

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО
«Брянский государственный аграрный университет»

Мичуринский филиал

Филатова Н.Н.

ПРАКТИКУМ

по профессиональному модулю 06

Организация работы структурного подразделения

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

учебное пособие

Брянск, 2018

УДК 377(076.5)
ББК 74.57
Ф 51

Филатова, Н. Н. Практикум по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения: учебное пособие / Н. Н. Филатова. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 68 с.

Учебное пособие предназначено для студентов образовательных организаций среднего профессионального образования при изучении ими ПМ 06 Организация работы структурного подразделения имеет своей целью помочь самостоятельной работе студентов и облегчить им изучение теоретического и практического курса профессионального модуля ПМ.06 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент - преподаватель профессиональных модулей Мичуринского филиала Брянского ГАУ Демченко Н.И.

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала протокол № 5 от 10.04.2017 г.

© Филатова Н. Н., 2018
© Мичуринский филиал ФГБОУ
ВО «Брянский государственный
аграрный университет», 2018

Содержание

Введение.....	4
1. Дидактические цели практических занятий.....	5
2. Основные структурные элементы практических занятий	6
3. Формы и методы организации практических занятий	6
4. Руководство проведением практических занятий.....	8
5. Учет и оценка выполненных практических работ.....	9
6. Оформление практических работ.....	10
7. Перечень практических работ.....	11
8. Рекомендуемая литература.....	67
Заключение.....	67

ВВЕДЕНИЕ

К основным видам учебных занятий наряду с другими отнесены практические занятия, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений, они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

Практические занятия имеют большое значение для теоретической и профессиональной подготовки обучающегося, углубления теоретических знаний и связи их с практикой. Практические занятия обеспечивают активное и сознательное овладение учебным материалом, воспитывают у обучающихся инициативу, развивают наблюдательность и умение пользоваться приборами и инструментами, учат анализировать явления и факты, делать выводы и т.п. Практические занятия направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений. В процессе практического занятия, как видов учебных занятий обучающиеся выполняют задания под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Таким образом, практические занятия с одной стороны составляют важную часть образовательного процесса, с другой - играют особую роль в подготовке квалифицированного специалиста, так как способствуют выработке самостоятельности, что особенно важно для будущих специалистов.

В соответствии с ФГОС объем практической подготовки обучающегося: производственная (профессиональная) практика, лабораторные и практические занятия, должен составлять 50 - 60 % от общего объема времени, отведенного на теоретическое обучение и практику. В связи с этим преподавателям необходимо уделять особое внимание на подготовку, организацию и проведение лабораторных и практических занятий, как на одно из условий качественной подготовки специалиста.

Количество часов, отводимых на практические занятия фиксируется в календарно-тематических планах рабочих учебных программ. Продолжительность одной практической работы должно составлять не менее 2-х академических часов.

Тематика практических занятий определяется рабочими программами учебных дисциплин. Преподаватель имеет право при составлении рабочей учебной программы по дисциплине вносить изменения в рекомендованный перечень практических занятий, но при этом не должна нарушаться логика изложения профессионального модуля, а также соблюдаться требуемый уровень подготовки выпускника.

Содержание практических работ фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей в разделе «Содержание профессионального модуля». При планировании содержания практических занятий преподавателю следует исходить из того, что практические занятия, имеют различные ведущие дидактические цели.

I. ДИДАКТИЧЕСКИЕ ЦЕЛИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений - профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности). В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием практических занятий являются решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функции в деловых играх и т.п.), выполнение вычислений, расчетов, чертежей, работа с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой, работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками, составление проектной, плановой и другой технической и специальной документации и др. При разработке содержания практических занятий следует учитывать, чтобы в совокупности по профессиональному модулю они охватывали весь круг профессиональных умений, на подготовку которым ориентирован данный профессиональный модуль, а в совокупности по всем учебным дисциплинам охватывали всю профессиональную деятельность, к которой готовится специалист.

