от степени перевыполнения исходных норм определяется в каждом конкретном случае специальной шкалой.

Наряду с традиционными формами и системами оплаты труда применяются нетрадиционные:

система плавающих окладов. При этой системе в конце месяца с учетом результатов финансовой деятельности устанавливаются новые должностные оклады. Размер окладов повышается (или понижается) в зависимости от роста (или снижения) установленных показателей деятельности (это может быть или товарооборот, или доход). Эта система призвана стимулировать повышение результатов работы предприятия, так как при их ухудшении оклад на следующий месяц может быть снижен.

бестарифная система, как правило, применяется в хорошо организованном коллективе. Каждому работнику присваивается коэффициент оплаты труда, который учитывает его квалификацию и результативность работы в коллективе при выполнении определенного объема работ.

контрактная система оплаты труда предусматривает заключение трудового контракта. Кроме размера тарифной ставки, в трудовом контракте могут быть предусмотрены различные доплаты и надбавки за профессиональное мастерство и высокую квалификацию, за знание иностранных языков, за отклонение от нормальных условий труда. Кроме того, может указываться размер доплат за совмещение профессий и должностей. Различные виды поощрений работников также могут быть отражены в индивидуальном трудовом контракте, например, премии, вознаграждения по итогам года, выплата за выслугу лет.

3. Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы

Заработная плата за выполненную работу и отработанное время включает в себя следующие элементы:

- 1) зарплата, начисленная работникам по тарифным ставкам и окладам за отработанное время;
- 2) зарплата, начисленная за выполненную работу работникам по сдельным расценкам или в процентах от выручки от реализации работ (услуг);
- 3) процентное или комиссионное вознаграждение независимо от того, выплачивается ли оно дополнительно к тарифной ставке (окладу) или является основной оплатой;
- 4) суммы индексации зарплаты в связи с повышением цен на товары и услуги;
- 5) индексация (пеня) зарплаты за несвоевременную ее выплату;
- 6) стоимость продукции, выдаваемой в порядке натуральной оплаты;
- 7) зарплата работников бухгалтерий за выполнение письменных поручений работников о перечислении из причитающейся им заработной платы страховых взносов по договорам добровольного страхования, коммунальных платежей и др.;
- 8) зарплата учащихся и студентов учебных заведений, проходящих производственную практику на предприятии, если расчет за выполненную работу производился предприятием непосредственно с учащимися и студентами;
- 9) выплата разницы в окладах работникам, трудоустроенным из других предприятий и организаций с сохранением в течение определенного срока размеров должностного оклада по предыдущему месту работы, а также при временном замещении;
- 10) выплата разницы между прежним заработком на новой работе в случае перевода работника на нижеоплачиваемую работу в связи производственной травмой либо профессиональным заболеванием;
- 11) доплаты за совмещение профессий, расширение зоны обслуживания, увеличение объема выполненных работ, выполнение обязанностей отсутствующего работника, за руководство бригадой;
- 12) доплаты низкооплачиваемым работникам;
- 13) зарплата работников, состоящих в списочном составе предприятия, за выполнение, кроме основной работы, работы по совместительству

(внутреннее совместительство) или договорам гражданско-правового характера (включая договоры подряда);

14) заработная плата лиц, принятых на работу по совместительству из других предприятий;

15) зарплата работников несписочного состава, в том числе за выполнение работ по договорам гражданско-правового характера, включая договоры подряда, если расчеты за выполненную работу производятся с физическими, а не с юридическими лицами и не с предпринимателями; суммы премий, вознаграждений, стоимость подарков, социальных льгот, - начисленных (предоставленных) работникам, не состоящим в списочном составе предприятия (члены правления акционерного общества, учредители и другие лица), выполняющим работы по договорам гражданско-правового характера, включая договора подряда; оплата услуг (гонорар) работников несписочного состава за чтение лекций, консультации, выступления по радио и телевидению, за публикации в периодической печати, не являющиеся объектами авторского права.

Поощрительные выплаты могут быть двух видов: регулярные и единовременные.

К регулярным поощрительным выплатам относятся:

1) надбавки (доплаты) к тарифным ставкам и окладам за профессиональное мастерство, классность, почетное звание, ученую степень, высокие достижения в труде, за сложность и напряженность работы, знание и применение иностранных языков и т.д.;

2) надбавки к зарплате за продолжительность непрерывной работы (стаж работы);

3) премии и вознаграждения, носящие регулярный или периодический характер (выплачиваемые ежемесячно, ежеквартально), независимо от источников выплаты;

4) другие регулярные поощрительные выплаты, включая денежную помощь (компенсацию), выплачиваемую всем или большинству работников на питание, проезд и т.д.

К единовременным поощрительным выплатам относятся:

1) единовременные (разовые) премии и вознаграждения независимо от источников их выплат;

- 2) вознаграждения по итогам работы за год;
- 3) премии за содействие изобретательству и рационализации;
- 4) некоторые виды материальной помощи;
- 5) вознаграждения к юбилейным датам, праздникам, торжественным событиям (включая подарки и материальную помощь);
- 6) материальная помощь к отпуску, дополнительные выплаты при предоставлении ежегодного отпуска;
- 7) стоимость бесплатно выдаваемых работникам в качестве поощрения акций или льгот по приобретению акций;
- 8) суммы прибыли, направленные на открытие лицевых счетов для своих работников;
- 9) суммы чистой прибыли, выплаченные работникам предприятия;
- 10) другие единовременные поощрения.

В состав фонда заработной платы предприятия питания также входят выплаты компенсирующего характера. К таким выплатам относятся доплаты, связанные с режимом работы и условиями труда. К выплатам компенсирующего характера относятся:

- 1) доплаты за работу при неблагоприятных условиях труда;
- 2) доплаты к тарифным ставкам (окладам) за работу в зонах радиоактивного загрязнения;
- 3) доплаты за работу в ночное время, за работу в многосменном режиме разделения рабочего дня на две части;
- 4) оплата за работу в выходные и праздничные дни, в сверхурочное время;
- 5) денежная компенсация за неиспользованный отпуск;
- 6) другие выплаты компенсирующего характера, связанные с режимом работы и условиями труда.

В состав фонда заработной платы входит оплата за неотработанное время, в которую включаются следующие выплаты:

- 1) оплата основных и дополнительных отпусков;
- 2) оплата рабочего времени работников, привлекаемых к выполнению государственных или общественных обязанностей;
- 3) зарплата, сохраняемая за работниками, привлекаемыми на сельхозработы;
- 4) оплата учебных отпусков, предоставляемых работникам, обучающимся в учебных заведениях;
- 5) зарплата, сохраняемая по основному месту работы за время обследования или осмотра в медицинском учреждении за работниками, обязанными его проходить;
- 6) оплата за время вынужденного прогула;
- 7) оплата простоев не по вине работника;
- 8) другие виды выплат.

В фонд заработной платы предприятия общественного питания входят отдельные выплаты социального характера.

К ним относятся:

- 1) полная или частичная оплата стоимости питания работников предприятия;
- 2) средства на возмещение расходов работников по оплате квартирной платы, коммунальных услуг, найму жилья;
- 3) стоимость предоставленных работникам бесплатно или по сниженным ценам товаров (кроме товаров, выдаваемых в порядке натуральной оплаты);
- 4) оплата путевок работникам и членам их семей на лечение, отдых, экскурсии и путешествия за счет средств нанимателя;
- 5) оплата абонементов в группы здоровья, занятий в секциях, клубах, подписки на газеты и журналы, стоимость проездных билетов;
- 6) другие расходы социального характера.

ТЕМА № 7 Доходы предприятия общественного питания .

План:

- 4. Сущность, природа и виды доходов предприятий общественного питания .**
- 5. Анализ доходов предприятий общественного питания.**
- 6. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.**

1.Сущность, природа и виды доходов предприятий общественного питания .

Одним из основных требований функционирования любого хозяйствующего субъекта в условиях рыночных отношений являются безубыточность хозяйственной деятельности, возмещение расходов собственными доходами. Для обеспечения самоокупаемости и самофинансирования доходы должны не только покрывать все расходы, но и обеспечить дальнейшее развитие организаций. Доходы являются важным качественным показателем торговой деятельности, так как в них отражается уровень хозяйствования, результаты коммерческой, финансовой и экономической работы организации.

Предприятие питания за оказываемые им услуги по производству, реализации и организации потребления взимает плату, которую можно назвать ценой услуг. Этой платой становится торговая надбавка к цене закупленного сырья и товаров, а также наценка на продукцию общественного питания. Поэтому валовой доход предприятия питания можно представить как сумму надбавок и наценок на реализуемую продукцию. Валовой доход как экономическая категория представляет собой часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначается для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли.

Доход - экономическая выгода в денежной или натуральной форме, учитываемая в случае возможности ее оценки в той мере, в которой такую выгоду можно оценить [14, с.376].

Доходами организации признается увеличение экономических выгод в результате поступления активов (денежных средств, иного имущества) и/или погашения обязательств, приводящее к увеличению капитала этой организации, за исключением вкладов участников (собственников имущества).

Доходы приводят к увеличению прибыли и капитала собственника только за счет прибыли, остающейся в распоряжении собственника и переданной экономическому субъекту для расширения деятельности и решения социальных проблем.

Услуги общественного питания можно подразделить, распределив их по типам классификации доходов от обычных видов деятельности (табл.1) [16, с.16].

Таблица 1.

Классификация доходов предприятий общественного питания по видам выполняемых услуг

Наименование услуги	Виды (типы) выполняемых услуг	Отнесение по видам классификации доходов
1. Услуги питания	- услуги питания ресторана; услуги питания кафе; услуги питания столовой; услуги питания закусочной; услуги питания бара; услуги питания предприятий других типов;	Постоянные, планируемые, контролируемые, переменные
2. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий	- по заказам потребителей; изготовление блюд из сырья заказчика; изготовление блюд и кулинарных изделий на дому;	Случайные, планируемые, контролируемые, переменные
3. Услуги по организации потребления и обслуживания	- услуги официанта, мойщика посуды на дому; организация и обслуживание	Случайные, планируемые, контролируемые, переменные

	торжеств и ритуальных мероприятий; организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров и прочее; доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей; прочее;	
4. Услуги по реализации кулинарной продукции	- отпуск обедов на дом; реализация через магазин и отделы кулинарии; реализация кулинарной продукции вне предприятия;	Постоянные, планируемые, контролируемые, переменные
5. Услуги по организации досуга	- организация музыкального обслуживания; предоставление настольных игр, игровых автоматов, бильярда и т.п.; организация проведения концертов и видеопрограмм;	Постоянные для получения, планируемые; контролируемые, косвенные по отношению к объему производства;
6. Прочие услуги		

Основным доходом для торговой организации является доход от реализации, представляющий собой сумму торговых надбавок и торговых скидок, приходящихся на реализованные товары. Следовательно, по источникам образования различают доход, полученный за счет торговых надбавок, и доход, полученный за счет торговых скидок.

