**Государственное образовательное учреждение**

**среднего профессионального образования**

**Новосибирской области**

**НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

по дисциплине:

**ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ**

по теме:

**ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**КАФЕ «ЯРОСЛАВНА» НА 118 МЕСТ**

Выполнил:

студент группы

специальности 260502 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е. В. Мартынова

 подпись, дата

Руководитель:

преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л. А. Дульзон

 подпись, дата

Новосибирск 2012

# ЗАДАНИЕ ДЛЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

### ПО ДИСЦИПЛИНЕ: Экономика отрасли

#### Студент (ки) а специальности 260502 группы 350

**Фамилия**  **имя** **отчество**

# Тема курсовой работы

Экономическое обоснование основных показателей деятельности предприятия общественного питания на примере кафе «ЯРОСЛАВНА»

**Содержание курсовой работы:**

Введение

1. Характеристика предприятия общественного питания……….

2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции на предприятии общественного питания…………………………………..

3. Расчет потребности в сырье и продуктах. Составление продуктового баланса на предприятии общественного питания………………………………………..

4. Экономическое обоснование издержек производства и обращения на предприятии общественного питания…………………………………

5. Экономическое обоснование прибыли и рентабельности на предприятии общественного питания…………………………………

6. Экономическое обоснование показателей по труду на предприятии общественного питания…………………………………

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Дата выдачи задания

Срок сдачи курсовой работы

Руководитель курсовой работы

**Содержание**

Введение…………………………………….

1. Характеристика предприятия общественного питания……….

2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции на предприятии общественного питания…………………………………..

3. Расчет потребности в сырье и продуктах. Составление продуктового баланса на предприятии общественного питания………………………………………..

4. Экономическое обоснование издержек производства и обращения на предприятии общественного питания…………………………………

5. Экономическое обоснование прибыли и рентабельности на предприятии общественного питания…………………………………

6. Экономическое обоснование показателей по труду на предприятии общественного питания…………………………………

Заключение…

Список использованных источников…

Приложение А…..

Приложение Б…..

 **Введение**

 В структуре департамента потребительского рынка, услуг и поддержки предпринимательства отдел общественного питания появился в конце 2004 года. За полтора года специалистам удалось сделать многое. Особое внимание в прошлом году уделялось вопросам организации школьного и студенческого питания в городе. Совместно с представителями других служб специалисты отдела провели инвентаризацию всех школьных и студенческих столовых. Это позволило проанализировать состояние материально-технической базы пищеблоков. Специалисты разработали сбалансированное меню для школьников, организовали и провели обучающий семинар для организаторов питания школ, вузов приняли участие в подготовке положения о конкурсе на поставку продукции в школьные столовые.
 Совместно с ассоциацией рестораторов и отельеров специалисты организовали и провели кулинарный фестиваль[«Сибирское гостеприимство — 2005»](http://www.sibrestoran.ru/news/archive/main/3/100). Впервые новосибирским кулинарам, барменам, кондитерам самых разных предприятий питания представилась возможность продемонстрировать свое мастерство, обменяться опытом с коллегами, посетить в рамках фестиваля мастер-классы по приготовлению блюд.
 Специалисты также занимаются анализом рынка услуг общественного питания и участвуют в мероприятиях по контролю качества их предоставления. По данным отдела за 2005 год, на 10 тысяч человек в Новосибирске приходится 10 предприятий питания. Сегодня сеть организаций общественного питания представлена в городе практически всеми типами: столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, буфеты и др. Наибольшее количество в общем числе составляют столовые, закусочные (21 %), кафе (16 %). По сравнению с 2004 годом наибольший прирост наблюдается у ресторанов (13,2 %) и баров (11,5 %), незначительный рост — кафе (на 6,9 %), закусочных (на 2,9 %), столовых (на 2,7 %), предприятий других типов (на 2,1 %).
 В течение 2005 года открылось 173 новых организаций питания, это — рестораны [«Пепперони»,](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/pepperoni)[«Колизей»](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/kolisey), «Пивоварня», [«Форум»](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/forum), [«Неаполь»](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/neapol), [«Островский»](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/ostrovskiy), кафе [«Кафела»](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/kafela), закусочные «Нью-Йорк-Пицца», [«Ясная поляна»](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/yasnayapoliana). Продолжается развитие сетевых предприятий питания ООО «Ланч» (трактиры «Жили-были», столовые «Вилка-Ложка»), СП ЗАО «РосИнтер» (предприятия быстрого обслуживания «Ростикс», рестораны «Планета-Суши»), Управляющая Компания «Ресторатор» (бары «Пиплс», блинная [«СолнцеПек»](http://www.sibrestoran.ru/restaurants/solncepek)) и др.
 Повышение уровня жизни горожан изменяет традиционную культуру их питания. Большой популярностью сегодня пользуются отделы «кулинарии» и «готовой еды» при супермаркетах и торговых центрах. Существенно расширился предоставляемый организациями общественного питания спектр дополнительных услуг, связанный с организацией корпоративного питания. Активно развиваются новые предприятия, специализирующиеся на кейтеринге — ﻿[организации презентаций](http://sibrestoran.ru/news/9), ﻿[банкетов](http://sibrestoran.ru/news/13), ﻿[свадебных фуршетов](http://sibrestoran.ru/news/23) и других мероприятий по заказу потребителя с выездом на место проведения банкета.
 Неравномерность географии сети предприятий питания, отсутствие предприятий нового формата в нецентральной части города явились основной причиной активного развития в 2005 году мэйл-фуда — доставки блюд автокурьером в границах города. Потребителям предлагается несколько видов меню, в том числе банкетное. Стоимость минимального заказа колеблется от 250 рублей до 1000 рублей. Новым направлением ресторанного бизнеса является развитие разнообразных предложений для отдыха с детьми. В Москве бэби-бум на ресторанном рынке начался несколько лет назад, а в Новосибирске он только зарождается.
 Одновременно с ростом сети совершенствуются процессы организации работы предприятий питания. Растущая конкуренция, высокий уровень арендных ставок на помещения в центральной части города изменяют привычную для компаний стратегию развития. С целью снижения затратной части бизнеса предприятия переходят на организацию централизованных производств кулинарной продукции и кондитерских изделий, которые выносятся из центральной части города, и снабжение полуфабрикатами высокой степени готовности сети, максимально приближенной к посетителям в центральной части города. Предприятия оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием, внедряют новые, соответствующие мировым тенденциям, технологии производства продукции общественного питания.