Предприятия питания самостоятельно рассчитывают торговую надбавку (но не выше предельного размера) исходя из издержек, установленных налогов и неналоговых платежей и прибыли. При определении размера средней торговой надбавки рекомендуется использовать следующую формулу:

$$T_n = \text{ИО} + K + P + H + \text{СО} \quad (6),$$

где T_n - уровень торговой надбавки, %; ИО - плановый уровень издержек обращения, кроме процентов за кредит, %; H - налоги и отчисления в % к товарообороту; СО - отчисления на пополнение собственных оборотных средств в % к товарообороту; K - проценты за кредит в % к товарообороту; P - рентабельность в % к товарообороту. Другим важным элементом валового дохода предприятия питания является наценка на продукцию собственного производства и покупные товары. Размер наценок зависит от категории предприятия, места и времени реализации собственной продукции и покупных товаров. Наценка на продукцию общественного питания предназначена для покрытия издержек производства предприятия. Она устанавливается в % к розничной цене. По размеру наценок предприятия питания делятся на шесть категорий: супер-люкс, люкс, высшую, первую, вторую и третью. Самый высокий уровень наценок на предприятиях категории люкс, самый низкий - на предприятиях третьей наценочной категории. Предприятия питания определяют наценку на продукцию собственного производства и покупные товары самостоятельно, но ее величина не должна превышать предельные размеры, устанавливаемые исполкомами. Расчетный уровень наценки может быть определен на основе себестоимости и нормативного уровня рентабельности:

$$Y_{\text{нац}} = PУ_{\text{и}} + PУ_{\text{р}} \quad (7),$$

где $PУ_{\text{и}}$ - расчетный уровень издержек производства и обращения ($PУ_{\text{и}} = \text{И} / \text{С} * 100$); $PУ_{\text{р}}$ - расчетный уровень рентабельности; И - фактические издержки за период, предшествующий планируемому; С - стоимость сырья в розничных ценах за период, предшествующий планируемому:

$$\text{С} = \text{T} - \text{H} \quad (8),$$

где Т - товарооборот за период, предшествующий планируемому; Н - наценка за этот же период. Расчетный уровень рентабельности определяется по формуле:

$$P_{Ур} = П / С * 100 \text{ (9)},$$

где П - прибыль.

В свою очередь прибыль определяется так:

$$П = Р * (10),$$

где Р - рентабельность товарооборота (норматив или рентабельность предшествующего периода). Таким образом, доходы как экономическая категория находят свое практическое применение в конкретном показателе торговой деятельности. Показатель дохода исчисляется в абсолютном и относительном размерах. Показатели динамики доходов во многом зависят от деятельности торговых организаций. К таким факторам можно отнести изменение структуры товарооборота, звенности товародвижения, постановку правовой и коммерческой работы, полноту получения торговых надбавок и скидок и др. Доходность торговли изменяется и под влиянием экономических условий, не зависящих от работы организаций. К ним следует отнести изменение размера торговых надбавок и скидок, порядка и размера их формирования, размера возмещения отдельных расходов и т.д.

2. Анализ доходов предприятий общественного питания.

Анализ валового дохода предприятия питания проводят по их сумме и уровню. В процессе анализа изучают степень выполнения плана и динамику валового дохода, измеряют влияние факторов на его размер. Анализ проводится по предприятию и его структурным подразделениям. В результате анализа определяются резервы роста валового дохода.

Доходы организации общественного питания включают в себя:

- доходы по видам деятельности;
- прочие поступления, к которым относятся:
- операционные доходы;
- внереализационные доходы.

В свою очередь операционные доходы подразделяются:

- на доходы от операций с имуществом (после вычета из них остаточной стоимости основных средств и налога на добавленную стоимость);
- доходы от финансовых операций;
- прочие операционные доходы.

Вместе с тем доходами организации не считаются:

- поступившие в составе выручки от реализации, операционных и внереализационных доходов суммы налога на добавленную стоимость, акцизов, иных налогов и обязательных платежей, подлежащих перечислению в бюджет;
- суммы, поступившие от третьих лиц в пользу комитента по договорам комиссии или консигнации, доверителя по договорам поручения или иным аналогичным договорам в их пользу;
- суммы, поступившие в качестве авансов, задатков, предварительной оплаты за товары, готовую продукцию, работы, услуги;
- стоимость полученного в залог имущества (если передача заложенного имущества залогодержателю предусмотрена договором);
- поступление имущества, в том числе денежных средств, ранее переданных третьим лицам на условиях возвратности, в том числе полученных в качестве погашения ранее предоставленных займов;
- вклады, внесенные другими организациями в ее уставный фонд, в рамках договора простого товарищества в размерах, установленных договорами .

Доходы торговой организации представляют собой сумму денежных средств, получаемых организацией из различных источников.

Доходы от реализации, представляющие собой часть стоимости товара, которая предназначена для покрытия расходов на реализацию товаров, уплаты налогов и неналоговых платежей и образования прибыли. Доходы от реализации занимают значительный удельный вес в доходах торговой организации (около 80%). Иными словами, доходы от реализации представляют собой часть совокупного общественного продукта, переданного торговле для возмещения необходимых рациональных затрат и получения прибыли.

Операционные доходы - доходы от отдельных операций, не относящихся к видам деятельности организации, без учета денежных средств и иного имущества, не считающихся доходами организации.

Общая сумма валового дохода торгового предприятия находится в пропорциональной зависимости от изменения объема розничного товарооборота и уровня реализованных торговых надбавок. Их влияние на валовой доход измеряют приемом абсолютных разниц. Так, отклонение от плана или в динамике по товарообороту умножают на базисный уровень валового дохода (плановый или фактический за прошлый период), делят на 100, а отклонение от плана или от данных прошлого периода по среднему уровню реализованных торговых надбавок умножают на фактический товарооборот отчетного периода и делят на 100. Большое влияние на валовой доход оказывает изменение розничных (продажных) цен на товары. При повышении цен соответственно растет сумма торговых надбавок, и наоборот. Для измерения влияния этого фактора на валовой доход необходимо прирост объема товарооборота за счет повышения розничных цен на товары умножить на базисный уровень реализованных торговых надбавок (плановый или фактический за прошлый период) и разделить на 100.

Одновременно определяют и анализируют валовой доход, остающийся в распоряжении торгового предприятия.

Он рас - считается вычитанием из общей суммы валового дохода налогов и других обязательных платежей, взимаемых за счет реализованных торговых надбавок.

Следовательно, сумма валового дохода, остающегося в распоряжении торгового предприятия, находится в прямой зависимости от изменения общей суммы реализованных торговых надбавок и в обратной - от налогов и других обязательных платежей, взимаемых за счет валового дохода. Их влияние на сумму валового дохода, остающегося в распоряжении торгового предприятия, определяется прямым счетом .

Рост или снижение товарооборота ведет к соответствующему изменению валового дохода. С увеличением или уменьшением среднего уровня реализованных торговых надбавок и наценок пропорционально изменяется и их сумма. Влияние указанных факторов на валовой доход измеряют приемом абсолютных разниц.

На величину валового дохода влияют изменение объема товарооборота, ценовой фактор, изменение среднего уровня валового дохода, остающегося в распоряжении предприятия. Расчет этих факторов производится по той же методике. На величину чистого валового дохода кроме перечисленных выше

факторов оказывают влияние налоги и другие обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода.

Средний уровень валового дохода зависит от изменения состава товарооборота (доли в товарообороте продукции собственного производства и покупных товаров) и уровней валового дохода от реализации собственной продукции и покупных товаров. Влияние указанных факторов на уровень валового дохода можно измерить способом процентных чисел с применением приема цепных подстановок.

Анализ общего объема валового дохода и валового дохода, остающегося в распоряжении предприятия, проводится по месяцам и кварталам.

Предприятия питания должны проводить анализ, сравнивая его с достижениями конкурентов. Важнейшими факторами роста валового дохода являются увеличение объема товарооборота в сопоставимых ценах, рациональная ценовая политика предприятия, эффективная работа с поставщиками сырья и товаров, достижение эффекта от произведенной закупки сырья и товаров.

3. Планирование и прогнозирование предприятий общественного питания.

Цель научно обоснованного прогноза валового дохода - определение возможного его объема при заданных (прогнозных) ограничениях исходя из целевых приоритетов, выбранных предприятием питания для своей деятельности. Планирование валового дохода является важной стадией экономического обоснования прогнозных расчетов прибыли, а следовательно, и расчетов финансового плана.

Исходными предпосылками для разработки прогноза валового дохода служат:

экономические методы государственного регулирования деятельности предприятий (налоговая и ценовая политика);

целевая стратегия предприятия (увеличение доли рынка, максимизация прибыли и др.);

экономический потенциал предприятия (трудовые ресурсы, материально-техническая база, обеспеченность сырьем и товарами и др.);

потребность в прибыли для развития предприятия питания;

издержкостность реализуемых групп сырья и товаров, издержкостность предприятия питания;

план товарооборота предприятия питания, структура расходуемого сырья и товаров и др.

Для прогнозирования валового дохода используют следующие методы:

метод прямого расчета;

расчетно-аналитический;

экономико-статистические;

экономико-математические;

на основе прогнозируемой величины прибыли.

Метод прямого расчета. На первом этапе отдельно прогнозируется уровень торговых надбавок (или определяется на уровне регулируемых государством надбавок), затем рассчитывается наценка на продукцию собственного производства и покупные товары с учетом себестоимости и нормы рентабельности или наценка с учетом предельных величин, устанавливаемых законодательно.

На втором этапе, зная структуру расходуемого сырья по видам продуктов, нормы надбавок и наценок по каждому виду сырья, рассчитывается сумма надбавок и наценок. Общая сумма валового дохода определяется суммированием надбавок, наценок по всем товарным группам. Уровень валового дохода будет равен отношению суммы валового дохода к общему объему валового товарооборота (то есть к стоимости сырья и товаров по розничным ценам плюс сумма наценок).