1. **Характеристика предприятия общественного питания**

 Предприятие общественного питания (далее ПОП) - это предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия. [3,c1]

Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с ресторанам ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки. [4.c3]

По организационно - правовой деятельности кафе «Ярославна» является обществом с ограниченной ответственностью (далее – ООО)

ООО - «учрежденное одним или несколькими лицами общество, уставный капитал которого разделён на доли, принадлежащие его участникам»[1, с. 104].

Кафе «Ярославна» это целый комплекс услуг расположенный по адресу ул. Петухова 12; работает ежедневно с 8 до 20 часов, а в субботу и воскресенье – выходной, обслуживание в кафе самостоятельное, имеет один филиал в г. Новосибирске

 Это семейное кафе но и не только, можно проводить в нем различные торжества, которое выгодно отличается удобством расположения, стильным интерьером, качеством обслуживания, демократичностью подхода и, конечно же, поистине необыкновенно вкусной едой. В Кафе «Ярославне» можно встречаться с друзьями, сходить на семейный обед. Продуманное зонирование зала предоставляет каждому гостю атмосферу, соответствующую поводу встречи. В кафе «Ярославне» посетителям предлагают блюда в оптимальном для рынка соотношении «цена-качество». Ценовая политика рассчитана на людей среднего и высокого достатка.

На данный момент в городе существует ряд конкурентов для кафе «Ярославна». Это такие кафе и рестораны как: «Любава». Преимуществом кафе «Ярославны» перед конкурентами можно считать интересный дизайн помещения, демократичные цены в сочетании с умело приготовленными блюдами.

Отдельного упоминания стоит интерьер заведения, выполненный в запоминающихся светлых тонов столики с белыми скатертями, стулья мягкие, и превосходный запах приготавливаемых блюд, идущий из кухни. Приятное освещение. В кафе есть большие музыкальный центр.

 Вывеска кафе большая и яркая, и человек проходя мимо неё, обязательно обратит на кафе внимание и посетит его.

**2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции на предприятии общественного питания кафе «Ярославна»**

**Таблица 1** - Расчет численности посетителей, обслуживаемых за день по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип предприятия | Число мест в зале | Время работы зала, мин. | Время обслуживания одного посетителя, мин. | Оборачиваемость одного места, раз | Вместимость зала, чел. | Фактическое число посетителей, обслуживаемых за день, чел. |
| А | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Кафе | 118 | 480 | 25 | 19 | 2242 | 1168 |

Расчеты в таблице 1 произведены по формулам 1-3 ;

1)ВЗ=ОМ\*ЧМ, (1)

 где

ВЗ- вместимость зала. чел;

ЧМ - число мест на предприятии, ед;

ОМ - оборачиваемость одного места, оборотов.

2)ОМ=$\frac{ВР}{ВО}$, (2)

 где

ВР - время работы предприятия, в мин;

ВО- время обслуживания одного посетителя, в мин;

3)ЧМ=$\frac{S}{HS}$, (3)

 где

S- площадь обеденного зала, м2;

HS- норма площади на 1 место, м2.

**Таблица 2** - Расчет выпуска обеденной продукции на основе численности посетителей, обслуживаемых за день по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип предприятия | Число посетителей, обслуживаемых за день, чел. | Коэффициент потребления | Выпуск блюд за день | Количество рабочих дней в году | Выпуск обеденной продукции за год, тыс. блюд |
| А | 1 | 2 | 3  | 4 | 5  |
| Кафе | 1168 | 2,5 | 2920 | 353 | 1031 |

Расчеты произведены по формуле 4:

ВБ=Ч\*К\*Д, (4)

 где

ВБ- выпуск блюд, ед;

Ч-численность потребителей, чел;

К- количество блюд приходящихся в среднем на одного потребителя, бл;

Д- количество дней в периоде, дн

**Таблица 3** - Расчет обеденной продукции по группам блюд в натуральном и стоимостном выражении по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Группы блюд | Соотношения групп блюд, удельный вес, % | Выпуск обеденной продукции, тыс. блюд | Средняя цена блюда, руб. | Оборот по обеденной продукции, тыс. руб. |
| А | 1 | 2 | 3 | 4  |
| Супы | 5 | 52 | 55-00 | 2,9 |
| Горячие блюда | 40 | 412 | 81-20 | 33,4 |
| Сладкие блюда | 20 | 206 | 15-00 |  |
| Закуски | 35 | 361 | 38-40 |  |
| **Итого:** | 100 | 1031 | 189-60 |  |

**Таблица 4** - Расчет оборота по предприятию общественного питания кафе «Ярославна» по общему объему и по составу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип предприятия | Оборот по обеденной продукции, тыс. руб. | Удельный вес в обороте, % | Оборот предприятия, тыс. руб. |
| А | 1 | 2 | 3 |
| Кафе | 53,2 | 68 | 78,2 |

**3. Расчет потребности в сырье и продуктах. Составление продуктового баланса на предприятии общественного питания кафе «Ярославна»**

Товарные запасы - необходимый перечень сырья и товаров находящихся на складах, предназначенный для бесперебойной работы предприятия. Их размер должен быть оптимальным, т.е минимальным, но достаточным для организации процесса производства, реалицации ПСП и организации потребления.

Виды товарных запасов:

1)Текущего хранения

2)Досрочного завоза

3)Сезонного хранения

Показателем эффективности товарных запасов является товарооборачиваемость

Под товарооборачиваемостью понимается время обращения товаров со дня их поступления до дня их реализации, а также скорость оборота сырья и покупных товаров. Товарооборачиваемость может быть выражена либо числом оборотов товаров за определенный период времени, либо количеством дней, необходимых для одного оборота.

Товарооборачиваемость рассчитывается в двух показателях:

1. Время обращения товаров

 В=$\frac{З}{Оодн }$, (5)

 где

 В- высвобождено;

 З- замедление товарооборачиваемости

 Оодн - оборот однодневный.

 2 ) Скорость оборота

 С=$\frac{О}{З}$, (6)

 где

 О- оборачиваемость.

Поступление необходимого количества сырья и товаров на предприятие общественного питания определяется балансовым методом. Для этого составляется продуктовый баланс на год по каждой товарной группе и в целом по предприятию питания.

Продуктовый баланс-форма планового расчета, в котором приводятся в соответствие потребность в сырье и товарах и ее удовлетворение. Продуктовый баланс содержит результаты расчета объема поступления необходимых продуктов на предприятие для обеспечения его нормальной производственно- торговой деятельности. Он позволяет также обеспечить взаимную увязку и установить правильные пропорции между поступлением, расходом продуктов и запасами сырья и товаров.

Величина поступления рассчитывается по формуле:

 П = Р + Зк – Зн, (7)

 где

П – величина поступление;

 Р – реализация (расход) сырья и товаров;

Зк – запасы на конец периода;

 Зн – запасы на начало периода.]