Наиболее простым в применении является расчетно-аналитический метод прогнозирования. Его сущность состоит в том, что на основе отчетных данных за истекший период и изучения динамики уровня валового дохода за два предшествующих года определяется ожидаемый уровень валового дохода за текущий год. Этот показатель принимают за базовую величину для прогнозирования суммы валового дохода. Ожидаемый уровень за текущий год определяется умножением среднего соотношения за два предшествующих периода годового уровня валового дохода к его уровню за рассматриваемый период на уровень валового дохода текущего периода.

Расчетно-аналитический метод имеет недостатки, так как он не учитывает изменения в структуре расходуемого сырья и товаров. Однако он может быть использован для расчета одного из вариантов прогнозируемого валового дохода.

Среди экономико-статистических методов наиболее широко для прогнозирования применяется метод скользящей средней. Суть этого метода заключается в выравнивании по методу скользящей средней динамического ряда (4-5 лет) уровня валового дохода (К) и распространении выявленной тенденции в развитии валового дохода на перспективу.

ТЕМА № 8 Расходы предприятий общественного питания.

План:

1. Природа ,сущность и содержания издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация .
2. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания .Анализ издержек предприятий питания.
3. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.

1. Природа ,сущность и содержания издержек производства и обращения предприятий питания и их классификация .

Издержки обращения - это оцененное в денежном выражении, потребление товаров и услуг которое требуется для производства и сбыта продукта предприятия. К издержкам обращения относятся расходы на транспортировку, хранение, упаковку, подсортировку и подготовку товаров к продаже,приобретению кроме оплаты их покупной стоимости и реализацию, на управление торговыми предприятиями и организациями и другие расходы связанные собращением товаров а также административные расходы.

расходы предприятий общественного питания по своему содержа- нию шире, чем издержки обращения в торговле и в заготовках. Они состоят из затрат н связанных с производством, т. е. приготовлением обеденной и прочей продукции собственного производства, а также на организацию потребления, и реализацию товаров

К расходам по приобретению товаров относят: расходы по доставке и страховке завозимых товаров, таможенные пошлины, сборы и налоги, уплачиваемые при ввозе товаров на таможенную территорию России, другие расходы, связанные с их закупкой, их называют дополнительными издержками обращения. Они подлежат распределению между реализованными товарами и остатком товаров на конец месяца. В формировании финансового результата отчетного периода участвует часть расходов по приобретению товаров, приходящихся на реализованные товары.

расходы по хранению и реализации товаров включают: затраты по подготовке товаров к реализации, рекламе, их продаже и содержанию материально-технической базы предприятий торговли.

Административные расходы состоят: из затрат по ведению бухгалтерского учета, содержанию управленческого персонала, эксплуатации и аренде административных зданий и оборудования в них, оплате услуг общехозяйственного назначения, начисляемых налогов и неналоговых платежей, включаемых в затраты (за исключением косвенных налогов уплачиваемых на ввозимые товары)

Расходы по хранению и реализации товаров и административные расходы являются операционными издержкам обращения. На предприятиях торговли и общественного питания такие расходы принято считать относящимися к реализованным товарам. Их списывают на финансовые результаты отчетного года в размере понесенных расходов без_распределения. ____ Составными элементами издержек обращения являются: потребленные материальные ресурсы (расходы по упаковке товаров, стоимость тепловой и электрической энергии, израсходованной на производственные цели, товарные потери в пределах установленных норм и т.п.); заработная плата; отчисления на социальное страхование; налоги и неналоговые сборы, относимые к текущим затратам; стоимость услуг производственного назначения, оказанных сторонними предприятиями; износ основных производственных фондов.

В состав издержек обращения не включают расходы и потери, не связанные с реализацией товаров и вызванные перераспределением средств между субъектами хозяйствования. К ним относят: штрафы, пени, неустойки, уплаченные по хозяйственным договорам; убытки от покупки (продажи) валюты, переоценки кредиторской задолженности в валюте, списания дебиторской задолженности после истечения сроков исковой давности;

судебные и арбитражные расходы и другие затраты, учитываемые в составе внереализационных расходов.

Не являются издержками обращения и расходами: внутренние затраты торговых организаций и предприятий, которые должны возмещаться за счет прибыли, остающейся в распоряжении предприятия, или средств фондов специального назначения. Таковыми являются расходы на содержание объектов социальной сферы, уплаченные финансовые санкции по результатам проверок органов государственного контроля и регулирования, налоги, начисляемые на доходы и прибыль предприятия. В издержки обращения не включаются убытки от стихийных бедствий и другие затраты, не связанные с нормальным обращением товаров.

Классификация издержек обращения положена в основу организации их учета. Выбор признаков классификации затрат обусловлен целью и задачами.

В большинстве своем они сводятся к группировке издержек по следующим признакам: отраслевой принадлежности, составу затрат, изменению под влиянием объемных показателей, отношению к процессу создания добавленной стоимости, участию в формировании себестоимости товаров, регламентации их размеров и др.

По участию в формировании себестоимости товаров расходы подразделяют на операционные расходы и затраты по приобретению товаров. Затраты на приобретения товаров часто именуют затратами на продукт, а операционные расходы - затратами на период.

Издержки обращения, связанные с приобретением товаров, распределяют на остаток товаров и реализованные товары. Себестоимость остатка товаров на конец месяца устанавливают присоединением к их стоимости по отпускным ценам доли расходов по их приобретению, приходящихся на остаток товаров. Расходы по приобретению товаров, приходящиеся на реализованные товары, и операционные издержки обращения являются затратами отчетного периода, участвующими в формировании финансового результата от хозяйственной деятельности предприятия.

2. Факторы влияющие на уровень издержек общественного питания

Анализ издержек обращения предприятия (организации) начинают с сопоставления фактических данных с плановыми и данными прошлых периодов. Разница между фактической и плановой суммой издержек обращения (или в динамике) представляет собой **абсолютное отклонение** (экономия, перерасход).

Абсолютная экономия (перерасход) издержек обращения определяется по формуле

$$\text{Забс} = \text{ИО1} - \text{ИО0}$$

где ИО1 -- сумма издержек обращения в отчетном году, тыс. руб.;

ИО0 -- сумма издержек обращения в прошлом году, тыс. руб.

Однако только на основе абсолютных данных нельзя дать объективную оценку выполнения плана и динамики издержек обращения. С увеличением объема товарооборота растет сумма издержек обращения, и наоборот, уменьшение товарооборота, как правило, приводит к абсолютной их экономии. Следовательно, анализ торговых расходов следует увязывать с изучением товарооборота, т.е. давать оценку издержкам не по сумме, а по их уровню в процентах к товарообороту, который называется **уровнем издержек обращения**, и рассчитывается отношением суммы издержек обращения к товарообороту:

$$\text{Уио} =$$

где Уио - уровень издержек обращения, %;

?ИО - сумма издержек обращения, тыс.руб.;

Р - объем товарооборота, тыс.руб.

Следовательно, расчет абсолютной суммы экономии (перерасхода) издержек обращения должен быть дополнен расчетом относительной экономии (перерасхода). Относительная экономия (перерасход) издержек обращения определяется как

$$\text{Эотн} =$$

где Уио1 Уио0-уровень издержек обращения в отчетном и прошлом годах, %;

Тф -- фактический объем товарооборота в отчетном году, тыс. руб.;

Т1 -- объем товарооборота в отчетном году, тыс. руб.

Уровень издержек обращения характеризует издержкоемкость продукции, показывает, какой процент занимают издержки обращения в стоимости

проданных товаров. По его величине судят об эффективности использования материальных и трудовых ресурсов торговой организации.

Издержкоемкость реализации товаров рассчитывается по следующей формуле

$I_e =$

где I_e -- издержкоемкость реализации товаров;

ΣIO -- сумма издержек обращения, тыс. руб.;

T -- объем товарооборота, тыс. руб.

Анализ уровня издержек обращения начинают с изучения динамики и выявления тенденций изменения уровня издержек. Проводят сравнительный межфирменный анализ данного показателя с целью оценки его уровня и выявления возможностей снижения. При этом сопоставление с планом и прошлыми годами производят не только в целом по всей сумме издержек, но и в разрезе отдельных статей.

Отклонение по уровню издержек обращения (от плана или от данных прошлых периодов) называется **размером снижения или повышения их уровня**. Он показывает, насколько процентов к товарообороту фактический уровень расходов выше или ниже базисного (планового или фактического за прошлый период).

Отношение размера снижения (или повышение) уровня издержек обращения к базисному, выраженное в процентах, называется **темпом изменения** (снижения или повышения) **уровня издержек обращения**. Темп изменения уровня издержек обращения показывает, на сколько процентов снизился или повысился фактический уровень издержек обращения отчетного периода по отношению к базисному (плановому или фактическому уровню за прошлый период), если последний принять за 100 %.

Для изучения изменений издержек обращения в динамике фактические расходы за анализируемый период сопоставляют не только с данными за прошлый год (квартал или месяц), но и за ряд прошлых периодов.

Сопоставление фактических издержек обращения предприятия с расходами других однотипных предприятий позволяет выявить, изучить, обобщить и использовать опыт работы лучших субъектов предпринимательской деятельности по рациональному использованию экономического потенциала.

Далее переходят к анализу состава и структуры издержек обращения, изучению выполнения плана и динамики отдельных статей расходов.

В первую очередь должны изучаться те статьи расходов, которые занимают основное место в торговых расходах, особенно если по ним допущен перерасход. В издержках торговли основное место занимают расходы на оплату труда персонала (более 40 % от всех издержек). Значительный удельный вес в издержках обращения предприятия занимают транспортные расходы, расходы на аренду, содержание, амортизацию и ремонт основных средств, проценты за пользование кредитами и займами, отчисления на социальные нужды, налоги, отчисления и сборы, включаемые в торговые расходы.

Для объективной оценки выполнения уровня издержек обращения необходимо детально и глубоко анализировать **влияние факторов на их размер**.

Факторы, определяющие величину уровня издержек обращения и их динамику, весьма разнообразны. Их принято подразделять на две основные группы: управляемые (зависящие от деятельности предприятия) и неуправляемые (независящие) факторы.

К **неуправляемым факторам** относится фактор цен (кроме цен на собственные товары), так как цены на материалы, тарифы на транспортные услуги, арендные ставки зависят от внешних условий и оказывают прямое воздействие на сумму издержек.