Расчет потребности в сырье на выпуск обеденной продукции оформлен в таблице 5; расчет стоимости сырья по оптово-отпускным ценам оформлен в таблице 6; продуктовый баланс оформлен в таблице 7

**Таблица 5** - Расчет потребности в сырье на выпуск обеденной продукции по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход на 1000 блюд, кг. | Расход сырья на весь выпуск, кг. (кол-во, тыс. блюд.) | Всего, кг |
| Супы52 | Горячие412 | Сладкие206 | Закуски361 |
| Супы | Горячие | Сладкие | Закуски | тыс. блюд. | тыс.блюд. | тыс. блюд. | тыс. блюд. |  |
| А | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Мясо | 12,5 | 69,39 |  | 20 | 650 | 28589 |  | 7220 | 36459 |
| Рыба | 10 | 18,65 |  | 40 | 520 | 7684 |  | 14410 | 22644 |
| Масло животное  | 6,6 | 5,55 | 0,1 | 8 | 343 | 2287 | 21 | 2888 | 5539 |
| Масло растительное |  | 5,6 |  |  |  | 2307 |  |  | 2307 |
| Прочие жиры | 1 | 3,68 |  |  | 52 | 1516 |  |  | 1568 |
| Яйца, шт. | 50 |  |  | 28 | 2600 |  |  | 10108 | 12708 |
| Сахар | 2,4 | 0,42 | 15 |  | 125 | 173 | 3090 |  | 3381 |
| Мука | 5,3 | 11,24 | 1 |  | 276 | 4630 | 206 |  | 5112 |
| Крупа | 10,8 | 12,5 | 0,3 |  | 562 | 5150 | 62 |  | 5774 |
| Макароны | 3,6 | 16,5 |  |  | 187 | 6798 |  |  | 6985 |
| Овощи и фрукты | 117,5 | 82 | 20 | 60 | 6110 | 33784 | 4120 | 21660 | 65674 |
| Картофель | 103 | 82,75 |  |  | 5356 | 34093 |  |  | 39449 |

**Таблица 6** - Расчет стоимости сырья по оптово-отпускным ценам по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья, кг. | Реестр оптово-отпускных цен, руб. | Стоимость тыс. руб. |
|
| А | 1 | 2 | 3 |
| Мясо | 36459 | 130 | 4739,7 |
| Рыба | 22644 | 95 | 2151,2 |
| Масло животное  | 5539 | 105 | 581,6 |
| Масло растительное | 2307 | 130 | 299,9 |
| Прочие жиры | 1568 | 125 | 196 |
| Яйца, шт. | 12708 | 28 | 355,8 |
| Сахар | 3381 | 30 | 101,4 |
| Мука | 5112 | 35 | 178,9 |
| Крупа | 5774 | 20 | 115,5 |
| Макароны | 6985 | 55 | 384,2 |
| Овощи и фрукты | 65674 | 70 | 4597,2 |
| Картофель | 39449 | 18 | 710,1 |
| Итого: | - | - | 14411,5 |

######  Таблица 7 - Расчёт продуктового баланса на предстоящий год по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Запасы на начало периода | План поступления сырья и товаров | Расход сырья и товаров | Запасы на конец периода |
| количество, кг. | сумма, тыс. руб. | количество, кг | сумма, тыс. руб. | количество, кг | сумма, тыс. руб. | количество, кг | сумма, тыс. руб. |
| А | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Мясо | 112 | 14,6 | 36501 | 4745,1 | 36459 | 4739,7 | 154 | 20,0 |
| Рыба | 72 | 6,8 | 22670 | 2153,6 | 22644 | 2151,2 | 98 | 9,3 |
| Масло животное  | 104 | 10,9 | 5653 | 593,6 | 5539 | 581,6 | 218 | 22,9 |
| Масло растительное | 217 | 28,2 | 2400 | 312 | 2307 | 299,9 | 310 | 40,3 |
| Прочие жиры | 63 | 7,9 | 1602 | 200,2 | 1568 | 196 | 97 | 12,1 |
| Яйца, шт. | 350 | 9,8 | 13078 | 366,2 | 12708 | 355,8 | 720 | 20,2 |
| Сахар | 100 | 3 | 3438 | 103,1 | 3381 | 101,4 | 157 | 4,7 |
| Мука | 217 | 7,6 | 5205 | 182,2 | 5112 | 178,9 | 310 | 10,8 |
| Крупа | 168 | 3,4 | 5717 | 114,3 | 5774 | 115,5 | 111 | 2,2 |
| Макароны | 150 | 8,2 | 6939 | 381,6 | 6985 | 384,2 | 104 | 5,7 |
| Овощи и фрукты | 317 | 22,2 | 65575 | 4590,2 | 65674 | 4597,2 | 218 | 15,3 |
| Картофель | 72 | 1,3 | 39434 | 709,8 |  | 710,1 | 57 | 1,0 |
| Итого: | - | 123,9 | - | 14451,9 | - | 14411,5 | - | 164,5 |

**4. Экономическое обоснование издержек производства и обращения на предприятии общественного питания**

Издержки предприятия зависят от размеров предприятия: объема оборота и его материально-технической базы.

Издержки- выраженные в денежной форме затраты живого и общественного труда на производство, реализацию и организацию потребления и обслуживания. Особенностью формирования издержек в общественном питания является то, что в их состав не включается затраты на сырье и товары.

Виды издержек:

1. Условно- постоянные – расходы, которые остаются относительно постоянными и не меняются в связи с изменением объема оборота.

- заработная плата основным работникам

- арендная плата

- расходы на электроэнергию

- амортизационные отчисления

 2) Условно- переменные – расходы, которые меняются в связи с изменениями объема оборота.

 - реклама

Издержки учитываются и планируются в двух показателях:

1. Сумма издержек – сумма всех затрат за данный период
2. Уровень издержек

УИ=$\frac{∑И}{О}\*100$, (7)

где

УИ-уровень издержек,%

∑И-сумма издержек

 На сумму и уровень издержек придприятия питания оказывают влияние различные факторы, которые можно подразделить на внутренние и внешние. К внешним факторам относят:

 - экономическую ситуацию в стране;

 - государственную налоговую политику;

 - систему ценообразования;

 - наличие или отсутствие конкуренции;

 - инфляцию;

 - валютный курс;

 - стоимость услуг других отраслей и др.

 Внутренние факторы, влияющие на издержки предприятия питания, можно подразделить на экономические и организационные.

 К экономическим факторам следует отнести:

 - объем, состав и структуру товарооборота;

 - структуру расходуемого сырья и товаров;

 - производственную программу;

 - эффективность и производительность труда;

 - формы и системы оплаты труда, систему премирования;

 - товарооборачиваемость;

 - порядок начисления амортизации и др.

**Таблица 8** - Расчет расходов на электроэнергию для производственных нужд по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Количество единиц | Мощность единицы, кВт. час | Время работы в день, час | Время работы за год(353дня), час | Расход электроэнергии за год, кВт. час | Тариф за один кВт. час, руб. | Сумма расходов за год, тыс. руб. |
| А | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 = 2 | 6 | 7  |
| Холодильный шкаф | 3 | 0, 4 | 24 | 8472 | 10166,4 | 1,54 | 15,6 |
| Электроплита | 2 | 8, 6 | 6 | 2118 | 36429,6 | 1,54 | 56,1 |
| Универсальный привод | 1 | 0, 6 | 6 | 2118 | 1270,8 | 1,54 | 1,9 |
| Электрошкаф | 1 | 16, 2 | 4 | 1412 | 22874,4 | 1,54 | 3,5 |
| Электрокотел | 1 | 30, 0 | 6 | 2118 | 63540 | 1,54 | 97,8 |
| Итого: | 8 | - | - | - | - | - | 174,9 |

**Таблица 9** – Расчет расходов на приобретение и амортизацию отдельных видов инвентаря и оборудования за месяц по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Количество, шт. | Цена за единицу, руб. | Расходы на приобретение, руб. | Норма амортизации за месяц, % | Сумма амортизации, руб. |
| А | 1 | 2 | 3  | 4 | 5  |
| 1. Кофемашина | 1 | 18000,0 | 18000,0 | ---- | ---- |
| 2. Кофемолка | 1 | 5000,0 | 5000,0 | ---- | ---- |
| 3. Стойка раздаточная без подогрева | 1 | 15600,0 | 15600,0 | ---- | ---- |
| 4.Тележка официантская  | 5 | 3550,0 | 17750,0 | ---- | ---- |
| 5. Тележка с выжимным устройством для тарелок | 4 | 6450,0 | 25800,0 | ---- | ---- |
| 6. Контрольно-кассовый аппарат | 1 | 24820,0 | 24820,0 | 1,67 | 414,5 |
| 7. Машина посудомоечная | 1 | 38690,0 | 38690,0 | 1,67 | 646,1 |
| 8. Смеситель для приготовления молочных коктейлей и напитков  | 1 | 2750,0 | 2750,0 | ---- | ---- |
| 9. Охладитель напитков | 1 | 10000,0 | 10000.0 | ----- | ----- |
| Итого: | 16 | --- | 158410,0 | ----- | 1060,6 |

**Таблица 10** – Расчет расходов на приобретение столовой посуды и приборов на предприятии общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование предметов | Норма на одно место, шт. | Потребность …. мест по норме, шт. | Наличие на начало года, шт. | Надлежит приобрести | Цена за единицу, руб. | Сумма расходов, руб. |
| А | 1 | 2 | 3 | 4  | 5 | 6  |
| 1.Тарелка глубокая столовая | 2,0 | 236 | 480 | -244 | 45,0 | -10980,0 |
| 2.Тарелка мелкая столовая | 3,0 | 354 | 510 | -156 | 40,0 | -6240,0 |
| 3. Ложка столовая | 3,5 | 413 | 570 | -157 | 30,0 | -4710,0 |
| 4. Ложка чайная | 2,0 | 236 | 230 | 6 | 15,0 | 90,0 |
| 5. Вилка столовая | 3,5 | 413 | 545 | -132 | 35,0 | -4620,0 |
| 6. Нож столовый | 2,0 | 236 | 270 | -34 | 35,0 | -1190,0 |
| Итого: | --- | --- | 2605 | -717 | 200 | -27650 |