К **управляемым факторам** можно отнести факторы организации и управления хозяйственными процессами, которые включают степень рационального использования основных и оборотных средств, изучение конъюнктуры рынка, выбор эффективных форм торгового обслуживания,

повышение производительности труда, рациональное осуществление кредитных и финансовых операций.

Наибольшее влияние на уровень издержек обращения оказывают следующие факторы:

- объем товарооборота;
- структура товарооборота;
- индексы цен, ставок, тарифов.

3. Планирование издержек производства и обращения предприятий питания.

При планировании издержек производства и обращения предприятием могут использоваться различные методы:

- * экономико-статистические;
- * экономико-математические;
- * технико-экономических расчетов;
- * расчетно-аналитический и др.

Наиболее точным является метод технико-экономических расчетов. Его суть состоит в том, что планирование издержек производится прямым расчетом по статьям расходов. При этом используются различные нормативы затрат, нормы, ставки, тарифы. Отдельные из них могут разрабатываться самим предприятием (нормы численности, норматив товарных запасов и др.); другие определяются транспортными организациями (тарифы на перевозки); банковскими учреждениями (ставка процентов за кредит, плата за инкассацию выручки);

Министерством торговли (нормы естественной убыли); Министерством финансов, Министерством экономики и Главным государственным налоговым комитетом (ставки налогов и отчислений); министерствами экономики, финансов, статистики и анализа, Комитетом по архитектуре и строительству (нормы амортизационных отчислений) и т.д.

Затем суммы издержек по статьям суммируются и определяется общая величина издержек по предприятию.

Планирование и прогнозирование присуще всем предприятиям независимо от их форм собственности. Механизм прогнозирования и планирования ПОП включает: принципы, определение приоритетных целей, обеспечение взаимосвязи между показателями, учет факторов и конъюнктуры развития рынка, контроль за составлением прогнозов и реализацией планов. Процесс планирования и прогнозирования базируется на знании и использовании объективных экономических законов, законов товарного производства (закон стоимости), законов рыночной экономики.

Научно-аналитической стадией прогнозирования является планирование.

Комплексно-целевые прогнозы – план.

План – мотивированная схема действий по достижению определенных результатов.

Планирование – это непрерывный процесс, направленный на адаптацию временных решений, относящихся к будущему с учетом постоянного обновления информации о состоянии дел фирмы.

Планирование включает систему мер, предусматривающих определение конкретных целей развития организации, способов и методов достижения этих целей, установление порядка и сроков выполнения для этого работ, контроль за их выполнением.

Отправной точкой планирования является планирование результатов.

Классификация результатов:

1. «идеал» - результат, который в принципе не достигим, но к которому можно и нужно стремиться.

Планирование ориентированное на идеал называется нормативным планированием.

2. «цель» - результат, которого можно достигнуть в обозримом будущем.

Планирование, ориентированное на глобальную цель принято называть стратегическим планированием.

3. «задачи» («подцели») – результат, который имеет конкретную форму и достигается в конкретные промежутки времени.

Планирование, ориентированное на решение конкретных задач называется тактическим (оперативным) планированием.

Временной аспект планирования связан с выбором целей, обеспечивающих непрерывность планирования. Между целями всегда существует жесткая зависимость.

Можно выделить следующие *виды целей*:

- 1) Конечные (победа в конкурентной борьбе, увеличение доли предприятия на рынке);
- 2) Высшие (получение прибыли, рост прибыли и рентабельности, увеличение объема услуг);
- 3) Промежуточные (увеличение пропускной способности ресторана);
- 4) Подцели (увеличение количества услуг).

По возможности измерения цели подразделяются на экономические, количественные, качественные и стратегические.

К экономическим относятся: объем услуг, прибыль и рентабельность, ликвидность, структура капитала и т.д. Количественные тесно связаны с экономическими.

Качественные цели ПОП – это уровень обслуживания, уровень сервиса, соответствие мировым стандартам.

Основные *стратегические цели ПОП* в условиях рыночной экономики можно сформулировать так:

- а. Завоевание и расширение доли рынка, на котором работает предприятие;
- б. Рост прибыли на вложенный капитал;
- с. Завоевание доверия клиентов;
- д. Эффективность функционирования.

азличают виды планирования по следующим признакам:

I. По уровням: планирование на макроуровне, микроуровне, мезоуровне;

II. По характеру: индикативное, директивное, регулятивное, равновесное.

Индикативное планирование – это система, которая опирается на выявление желательных целей, а не на приказы для их достижения.

Директивное заключается в том, что планы доводятся до исполнителей и носят обязательный характер.

При регулятивном планировании государство может брать на себя регулирование некоторых параметров (регулирование цен, тарифов).

При равновесном планировании план должен быть сбалансирован по всем показателям.

III. По степени охвата: общее планирование, частичное;

IV. По длительности временного интервала: долгосрочное, краткосрочное, среднесрочное.

На современном этапе развития долгосрочное планирование превращается в стратегическое.

Задачей стратегического планирования является выработка стратегии, позволяющей справиться с опасностями и использовать возникающие новые возможности.

Процесс стратегического планирования состоит из взаимосвязанных этапов.

- 1) Определение миссии предприятия;
- 2) Формулирование целей;
- 3) Оценка и анализ внешней среды;
- 4) Оценка и анализ внутренней среды;
- 5) Разработка и анализ стратегических альтернатив;
- 6) Выбор стратегий из имеющихся альтернатив.

Миссию предприятия следует отличать от цели. Цель имеет количественное конкретное выражение. Миссия – основная, общая цель организации, четко выраженная причина существования предприятия.

Содержание миссии каждое предприятие определяет свободно, гибко и творчески подходя к процессу ее разработки.

Основные элементы миссии предприятия можно сформулировать следующим образом:

- 1) Целевые ориентиры
- 2) Сфера деятельности
- 3) Внутренняя концепция и моральный кодекс
- 4) Внешний образ фирмы

В современной литературе широко освещаются подходы к формированию комплекса целей. Можно обозначить следующие направления:

- Положение и доля предприятия на рынке
- Работа с клиентами
- Эффективность
- Управленческие и организационные аспекты
- Социальная ответственность
- Инновации

В стратегическом планировании необходимо уделять внимание анализу внешней среды. Это дает предприятию время для прогнозирования возможностей, составления плана на случай непредвиденных обстоятельств, разработки системы раннего предупреждения на случай возможных угроз и на разработку стратегий, которые могут превратить прежние угрозы в выгодные возможности. Угрозы и возможности, с которыми сталкивается предприятие, обычно выделяют в семь областей: экономика, политика, рынок, технология, конкуренция, международное поведение и социальное поведение.

Анализ факторов внешней среды, правильное и полное представление о сильных и слабых сторонах предприятия позволяют составить прогноз сбыта, являющийся основой всего внутрифирменного планирования.

Тактическое планирование представляет собой конкретизацию стратегического. Оно призвано направлять текущую деятельность фирмы на достижение стратегических целей, выбирать оптимальные пути для из достижения, обеспечивать согласованную работу структурных подразделений.

Тактическое планирование имеет более узкий «плановый горизонт» и ориентировано преимущественно на выбор средств для достижения целей.

Оперативное планирование базируется на планах конкретных действий, мероприятий, акций, которые обеспечивают достижение намеченных целей.

В рамках оперативного планирования предприятие намечает конкретные задачи для каждого из направлений и участников работы.

В зарубежной литературе широко применяется термин «*внутрифирменное планирование*». Его выявляют как определение перспектив развития внешнего окружения фирмы, формулирование целей и вероятных стратегий, определение первостепенных задач, а также действий для их достижения.

ТЕМА № 9 Прибыль предприятий общественного питания

План:

4. Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
5. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.
6. Планирование и прогнозирования прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

1. Сущность и значение прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

В условиях рыночных отношений повышается ответственность и самостоятельность предприятий в выработке и принятии управленческих решений по обеспечению эффективности их деятельности. Эффективность производственной, инвестиционной и финансовой деятельности предприятия выражается в достигнутых финансовых результатах. Общим финансовым результатом является прибыль, а показателем, характеризующим эффективность достигнутых финансовых результатов, - рентабельность.

Показатели финансовых результатов характеризуют эффективность деятельности предприятия в целом, а выявление резервов роста прибыли и рентабельности, в свою очередь, оказывают содействие укреплению его финансового состояния. Поэтому анализ прибыли и рентабельности предприятия является одним из важнейших направлений анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

Прибыль - объективная экономическая категория товарно-денежных отношений. Формирование регулируемого рынка товаров сопровождается повышением роли прибыли в системе показателей экономической

характеристики деятельности предприятий. К тому же прибыль - реальная база налогообложения и, как правило, источник уплаты налогов.

Прибыль занимает одно из центральных мест в общей системе стоимостных инструментов и рычагов управления экономикой. Это выражается в том, что финансы, кредит, цены, себестоимость и другие рычаги прямо или косвенно связаны с прибылью.

Совершенствование финансовых отношений предполагает вовлечение в хозяйственный оборот свободных финансовых ресурсов предприятий, населения и повышение эффективности их использования.

Таким образом, прибыль является составным элементом рыночных отношений. Она играет важную роль в формировании доходов бюджета и создании рынков средств производства, предметов народного потребления и др. Таким образом тема данной выпускной квалификационной работы приобретает большую актуальность.

Деятельность предприятий питания, отвечающая потребностям рыночной экономики, должна приносить им прибыль. Прибыль в условиях рынка -- конечная цель и движущий мотив развития, предприятия. Управление прибылью находится в центре экономической деятельности предприятий, работающих на рынок. Прибыль в экономической литературе рассматривается с различных точек зрения. Как результативный (оценочный) показатель она характеризует эффективность деятельности предприятия. Успех предпринимательской деятельности является экономическим показателем роста предприятия. Как количественный показатель она представляет собой разность между валовыми доходами и расходами (издержками производства и обращения) предприятия. Прибыль позволяет удовлетворять экономические интересы государства, предприятия, работников и собственников.

Объектом экономических интересов государства служит та часть прибыли, которую предприятие уплачивает в виде налога на прибыль и которую общество использует для развития экономики страны. Экономические интересы предприятия удовлетворяются за счет чистой прибыли (прибыли после уплаты налогов). За счет этой прибыли предприятие решает

производственные и социальные задачи своего развития. Экономические интересы работников связаны с материальным стимулированием и социальными выплатами, источником которых является чистая прибыль предприятия. Собственники также заинтересованы в увеличении прибыли предприятия, так как увеличиваются дивиденды, обеспечивается рост их капитала.[10]

Значение прибыли для предприятия заключается в следующем:

прибыль выступает источником финансовых ресурсов;

прибыль служит источником образования фондов предприятия (накопления, потребления, развития и др.) и выступает фондообразующим показателем, так как от ее величины зависит размер фондов предприятия;

прибыль -- источник материального стимулирования трудового коллектива;

прибыль выступает источником образования имущества, капитала;

прибыль является источником трудовых и социальных льгот для работников предприятия.