**5. Экономическое обоснование прибыли и рентабельности на предприятии общественного питания….**

Успех предпринимательской деятельности является экономическим показателем роста предприятия.

Количественный показатель представляет собой разность между валовыми доходами предприятия. Прибыль позволяет удовлетворить экономические интересы государства, предприятия, работников и собственников.

Значение прибыли:

-прибыль выпускает источником финансовых ресурсов

-служит источником образования фондов предприятия

-прибыль- источник материального стимулирующего трудового коллектива

Получение прибыли- результат реализации товара и услуги, основанной на привлечение труда и капитала. Источником образования является предпринимательская способность, внедрение различных инноваций. В зависимости от метода исчисления в экономической теории различаются следующие виды прибыли:

Экономическая прибыль – разность между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятием из балансовой прибыли

Номинальная – характеризуется фактически полный ее размер

Реальная прибыль – номинальная прибыль, спроектирована с учетом инфляции

$Пмин=$ $\frac{К\*УРмин}{100-СН}$,

Где К – вложенный капитал;

УРмин – минимальный уровень рентабельности,%

СН – удельный вес налогов в балансовой прибыли,%

Роль значения рентабельности:

- повышение рентабельности характеризует цель предприятия питания в рыночной экономике

- рентабельность – результативный, качественный показатель деятельности предприятия

- рост рентабельности способствует повышению финансовой устойчивости предприятия

- динамика рентабельности предприятия изучается налоговыми службами, министерствами

Рентабельность – это относительный показатель. Он характеризует процентное отношение суммы прибыли. К одному из показателей и отражает взаимоносвязь прибыли с другими показателями. При расчете рентабельности используется как балансовая, так и чистая прибыль предприятия. Рентабельность рассчитывается исходя из чистой прибыли.

рентабельность товарооборота

Рm=$\frac{БП\left(ЧП\right)}{ВТ}×100,$

где БП,ЧП – соответственно балансовая и чистая прибыль

ВТ – валовой товарооборот

Рентабельность представить как отношение чистой прибыли к валовому доходу:

Р$=\frac{ЧП}{ВД}×100$

Валовой доход предприятия питания измеряется в абсолютных и относительных величинах. В абсолютных величинах валовой доход характеризуется суммой, выраженной в денежных единицах, в относительных величинах – уровнем. Уровень валового дохода к валовому товарообороту, выраженное в производствах:

Увд=ВД$ $**:** ВТ$×100$

где ВД – сумма валового дохода,

ВТ- валовой товорооборот

Расчет уровня валового дохода по продукции собственного производства производится по формуле:

 Увд(псп)=$\frac{Увд+Авд×100}{Дпсп\left(Авд-1\right)+100}$ ,

где Авд – соотношение уровня валовых доходов по продукции собственного производства к уровню, валовых доходов по покупным товарам, %

Дпсп – доля собственной продукции в товарообороте,%

Уровень валового дохода по покупным товарам:

 Увд(пm)=Увд(псп)**:**Авд

Чтобы найти уровень чистого валового дохода, следует его сумму разделить на валовой товарооборот и умножить на 100

 Учвд=ЧВД**:**ВТ$×100$

**Таблица 11** - Расчет валового дохода на предстоящий квартал по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Товарные группы | Оборот, тыс. руб. | Торговая надбавка, % | Торговая наценка, % | Валовой доход, тыс. руб. |
| отчётныйгод | планируемый год | отчётный год | планируемый год | отчётный год | планируемый год | сумма торговой надбавки  | сумма торговой наценки | итого  |
| А | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9  |
| Мясо, птица | 280, 0 | 301,8 | 20, 0 | 23,4 | 85, 0 | 101 | 70,6 | 304,8 | 375,4 |
| Рыба, рыбопродукты | 179, 0 | 192,9 | 32, 0 | 35,4 | 98, 0 | 114 | 68,3 | 220,0 | 288,3 |
| Овощи, картофель | 68, 9 | 74,3 | 10, 0 | 13,4 | 64, 5 | 80,5 | 10,0 | 59.8 | 69,8 |
| Молоко, молокопродукты | 46, 5 | 50,1 | 24, 6 | 28,0 | 32, 4 | 48,4 | 14 | 24,3 | 38,3 |
| Колбасные изделия | 210, 0 | 226,4 | 25, 0 | 28,4 | 92, 4 | 108,4 | 64,3 | 245,4 | 309,7 |
| Сыры | 115, 0 | 124 | 22, 0 |  | 74, 5 | 90,5 | 31,5 | 112,2 | 143,7 |
| Кондитерские изделия | 95, 6 | 103 | 18, 0 |  | 50, 6 | 66,6 | 22,1 | 68,7 | 90,8 |
| Маргарин | 16, 4 | 17,7 | 17, 0 |  | 28, 6 | 44,6 | 3,6 | 7,9 | 11,5 |
| Итого: | 1011,4 | 1090,4 |  |  |  |  | 284,4 | 1043,1 | 1327,5 |