Можно выделить две основные функции, которые выполняет прибыль предприятия: оценочную и стимулирующую. Оценочная функция учитывает эффективность использования ресурсов предприятия, успех или неудачу в бизнесе, рост или снижение объемов деятельности. Стимулирующая функция связана с тем, что прибыль является источником экономического стимулирования деятельности предприятия и его работников.

Источники образования прибыли в рыночной экономике многочисленны, они связаны между собой и выделить чистое их содержание сложно. В большинстве случаев получение прибыли -- результат реализации товара и услуги, основанной на привлечении, прежде всего труда и капитала. Кроме того, источниками образования прибыли являются предпринимательская способность, внедрение различных инноваций, достижение оптимальных объемов деятельности, способность к риску, стечение благоприятных обстоятельств. Доказано, что прибыль предприятия возрастает при экономии

постоянных издержек (эффект производственного или операционного рычага), а также прибыль растет до тех пор, пока процентная ставка по банковским кредитам будет ниже рентабельности вложенного капитала (эффект финансового рычага). [1]

2. Анализ показателей прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

Экономический анализ - важнейшая стадия работы, предшествующая планированию и прогнозированию прибыли предприятий торговли и общественного питания и способствующая эффективному ее формированию и использованию.

Цель анализа - изучить процесс формирования прибыли и эффективность ее распределения и использования в предплановом периоде и определить основные направления ее роста, распределения и использования в соответствии с поставленными задачами развития предприятий в будущем.

Задачи анализа прибыли и рентабельности предприятия следующие:

- 1) проанализировать выполнение плана прибыли и ее изменение в динамике по видам, в целом по предприятию, по структурным подразделениям и во временном аспекте;
- 2) изучить изменение составных элементов формирования прибыли до налогообложения по сравнению с планом и в динамике;
- 3) изучить изменения показателей рентабельности по сравнению с планом, в динамике в целом по предприятию, по структурным подразделениям (по годам, кварталам);
- 4) выявить и измерить влияние факторов, воздействующих на формирование прибыли и показатели рентабельности;
- 5) исследовать эффективность распределения и использования прибыли;
- 6) измерить влияние факторов, определяющих распределение и использование прибыли;
- 7) разработать мероприятия по использованию выявленных резервов роста прибыли и рентабельности и повышению эффективности распределения и использования прибыли.

Анализ прибыли и рентабельности осуществляется в определенной последовательности. Основные этапы анализа приведены на рис. 8.7.

Первый этап - анализ формирования прибыли и рентабельности на предприятиях торговли и общественного питания. Он включает три стадии. На *первой стадии* рассматривается динамика суммы и уровня показателей прибыли и рентабельности, определяются отклонения фактически достигнутых в отчетном периоде размеров этих показателей от их значений, предусмотренных планом.

В процессе анализа выявляются тенденции изменения рассматриваемых показателей во временном аспекте (кварталам, месяцам) и оценивается уровень вариабельности показателей прибыли. Анализ размера отклонений отдельных значений этих показателей от средних в отчетном периоде позволяет выявить совокупный уровень риска, связанного с формированием прибыли. Экономическое содержание и методика расчета основных показателей формирования прибыли отражены в табл.2.1.

Однако абсолютная сумма прибыли не позволяет судить о степени доходности того или иного предприятия, коммерческой сделки. Предприятия, получившие одинаковую сумму прибыли, могут при этом иметь различные объемы продаж и произведенных затрат. Поэтому для определения эффективности деятельности предприятия используется понятие «рентабельность».

Рентабельность представляет собой доходность или прибыльность производственно-торгового процесса. Это один из основных стоимостных качественных показателей эффективности деятельности предприятия. Уровень рентабельности представляет собой отношение прибыли к затратам или использованным ресурсам. Поскольку торговое предприятие располагает ресурсами, которые принято подразделять на четыре группы (материальные, нематериальные, трудовые, финансовые), то соответственно этому разделению для оценки эффективности работы прибыль соотносят с объемом товарооборота, с общей суммой основных и оборотных фондов, со среднегодовой стоимостью основного капитала, текущих активов и т.д. Методика расчета показателей представлена в таблице.

Таким образом, рентабельность является наиболее важным показателем качества работы предприятия. В ней обобщается состояние доходов, издержек обращения, звенности товародвижения и других качественных показателей торговой деятельности.

Повышение уровня рентабельности в рыночных условиях имеет огромное значение с позиции работников и собственников предприятия, контрагентов, государства.

Повышение уровня рентабельности для коллектива предприятия означает укрепление финансового положения, а значит, и увеличение средств, направляемых на материальное стимулирование их труда, на социальную защиту. Для собственников предприятия - это информация о результатах внедрения управленческих решений, о целесообразности изменения тактики управления. С позиций государства повышение уровня рентабельности означает увеличение размера средств, перечисляемых в бюджет. С точки зрения партнеров, инвесторов увеличение рентабельности свидетельствует о повышении рыночной стоимости предприятия, возможности взаимодействия, инвестирования таких предприятий.

Ресурсы, затраты и конечные результаты деятельности предприятия взаимосвязаны. Для эффективного развития предприятия необходимо выполнение следующего условия:

$$I_p > I_o > I_i > I_f > I_{\text{ч}},$$

Где I_p - индекс роста прибыли;

I_o - индекс роста товарооборота;

I_i - индекс роста издержек обращения;

Иф - индекс роста фондовооруженности работников;

Ич - индекс роста численности работников.

Для оценки эффективности работы предприятия также используются следующие показатели доходности: отношение прибыли к издержкам обращения, фонду оплаты труда, показатели прибыли на 1 м² торговой площади, на одного среднесписочного работника. Их экономическое содержание и расчет приведены в табл. 2.1

На *второй стадии* анализа производится изучение факторов, влияющих на формирование прибыли и рентабельности до налогообложения (рис. 2.2.).

Образующие факторы представляют собой детерминированную факторную систему в виде алгебраической суммы нескольких факторов, воздействующих на формирование величины прибыли до налогообложения. Их анализ проводят по предприятию в целом и по отдельным видам, сопоставляя фактические данные с базисными по сумме и удельному весу. Подобный анализ позволяет изучить структуру формирования прибыли до налогообложения, найти соотношение между прибылью, полученной в результате реализации товаров, и прочими видами деятельности.

Особое внимание в процессе анализа уделяется изучению взаимовлияющих факторов, формирующих прибыль от реализации товаров. Одни воздействуют на прибыль прямо, другие - косвенно. К факторам прямого воздействия относятся товарооборот, валовой доход и издержки.

Товарооборот является главным фактором, от которого зависит формирование не только прибыли от продаж валового дохода и издержек. Его рост способствует увеличению прибыли и рентабельности. При этом более высокие темпы роста прибыли имеют те предприятия, которые осуществляют инновации, направленные на реализацию новых товаров, продукции, услуг более высокого качества, освоение нового рынка, новых источников поступления товаров, а также ориентируются на удовлетворение приоритетов потребителей, имеющих множество различных компонентов, начиная от критериев покупки до экономических систем.

Продолжительность притока прибыли от внедрения инноваций определяется следующими факторами: ценностью товара, значимостью и постоянством потребителей, удовлетворяемых данным товаром, характером деятельности, патентно-лицензионным законодательством в стране, общей стратегией, проводимой предприятием на рынке, состоянием конкурентной среды.

Получение высоких доходов и прибыли на предприятиях торговли и общественного питания зависит не только от объема реализации товаров (продукции), услуг, но и от эффективности проводимой ценовой политики, направленной на выработку механизма гибкого ценообразования, а также зависит от выбора поставщиков товаров, сырья. Стремление осуществлять их

закупки непосредственно у производителей вознаграждается более высокими доходами и приводит к увеличению прибыли.

На предприятиях, осуществляющих рациональное использование ресурсов (трудовых, материальных, денежных), формируется более низкий уровень издержек. Позволяющий получить больший объем прибыли и уровень рентабельности, упрочить финансовое положение, повысить конкурентоспособность. В этом случае качество образования прибыли оценивается как высокое.

Влияние товарооборота, валовых доходов и издержек определяется методом разниц. Для того чтобы найти величину изменения прибыли от продаж, полученную за счет товарооборота, нужно базисный уровень рентабельности продаж умножить на отклонение фактического товарооборота от базисного и разделить на 100. Влияние на прибыль от реализации товаров валовых доходов и издержек находят как произведение фактического товарооборота и разницы между фактическим и базисным уровнями (в процентах к товарообороту) и делят полученный результат на 100.

Большое значение при проведении факторного анализа придается изучению того, как влияет изменение цен на реализацию товаров, продукции, услуг. С их ростом величина прибыли повышается, и наоборот. Проведение подобного анализа позволяет также охарактеризовать качество получаемой прибыли. Если исследования покажут, что прибыль получена только или большей частью за счет повышения цен, то делается вывод не только о низком качестве ее формирования, но и о потере определенной доли рынка потребительских товаров и части прибыли. Если в процессе анализа будет установлено, что вся прибыль или большая ее часть сформирована за счет роста продаж товаров, продукции, услуг в сопоставимых ценах, то признается, что качество полученной прибыли высокое, а положение предприятия на рынке более устойчивое.

Определить влияние ценового фактора на прибыль от реализации можно путем сопоставления валовых доходов, полученных за счет изменения цен с издержками, находящимися от них в зависимости (методика расчета приведена в соответствующих разделах).

На образование прибыли от реализации товаров (продукции) оказывает воздействие состав капитала и связанная с ним оборачиваемость. Чем выше доля оборотного капитала, а в нем товарных запасов, соответствующих спросу потребителей, тем быстрее происходит оборачиваемость, а вследствие этого растут товарооборот, прибыль и рентабельность.

Фондовооруженность - фактор, характеризующий оснащенность работников техническими средствами, необходимыми для осуществления продажи товаров, продукции. Его влияние на прибыль косвенно отражается на производительности труда. Высокая доля активной части основных фондов, участвующих в процессе реализации, приводит к росту производительности

труда работников предприятий торговли и общественного питания, способствует увеличению товарооборота, прибыли и рентабельности.

Важным фактором, влияющим на формирование прибыли, является численность работников. Ее рост сопровождается увеличением прибыли в том случае, если предприятие имеет возможность расширить свою деятельность на рынке потребительских товаров. При наличии высокой конкуренции одним из условий получения прибыли служит сокращение численности и связанных с нею расходов на заработную плату и отчислений на социальные нужды.

Чтобы определить, как влияют на прибыль состав капитала, оборачиваемость, фондовооруженность и численность, нужно сначала рассчитать изменение товарооборота за счет каждого из перечисленных факторов, а затем полученный результат умножить на базовый уровень рентабельности продажи и разделить на 100.

Значительное влияние на прибыль предприятий торговли и общественного питания оказывают налоги. С их ростом прибыль снижается, поэтому предприятия стремятся минимизировать предстоящие налоговые платежи за счет налоговых льгот, уменьшающих базу налогообложения. Воздействие налогов на прибыль определяется с помощью показателя налогооемкости, рассчитываемого как отношение суммы уплаченного налога на прибыль к прибыли до налогообложения и характеризующего величину налоговых платежей на 1 руб. прибыли до налогообложения. Его изменения свидетельствуют об эффективности налоговой политики на предприятиях торговли и общественного питания. Влияние налога на прибыль на показатель налогооемкости определяется с помощью метода цепных подстановок.

Влияние факторов на формирование показателей рентабельности определяется способом долевого участия. Для этого сначала устанавливают долю каждого фактора в общей сумме их приростов, которую затем умножают на общий прирост результативного показателя. Особое внимание должно уделяться анализу рентабельности продажи по отдельным товарам и товарным группам с использованием данных подтоварного учета валового дохода и издержек. Такой анализ позволит установить высокорентабельные, низкорентабельные и убыточные товары и принять соответствующие управленческие решения по расширению или сокращению закупки (производства) и реализации этих товаров (продукции). Вычитая из сложившегося уровня валового дохода уровень издержкоемкости проданного товара, товарной группы (продукции), получим рентабельность его реализации.

Наличие информации о рентабельности продажи по каждому товару, товарной группе (продукции) позволяет исследовать влияние структуры товарооборота на рентабельность продаж по предприятию в целом с

помощью метода процентных чисел. Для этого сумму процентных чисел делят на 100, получая изменение уровня рентабельности реализации за счет изменения структуры товарооборота. Умножением полученного результата на фактический товарооборот и делением его на 100 определяют влияние структуры товарооборота на сумму прибыли от реализации.

Результаты факторного анализа помогают выявить резервы роста прибыли и рентабельности. Резервы роста прибыли - это количественно измеряемые возможности ее дополнительного получения. Они выявляются как на стадии планирования, так и в процессе выполнения планов. Резервы роста прибыли определяют по научно обоснованной методике их расчета, мобилизации и реализации. В процессе этой работы выявляют и количественно оценивают резервы, далее разрабатывают комплекс мероприятий, обеспечивающих использование выявленных резервов, а затем реализуют мероприятия и ведут контроль за их выполнением.

Для успешного развития любого предприятия необходимо изучать соотношение объема реализации товаров, продукции с издержками и прибылью. Это соотношение анализируется для исследования комплекса причинно-следственных взаимосвязей важнейших показателей конечных результатов деятельности предприятия, научного обоснования управленческих решений.

Если на предприятии происходит постоянное снижение объемов реализации, то перед руководителем возникают вопросы: может ли вообще быть достигнута прибыль в следующем периоде, какие решения следует принять, чтобы они служили гарантией достижения прибыли, несмотря на изменение условий?

Для ответа на эти вопросы можно воспользоваться анализом точки безубыточности, или порога рентабельности, т.е. объема реализации товаров, при котором средств хватает лишь на покрытие издержек обращения. Его называют критическим объемом или критической точкой. Такой анализ можно использовать и как инструмент планирования, и как инструмент контроля. При анализе фактического состояния порог прибыли служит критерием доходности предприятия.

Анализ точки безубыточности не обязательно точно указывает на порог прибыли, а, скорее, дает исходные данные или определяет интервал, в котором должен лежать порядок величин минимального объема реализации. Этот инструмент при известных ограничениях позволяет также показывать влияние изменений цен и количества реализуемых товаров, продукции, издержек, структуры товарооборота на величину целевой прибыли. Он поможет установить воздействие изменений переменных и постоянных издержек, а также цен на порог прибыли. Кроме того, этот анализ может показать, например, в каком объеме повышение цен может привести через экономию издержек к первоначальной точке безубыточности. Можно также

оценить, на какую величину необходимо сократить издержки обращения в случае сокращения объема реализации, чтобы предприятие не несло убытки. На *втором этапе* анализа прибыли производится изучение ее распределения и использования на предприятиях торговли и общественного питания

Первая стадия анализа включает в себя изучение направлений распределения прибыли по сравнению с планом и в динамике (горизонтальный анализ) в абсолютных показателях и по темпам их изменения. Так, более низкие темпы роста платежей в бюджет и во внебюджетные фонды по сравнению с темпами роста прибыли до налогообложения характеризуют действия руководства предприятия торговли и общественного питания, направленные на минимизацию налогов. При проведении анализа уплаты налогов, во-первых, резервы снижения налогов (в рамках, определенных налоговым законодательством).

Вертикальный анализ позволяет определить изменения соотношения направлений распределения валовой прибыли: платежей в бюджет и во внебюджетные фонды, фонды накопления и потребления и др.

Определение степени эффективности распределения и использования полученной предприятием прибыли осуществляется с помощью R-анализа, показатели которого приведены в табл. 2.2. Для обобщающей оценки эффективности распределения прибыли используются следующие основные показатели: коэффициент налогообложения прибыли. Коэффициент чистой прибыли, коэффициент капитализации прибыли, коэффициент потребления прибыли. Рост коэффициента налогообложения прибыли свидетельствует об ужесточении налоговой политики государства и, как следствие, - о снижении прибыли, направляемой на производственное и социальное развитие предприятий торговли и общественного питания. Снижение ставки налога на прибыль повышает эффективность распределения прибыли.

3. Планирование и прогнозирования прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.

В процессе разработки плана прибыли могут быть использованы следующие методы: расчетно-аналитический; прямого счета; экономико-статистические; метод определения прибыли на вложенный капитал; метод максимизации прибыли за счет эффекта производственного рычага и др. В основу механизма управления прибылью и многих методов планирования прибыли положена взаимосвязь между прибылью, объемом реализации и

издержками. Причем важное значение для максимизации прогнозируемой прибыли имеет величина постоянных и переменных издержек. Во-первых, классификация затрат на переменные и постоянные помогает решить задачу максимизации массы и прироста прибыли за счет относительного сокращения тех или иных расходов, во-вторых, позволяет судить об окупаемости затрат и дает возможность определить "запас финансовой прочности" предприятия в случае осложнения конъюнктуры и иных затруднений. При планировании прибыли следует учитывать, что этот показатель является целевым ориентиром всей деятельности и мерой ее эффективности, являясь базой обеспечения предстоящего производственного развития и удовлетворения интересов трудового коллектива. Основными исходными материалами планирования прибыли в общественном питании являются социально-экономические показатели района деятельности предприятия, материалы анализа прибыли за ряд лет, план валового дохода и издержек. В процессе планирования прибыли в общественном питании могут быть использованы различные методы, с помощью которых можно определить наиболее оптимальный вариант плановой прибыли на предстоящий период с учетом условий деятельности, возможностей дальнейшего развития. К основным методам планирования прибыли в общественном питании в современных условиях относят: метод экстраполяции; метод прямого счета; метод целевого формирования прибыли; нормативный метод; метод «CVP»; метод прогнозирования денежного потока; метод факторного моделирования и др. Метод экстраполяции является наиболее простым методом планирования прибыли в общественном питании. Он основан на результатах горизонтального (трендового) анализа динамики прибыли за ряд лет и выявлении тенденции ее развития. К недостаткам данного метода относится то, что он не учитывает изменения влияющих на прибыль факторов внешней и внутренней среды в планируемом периоде. Этот метод может быть использован лишь на относительно короткий прогнозный период (месяц, квартал). При использовании метода экстраполяции применяются средний абсолютный прирост и средний темп роста. Расчетный уровень динамического ряда на любую дату (Y_T) определяется по формулам:

$$Y_T = Y_0 + AY_0 * T,$$

где Y_0 - начальный уровень ряда; ΔY_0 - средний абсолютный прирост; T - порядковые номера года, квартала, месяца.

$$Y_T = Y_0 * K$$

где K - средний темп роста, определяемый как средняя геометрическая, средняя арифметическая величина или по методу суммарных величин.

Метод прямого счета является относительно простым и достаточно надежным методом планирования прибыли в общественном питании, но может быть использован только в том случае, если предварительно уже обоснованы планы валового дохода, издержек производства и обращения. При использовании этого метода плановая сумма прибыли от реализации товаров ($P_{пр}$) определяется как разность между валовым доходом в распоряжении предприятия ($ВД_p$) и издержками обращения и производства (I):

$$P_{пр} = ВД_p - I$$

В свою очередь, валовой доход, остающийся в распоряжении предприятия, определяется как разность между общей суммой валового дохода и косвенными налогами и платежами, взимаемыми за счет валового дохода. Он определяется по формуле:

$$ВД_p = ВД - РЦФ - МЦФ - О_c$$

Общую сумму валового дохода, остающегося в распоряжении предприятия, можно получить по формуле:

$$ВД_p = ВД * 0,98 * 0,975 * 0,94$$

Несмотря на достаточно точные результаты расчета плановой суммы прибыли, метод прямого счета имеет некоторые недостатки. Он недостаточно ориентирован на достижение целевых показателей прибыли и позволяет осуществлять только одновариантный расчет планируемых показателей. Нормативный метод является одним из простых методов планирования прибыли в общественном питании с использованием нормативной базы. В качестве норматива в общественном питании может

быть применена норма прибыли на вложенный капитал. При этом следует рассчитать необходимую минимальную прибыль ($P_{\text{мин}}$), которая определяется величиной авансированного капитала (K), уровнем минимальной рентабельности ($R_{\text{мин}}$), исходя из действующей ставки по депозитам банка, и удельным весом налогов и прочих обязательных платежей, выплачиваемых из прибыли, в общей ее сумме (C_n) по формуле:

$$P_{\text{мин}} = K - R_{\text{мин}} * (100 - C_n).$$

В качестве авансированного капитала в данном расчете рассматриваются сумма остаточной стоимости основных фондов с учетом их переоценки и сумма собственных оборотных средств.