**Таблица 12** - Экономическое обоснование прибыли и рентабельности на предприятии общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Прошлый год | Отчётный год | Динамика, % |
| А | 1 | 2 | 3 |
| 1. Оборот, тыс. руб. | 78,2 | 81,9 | 104, 7 |
| 2. Валовой доход в сумме, тыс. руб. | 33,4 | 33,9 | 101,2 |
| 3. Уровень валового дохода, % | 42, 74 | 41, 34 | 1,4 |
| 4. Издержки производства и обращения, тыс. руб. | 28,2 | 31,2 | 110,3 |
| 5.Уровень издержек производства и обращения, % | 36, 12 | 38, 08 | -1,96 |
| 6. Прибыль от продаж, тыс. руб.  | 5,2 | 2,7 | 38,5 |
| 7. Прочие доходы, тыс. руб. | 106, 4 | 102,4 | 96, 2 |
| 8. Прочие расходы, тыс. руб. | 98, 7 | 105,0 | 106, 4 |
| 9. Прибыль до налогообложения, тыс. руб.  | 12,9 | 0,1 | 37,3 |
| 10.Сумма налога на прибыль, тыс. руб. | 2,6 | 0,02 | 15,5 |
| 11.Чистая прибыль, тыс. руб.  | 10,3 | 0,08 | 0,78 |
| 12. Рентабельность чистой прибыли, % | 13,17 | 0,10 | 13,07 |

**Таблица 13** - Расчет показателей эффективности использования основных фондов на предприятии общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Отчетный год |
| А | 1 |
| 1. Оборот предприятия, тыс. руб. | 81,9 |
| 2. Прибыль от продаж, тыс. руб. | 2,7 |
| 3. Вместимость зала (число мест) | 118 |
| 4. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.  | 31514, 0 |
| 5.Фондоотдача (стр.1 : стр.4), руб./ руб. | 0,002 |
| 6. Фондоемкость (стр.4 : стр.1), руб. / руб. | 384,7 |
| 7. Фондорентабельность (стр. 2 : стр.1 \* 100), % | 3,3 |
| 8. Оборот на одно место (стр.1 : стр. 3), тыс. руб. | 0,7 |
| 9. Прибыль на одно место (стр. 2: стр. 3), тыс. руб. | 0,022 |

**6. Экономическое обоснование показателей по труду на предприятии общественного питания…..**

Производительность труда в стоимостном выражении представляет собой среднюю сумму товарооборота , приходящуюся на одного работника в единицу времени. Производительность труда рассчитывается делением объема валового товарооборота предприятия питания на среднесписочную численность работников, выработка на одного работника:

 ПТ=ВТ**:**Ч,

где ВТ – валовой товарооборот;

Ч – среднесписочная численность работников.

При расчете производительности труда можно использовать условный товарооборот.

Условный товарооборот – товарооборот, рассчитанный с учетом коэффициентов трудоемкости, где выпуск и реализация продукции собственного производства умножается на коэффициент1,0, выпуск и реализация продукции собственного производства оптом – на коэффициент 0,8, реализация пачковых товаров – на коэффициент 0,4.

Предприятия питания определяют производительность труда работников производства. Это – величина оборота по продукции собственного производства на одного работника производства:

 ПТрп=ПСП**:**Чп,

где Чп – среднесписочная численность работников производства.