В связи с тем, что заранее определить удельный вес отчислений в бюджет от плановой прибыли сложно, расчет минимальной прибыли на вложенный капитал можно проводить в три этапа:

1) определяется сумма минимальной прибыли к распределению по формуле:

$$P_{\text{мин}}(p) = K * R_{\text{мин}} : 100;$$

2) рассчитывается плановая налогооблагаемая прибыль по формуле

$$P_{\text{мин}}(но) = P_{\text{мин}}(p) * 100 : (100 - C_n);$$

3) определяется минимальная плановая прибыль отчетного периода как сумма плановой налогооблагаемой прибыли и плановой суммы налога на недвижимость:

$$P_{\text{мин}} = P_{\text{мин}}(но) + НН.$$

Метод «CVP» - или метод планирования прибыли с использованием системы «взаимосвязь издержек производства и обращения, объема товарооборота и прибыли» позволяет определять виды прибыли при наличии той же информации, которая используется при применении метода прямого счета.

При использовании этого метода вначале определяется точка безубыточности (T_{70}) в плановом периоде.

Следующим методом является определение плановой суммы маржинальной прибыли от реализации товаров (МП):

$$\text{МП} = \text{Т} * (\text{ВД-Ипер}): 100,$$

Или

$$\text{МП} = \text{И (пост)} + \text{П}.$$

Этот метод планирования прибыли может использоваться в общественном питании для оперативной корректировки плана прибыли в случае изменения условий хозяйственной деятельности и плановых объемных показателей.

Метод целевого формирования прибыли на плановый период позволяет обеспечить наибольшую взаимосвязь плановых показателей со стратегией деятельности предприятий питания в предстоящем периоде. Суть этого метода заключается в определении потребности в собственных финансовых ресурсах, формируемых за счет чистой прибыли (прибыли к распределению) предприятий общественного питания. Методика целевого планирования прибыли является составной частью методики целевого планирования товарооборота. Определение прибыли на плановый период таким методом служит базой для планирования других показателей деятельности предприятий питания: валового дохода, товарооборота общественного питания.

Метод факторного моделирования позволяет осуществить многовариантные плановые расчеты прибыли на плановый год путем последовательного применения заданных значений отдельных факторов. С учетом степени влияния отдельных факторов строится многофакторная регрессионная модель. Применение методов корреляционно-регрессионного анализа достаточно подробно описано в экономической литературе.

Зарубежные источники:

1. Бакалавр Экономики. Хрестоматия в 3-х томах. Под общей ред. Видяпина В.И. ИИФ. «Триада», Москва, 1999.
2. Гранаткин Ю.А., Истамов Д.И. Экономика предприятий консервной промышленности. СПб.:1994.
3. Внешнеэкономическая деятельность предприятия. Учебник для ВУЗов (под ред. Проф. Стровского Л.Е.), Москва, 1999.
4. Курс экономики. Учебник, 3-е изд. Доп. (под ред. Райзберга Б.А.), Москва, 2000.
5. Майкл Р.Байе. Управленческая экономика и стратегия бизнеса. Пер. с англ. Под ред. А.М.Никитина «ЮНИТИ», Москва, 1999.
6. Основы маркетинга. Пер. с англ. 2-е европейское издание. Котлер Ф., Армстронг Г., Сондерс Дж., Вонг В. «Вильямс», Москва, СПб Киев, 1999.

Основы экономики. Учебное пособие (серия «Высшее образование»)

Оценка знаний студентов по предмету «Экономика сферы общественного питания» на основе рейтинговой системы.

Сведения по предмету «Экономика сферы общественного питания» о рейтинговых таблицах, видах контроля, формах, количестве и максимальном балле для каждого вида контроля, в том числе проходные баллы по текущему и промежуточному контролю будут объявлены студентам на первом занятии.

Для обеспечения соответствия уровня знаний по предмету и уровня успеваемости студентов по предмету Государственным стандартам образования будут проводиться следующие виды контроля:

- **текущий контроль (ТК)** – метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента. Текущий контроль в зависимости от особенностей предмета может проводиться на практических занятиях в виде устного опроса, проведения тестов, беседы, контрольной работы, коллоквиума, проверки выполнения домашнего задания, и в других подобных формах;
- **промежуточный контроль (ПК)** - метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента в течение семестра в соответствии с завершением раздела учебной программы (включающего в себя определенную часть тем). ПК проводится два раза за семестр, форма проведения (письменная, устная, тест и др.) назначается в зависимости от общего количества часов по предмету;
- **итоговый контроль (ИК)** – метод оценки теоретических знаний и практических навыков студента по предмету по итогам семестра.

Итоговый контроль сдается студентом в основном в форме «Письменной работы» по ключевым понятиям и выражениям.

Процесс проведения **ПК** рассматривается созданной зав.кафедрой комиссией систематически и при нарушении порядка проведения результаты **ПК** могут быть аннулированы. В таких случаях **ПК** проводится повторно.

В соответствии с приказом руководителя Высшего учебного заведения, участием комиссии, созданной под руководством отдела внутреннего контроля и мониторинга, процесс проведения **ИК** систематически проверяется и при нарушении порядка проведения результаты **ИК** могут быть аннулированы. В этих случаях **ИК** проводится повторно.

Успеваемость по предмету будет определяться на основе рейтинговой системы по контролю уровня знаний, практических навыков и квалификации студента.

По предмету «Экономика сферы общественного питания» успеваемость студента будет оцениваться по 100 бальной системе (Приказ Министра высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в Положение о рейтинговой системе контроля и оценки знаний студентов в высших образовательных учреждениях» от 25.08.2010 г.).

100 балльная шкала распределяется на следующие виды: ИК – 30 баллов, остальные 70 баллов: ТК – 35 баллов, ПК – 35 баллов.

Балл	Оценка	Уровень знаний студента
86-100	Отлично	Формулировать выводы и заключения. Творчески мыслить. Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
71-85	Хорошо	Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать.

		Иметь понятие.
55-70	Удовлетворительно	Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
0-54	Не удовлетворительно	Не иметь понятия. Не иметь знаний

• проходной балл по предмету 55 баллов. Успеваемость студента ниже проходного балла в рейтинговую книжку выставляться не будет.

Успеваемость студента будет оцениваться в зависимости от выполнения самостоятельной работы, заданий, касающихся текущего, промежуточного и итогового контролей и баллов, определенных для нее.

Рейтинг студента по предмету будет определяться в следующем образом:

$$R_f = \frac{V \cdot O'}{100}$$

где:

V – общая нагрузка по предмету за семестр (часы)

O' – уровень успеваемости по предмету (баллы).

Проходной балл по предмету определяется как 55 процентов от каждого контроля: текущего, промежуточного и итогового.

Студент, набравший 55 и более баллов по текущему и промежуточному контролям допускается к итоговому контролю.

▪ Набранный студентом общий балл по предмету в течение семестра равен сумме баллов по каждому из видов контролей в соответствии с установленными правилами.

▪ Промежуточный и итоговый контроли проводятся в соответствии с календарным тематическим планом, составляемым деканатом на основании таблиц рейтингового контроля. Итоговый контроль проводится в течении последних двух недель семестра.

▪ Если студент не набрал проходной балл по промежуточному и текущему контролю, и не присутствовал по уважительной причине на контролях, для передачи их в очередном порядке и для последующих текущих и промежуточных контролей дается срок до итогового контроля.

▪ Если по итогам семестра студент не набрал по предмету проходные баллы по текущему, промежуточному и итоговому контролю, его успеваемость считается не удовлетворительной (он считается академическим задолжником).

▪ Если студент не согласен с результатами контроля, он должен обратиться с заявлением к декану факультета с заявлением в течении 1 дня со дня объявления результатов контроля по предмету. В таком случае приказом ректора, в соответствии с представлением декана факультета организуется апелляционная комиссия, состоящая из не менее чем 3 (трех) членов.

▪ Апелляционная комиссия, рассмотрев заявление студента, выносит решение в тот же день.

▪ Над проведением оценки в соответствии с поставленными требованиями и сроками осуществляется контроль со стороны декана факультета, заведующим кафедрой, учебно-методического управления и отдела внутреннего контроля и мониторинга.

Типовые нормативы по формированию баллов по ПК студентов

№	Показатели	Баллы ПК		
		Макс	1-ПК	2-ПК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на лекционных занятиях, ведение и уровень полноты тетрадей для конспектов.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению и их оценка.	10	0-5	0-5
3	Устный опрос, коллоквиум и др. виды контроля	10	0-5	0-5
Всего баллов по ПК		35	0-17	0-18

Типовые нормативы по формированию баллов по ТК студентов

№	Показатели	Баллы ТК
---	------------	----------

		Макс	1-ТК	2-ТК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на практических занятиях, ведение и состояние тетрадей для практических заданий.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению. Выполнение домашних заданий по предмету и уровень успеваемости.	10	0-5	0-5
3	Письменные работы и решение тестовых вопросов.	10	0-5	0-5
Всего баллов по ТК		35	0-18	0-17

Нормативы оценки итогового контроля «Письменная работа»

Проведение итогового контроля в форме «Письменная работа», будет проводиться многовариантный отбор. В каждом варианте 3 теоретических вопросов. Теоретические вопросы на основе ключевых понятий и выражений по предмету, учитывая все темы, изучаемые по предмету.

Ответы на теоретические вопросы будут оцениваться в пределах от 0 до 6 баллов.

Студент может набрать до 30 баллов максимум.

Для того чтобы оценить письменную работу студента необходимо суммировать баллы, полученные студентом за ответ на каждый вопрос варианта.

7. Райзберг Б.А. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
8. Прогнозирование и планирование в условиях рынка. Учебное пособие. Басовский Л.Е. «ИНФРА-М», Москва, 1999.
9. Раицкий К.А. Экономика предприятия. Учебник для ВУЗов. «2-изд. Раицкий К.А. ИВИ «Маркетинг», Москва, 2000.
10. Цены и ценообразование. Учебник для Вузов, под ред. Салимжанова И.К. А.О. Финстатинформ, Москва, 1999.
11. Экономика для менеджеров. Учебное пособие для ВУЗов – Усов В.В. «ЮНИТИ, Банки и биржи», Москва, 1999.

12. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.
13. Экономическая литература (Научно-редакционный совет издательства «Экономика» (Институт экономики РАН. Гл.ред. Абалкин Л.И. «Экономика», Москва, 1999.
14. Экономикс: принципы, проблемы и политика. В 2-х томах. Перевод с 13-го англ. Изд. Макконнелл К.Р., Брю С.Л. «ИНФРА-М», Москва, 2000.
15. Экономика. Перевод с англ. 16-е изд. Учебное пособие, Самуэльсон П.К., Нордхаус В.Д., Вильям Д., «Вильямс», Москва, 2000.

Тема самостоятельной работы:

10. Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики.
11. Общественное питание и его экономико-организационное значение.
12. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.
13. Материальные и финансовые ресурсы общественного питания.
14. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
15. Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.
16. Доходы предприятий общественного питания.
17. Расходы предприятий общественного питания.
18. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.

Данные об авторе:

Абдуллаева Зульфия Иззатовна родилась в г. Бухаре 30 августа 1975 года. Училась в Самаркандском кооперативном институте с 1992-1996 годы. В институте работает с 1997 года. Преподавательский стаж работы 13 лет.

Является автором более 25 статей. Ежегодно участвует в международных и республиканских конференциях. Проводит научно-исследовательскую работу в области сферы гостиничных услуг.

Использует передовые педагогические технологии в преподавании, В учебном процессе стабильно использует новые информационно-педагогические технологии, свободно владеет компьютерной техникой. Использует Интернет – информацию для проведения занятий со студентами.

Она активный организатор учебного процесса, требовательна к себе и окружающим. Постоянно работает над повышением уровня знаний. Регулярно проходит повышение квалификации по специальности. Пользуется авторитетом среди профессорско-преподавательского состава и студенческой молодежи.

Полезные советы по изучению курса «Экономика сферы общественного питания»

Для успешного освоения материалов по учебной программе «Экономика сферы общественного питания» студенты должны обладать знаниями по общеэкономическим дисциплинам, владеть основами статистических и экономико-математических методов, а также иметь навыки работы с ЭВМ. В процессе изучения курса «Экономика сферы общественного питания» студент должен изучить:

- ✓ Законы Республики Узбекистан «О собственности», законов, касающихся предприятий, коммерческой деятельности и торговли, формирования механизма перехода к рыночной экономике, а также правительственных постановлений по развитию предпринимательской деятельности в сфере торговли и общественного питания.
- ✓ Роль и значение предмета в условиях рыночной экономики.
- ✓ Общественное питание и его экономико-организационное значение.
- ✓ Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.
- ✓ Материальные и финансовые ресурсы общественного питания

- ✓ Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
- ✓ Оплата труда работников на предприятиях общественного питания.
- ✓ Доходы предприятий общественного питания.
- ✓ Расходы предприятий общественного питания.
- ✓ Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.

Нормативные документы к изучению курса «Экономика внутренней торговли»

1. Законы и Указы Республики Узбекистан за период с 1992 по 2011 годы.
2. Каримов И.А. Мировой финансово-экономический кризис, пути и меры по его преодолению в условиях Узбекистана.- Т.: Узбекистан, 2009- 48с.
3. Каримов И.А. Доклад Президента Республики Узбекистан на заседании правительства по итогам социально-экономического развития страны в 2010 году и важнейшим приоритетам на 2011 год. Новости Узбекистана 24.01.2011.
4. Каримов И.А. Модернизация страны и построение сильного гражданского общества – наш главный приоритет. Доклад на совместном заседании Законодательной палаты и Сената Олий Мажлиса Республики Узбекистан 27 января 2010 года. Т.: «Узбекистан», 2010.- 28 с.
5. Каримов И.А. Наша главная задача – дальнейшее развитие страны и повышение благосостояния народа Доклад на заседании Кабинета Министров, посвященном итогам социально-экономического развития страны в 2009 году и важнейшим приоритетам экономической программы на 2010 год, 29 января 2010 года. Т.: «Узбекистан», 2010.- 44 с.
6. Программа правительства по преодолению мирового финансово-экономического кризиса в условиях Узбекистана на 2009-2012 годы.
7. Программа правительства “О приоритетах развития промышленности Узбекистана в 2011-2015 годах”.

Оценка знаний студентов по предмету «Экономика сферы общественного питания» на основе рейтинговой системы.

Сведения по предмету «Экономика сферы общественного питания» о рейтинговых таблицах, видах контроля, формах, количестве и максимальном балле для каждого вида контроля, в том числе проходные

баллы по текущему и промежуточному контролю будут объявлены студентам на первом занятии.

Для обеспечения соответствия уровня знаний по предмету и уровня успеваемости студентов по предмету Государственным стандартам образования будут проводиться следующие виды контроля:

- **текущий контроль (ТК)** – метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента. Текущий контроль в зависимости от особенностей предмета может проводиться на практических занятиях в виде устного опроса, проведения тестов, беседы, контрольной работы, коллоквиума, проверки выполнения домашнего задания, и в других подобных формах;
- **промежуточный контроль (ПК)** - метод определения и оценки теоретических знаний предмета и практических навыков студента в течение семестра в соответствии с завершением раздела учебной программы (включающего в себя определенную часть тем). ПК проводится два раза за семестр, форма проведения (письменная, устная, тест и др.) назначается в зависимости от общего количества часов по предмету;
- **итоговый контроль (ИК)** – метод оценки теоретических знаний и практических навыков студента по предмету по итогам семестра. Итоговый контроль сдается студентом в основном в форме «Письменной работы» по ключевым понятиям и выражениям.

Процесс проведения **ПК** рассматривается созданной зав.кафедрой комиссией систематически и при нарушении порядка проведения результаты **ПК** могут быть аннулированы. В таких случаях **ПК** проводится повторно.

В соответствии с приказом руководителя Высшего учебного заведения, участием комиссии, созданной под руководством отдела внутреннего контроля и мониторинга, процесс проведения **ИК** систематически проверяется и при нарушении порядка проведения результаты **ИК** могут быть аннулированы. В этих случаях **ИК** проводится повторно.

Успеваемость по предмету будет определяться на основе рейтинговой системы по контролю уровня знаний, практических навыков и квалификации студента.

По предмету «Экономика сферы общественного питания» успеваемость студента будет оцениваться по 100 балльной системе (Приказ Министра высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в Положение о рейтинговой системе контроля и оценки знаний студентов в высших образовательных учреждениях» от 25.08.2010 г.).

100 балльная шкала распределяется на следующие виды: ИК – 30 баллов, остальные 70 баллов: ТК – 35 баллов, ПК – 35 баллов.

Балл	Оценка	Уровень знаний студента
86-100	Отлично	Формулировать выводы и заключения. Творчески мыслить. Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
71-85	Хорошо	Иметь самостоятельное мышление. Уметь использовать полученные знания на практике. Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
55-70	Удовлетворительно	Понимать сущность. Знать, уметь рассказывать. Иметь понятие.
0-54	Не удовлетворительно	Не иметь понятия. Не иметь знаний

- проходной балл по предмету 55 баллов. Успеваемость студента ниже проходного балла в рейтинговую книжку выставляться не будет.

Успеваемость студента будет оцениваться в зависимости от выполнения самостоятельной работы, заданий, касающихся текущего, промежуточного и итогового контролей и баллов, определенных для нее.

Рейтинг студента по предмету будет определяться в следующем образом:

$$R_f = \frac{V \cdot O'}{100}$$

где:

V – общая нагрузка по предмету за семестр (часы)

O' – уровень успеваемости по предмету (баллы).

Проходной балл по предмету определяется как 55 процентов от каждого контроля: текущего, промежуточного и итогового.

Студент, набравший 55 и более баллов по текущему и промежуточному контролям допускается к итоговому контролю.

- Набранный студентом общий балл по предмету в течение семестра равен сумме баллов по каждому из видов контролей в соответствии с установленными правилами.

- Промежуточный и итоговый контроли проводятся в соответствии с календарным тематическим планом, составляемым деканатом на основании таблиц рейтингового контроля. Итоговый контроль проводится в течении последних двух недель семестра.

- Если студент не набрал проходной балл по промежуточному и текущему контролям, и не присутствовал по уважительной причине на контролях, для пересдачи их в очередном порядке и для последующих текущих и промежуточных контролей дается срок до итогового контроля.

- Если по итогам семестра студент не набрал по предмету проходные баллы по текущему, промежуточному и итоговому контролям, его успеваемость считается не удовлетворительной (он считается академическим задолжником).

- Если студент не согласен с результатами контроля, он должен обратиться с заявлением к декану факультета с заявлением в течении 1 дня со дня объявления результатов контроля по предмету. В таком случае приказом ректора, в соответствии с представлением декана факультета организуется апелляционная комиссия, состоящая из не менее чем 3 (трех) членов.

- Апелляционная комиссия, рассмотрев заявление студента, выносит решение в тот же день.

▪ Над проведением оценки в соответствии с поставленными требованиями и сроками осуществляется контроль со стороны декана факультета, заведующим кафедрой, учебно-методического управления и отдела внутреннего контроля и мониторинга.

Типовые нормативы по формированию баллов по ПК студентов

№	Показатели	Баллы ПК		
		Макс	1-ПК	2-ПК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на лекционных занятиях, ведение и уровень полноты тетрадей для конспектов.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению и их оценка.	10	0-5	0-5
3	Устный опрос, коллоквиум и др. виды контроля	10	0-5	0-5
Всего баллов по ПК		35	0-17	0-18

Типовые нормативы по формированию баллов по ТК студентов

№	Показатели	Баллы ТК		
		Макс	1-ТК	2-ТК
1	Посещение занятий и уровень успеваемости. Активность на практических занятиях, ведение и состояние тетрадей для практических заданий.	15	0-7	0-8
2	Своевременное и качественное выполнение заданий по самостоятельному обучению. Выполнение домашних заданий по предмету и уровень успеваемости.	10	0-5	0-5
3	Письменные работы и решение тестовых вопросов.	10	0-5	0-5
Всего баллов по ТК		35	0-18	0-17

Нормативы оценки итогового контроля «Письменная работа»

Проведение итогового контроля в форме «Письменная работа», будет проводиться многовариантный отбор. В каждом варианте 3 теоретических вопросов. Теоретические вопросы на основе ключевых понятий и выражений по предмету, учитывая все темы, изучаемые по предмету.

Ответы на теоретические вопросы будут оцениваться в пределах от 0 до 6 баллов.

Студент может набрать до 30 баллов максимум.

Для того чтобы оценить письменную работу студента необходимо суммировать баллы, полученные студентом за ответ на каждый вопрос варианта.