**Таблица 14** - Расчет численности работников производства на планируемый год по предприятию общественного питания кафе «Ярославна»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Производственная программа на предстоящий год | Количество | Среднегрупповые коэффициенты трудоемкости  | Производственная программа, тыс. условных блюд | Нормы выработки в день в условныхблюдах | Эффективный фонд времени, дней | Выработано одним работником по норме за год |
| А | 1 | 2 | 3 = 2\*1 | 4 | 5 | 6 = 5\*4 |
| 1.Общий выпуск блюд, тыс. шт. | 1031 | 1,4 | 1443,4 | - | - | - |
| 2. Полуфабрикаты, тыс. .кг | 19,7 | 5,0 | 98,5 | - | - | - |
| 3. Кулинарные изделия, тыс. кг | 24,5 | 12,0 | 294 | - | - | - |
| 4. Горячие напитки, тыс. шт. | 40 | 1,3 | 52 | - | - | - |
| 5. Итого: | - | - | 1887.9 | 435 | 270 | 117450 |

**Таблица 15** - Расчет производительности труда работников предприятия общественного питания кафе «Ярославна» за отчётный год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Прошлый год | Отчётный год | Процент выполнения плана, % | Динамика, % |
| план | факт |
| А | 1 | 2 | 3 | 4  | 5  |
| 1.Оборот всего, тыс. руб. | 78,2 | 74,7 | 81,9 | 109, 7 | 104, 7 |
| 2. в том числе:оборот по продукции собственного производства, тыс. руб. | 51,9 | 48,2 | 53,2 | 110, 4 | 102, 5 |
| 3. Условный оборот, тыс. руб. | 60,7 | 57 | 62,7 | 110 | 103,3 |
| 4.Работники предприятия всего, чел. | 61 | 60 | 62 | 103, 1 | 99, 5 |
| 5.в том числе:работники производства, чел. | 34 | 40 | 40 | 99, 1 | 118, 5 |
| 6.Выработка на одного работника предприятия, руб. | 1282 | 1245 | 1320,9 | 106 | 103 |
| 7.Выработка на одного работника производства, руб. | 1526,5 | 1205 | 1330 | 110,4 | 87,1 |
| 8.Выработка на одного работника производства в условном обороте, руб. | 1785,3 | 1425 | 1567,5 | 110 | 87,9 |

**Заключение**

**Список используемых источников**

1. Гражданский кодекс РФ – Н.: НПК Модус, ТОО ЮКАЭА,1996

2. Налоговый кодекс РФ, часть 2 – М.: Юрайт, 2002

3. ГОСТ Р 50762 – 2007 – Услуги общественного питания. Классификация предприятий. – М.: Стандартинформ, 2008

4. ГОСТ Р 50763 - 2007 - Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2008

5. Арзуманова Т. И., Мачабели М. Ш. – Экономика и планирование на предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2007

6. Грузинов В.П. Экономика предприятия. - М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2002

7. Грузинов В.П., Грибов В.Д. Экономика предприятия. - М.: Финансы и статистика, 2003

8. Гаджинский А. М. – Логистика. – М.:Информационно – внедренческий центр «Маркетинг», 2000

9. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Мн.: Новое знание, 2000

10. Ефимова О.П., Ефимова Н.А. Экономика гостиниц и ресторанов. - Мн.: Новое знание, 2004

11. Емельянова Т.В., Кравченко В.П. Экономика общественного питания. – Мн.: Вышэйшая школа, 2003

12. Зайцева А.Я. Экономика предприятия общественного питания. – М.: Экономика, 2000

13.Кейлер В.А. Экономика предприятия. – М.: ИНФРА – М, Новосибирск: НГАЭиУ, Сибирское соглашение, 2000

14. Липсиц И.В. Ценообразование. – М.: Экономистъ , 2004

15. Сафронов Н.А. Экономика организации. – М.: Экономистъ, 2003

16. Чуев И.Н., Чечевицина Л.Н. Экономика предприятия. – М.: Дашков и К, 2003

17. Экономика организации: Учебник / Под ред. А.С. Пелиха. – Р – на – Дону: Феникс, 2002

18. Экономика организации: Учебник / Под ред. А.Е.Карлика, М.Л. Шухгальтер.- М.: ИНФРА – М, 2001

19. Экономика организации: Учебник / Под ред. О.В. Волкова. - М.: ИНФРА – М, 1998

20. Экономика организации: Учебник / Под ред. В.Я. Горфинкеля. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 1996

21. Экономика организации: Учебное пособие / Под ред. В. П. Волкова, А.И. Ильина - М.: Новое знание, 2003

22. Экономика предприятия: Учебник / Под ред. В.Я. Хрипач. – Мн.: Экономпресс, 2000

23. Экономика организаций (фирм). Учебное пособие / Под ред. И. В. Пичужкина. - М.: Юрайт - Издат, 2003

24. Ценообразование и налогообложение: Учебник / Под ред. И.К. Салимжанова. – М.: Проспект, 2003

25. Налоги и налогообложение в Российской Федерации: Учебное пособие / Под ред. А.И. Пономарёва. – Р – на - Дону: Феникс, 2001