На практических занятиях обучающиеся должны овладеть первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем будут закрепляться в процессе производственной (профессиональной) практики.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

В зависимости от дидактических целей практические занятия могут быть иллюстративными и исследовательскими. Следует обратить внимание, что такое подразделение носит достаточно условный характер, однако в первом случае, как правило, при выполнении работы иллюстрируются ранее полученные сведения, а во втором – должны поставить несложный эксперимент, решить поставленные задачи и сделать самостоятельный вывод.

Выполнение обучающимися лабораторных и практических работ направлено на решение таких задач, как:

- обобщение,
- систематизацию,
- углубление,
- закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам профессионального модуля;
- формирование умений применять полученные знания на практике,
- реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;

- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Одним из неперенных условий планирования практических занятий является то, что содержание задания для них должно быть спланировано с таким расчетом, чтобы за отведенное тематическим планом, рабочей учебной программы по профессиональному модулю время они могли быть выполнены качественно большинством обучающихся.

Выполнению практических работ должна предшествовать проверка знаний обучающихся - их теоретической готовности к выполнению задания.

Дидактические цели и задачи, стоящие перед обучающимися при выполнении практических работ в значительной степени влияют на определение содержания работ, методы и приемы руководства деятельностью обучающихся.

II. ОСНОВНЫЕ СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Для организации и проведения практических занятий преподаватель разрабатывает методические указания по их проведению. Методические рекомендации по проведению практических занятий рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Методические рекомендации по проведению практических занятий оформляются преподавателями в соответствии с рекомендациями по оформлению учебно-методической документации в Мичуринском филиале ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Необходимыми структурными элементами практической работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

III. ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Формы и методы организации практических работ могут быть следующие: *фронтальная, групповая и индивидуальная.*

При **фронтальном проведении работ** все рабочие места оснащаются однотипным оборудованием, инструментами и приспособлениями. При фронтальной форме организации занятий все обучающиеся выполняют одновременно одну и ту же работу, выполняют задание одного содержания, отличающиеся лишь различными параметрами исходных величин.

Фронтальные работы могут проводиться непосредственно после изучения определённого учебного материала программы. Это наиболее рациональная форма, так как она позволяет более тесно увязать практическую работу с теоре-

тическим материалом, облегчает преподавателю руководство работой, позволяет провести общий развёрнутый инструктаж и коллективно подвести итоги.

В большинстве случаев практические занятия проводятся нефронтально (групповое или индивидуальное проведение работы) после изучения нескольких тем учебной программы

При **групповом проведении** работ обучающиеся работают, выполняя одну и ту же работу бригадами (звеньями) по 2 – 5 человек. Звенья работают по графику, предусматривающему систему работ. Выполнив одно из них, звено переходит к другой пока не будет выполнен весь цикл работ.

При **индивидуальной форме** организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное занятие. Степень детализации занятия может быть различным, например: **Тема «Расчет покупательских фондов населения и емкости рынка, производственной мощности кухни», "Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий питания, и пропускной способности зала".**

Для повышения эффективности проведения практических работ преподавателям рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретной специальности;
- разработка заданий для автоматизированного тестового контроля за подготовленность обучающихся к практическим занятиям;
- подчинение методике проведения практических занятий ведущим дидактическим целям, с соответствующими установками для обучающихся;
- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого обучающегося за самостоятельное выполнение полного объема работ;
- эффективное использование времени, отводимого на практические занятия подбором дополнительных задач и заданий для обучающихся, работающих в более быстром темпе.

Практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер.

Работы, носящие **репродуктивный характер**, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых должны быть указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

Работы, носящие **частично-поисковый** характер, отличаются тем, что при их проведении обучающиеся не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

Работы, носящие **поисковый характер**, характеризуются тем, что обучающиеся должны решить новую для них проблему, опираясь на имеющиеся у них теоретические знания.

При планировании практических занятий необходимо находить оптимальное количество репродуктивных, частично-поисковых и поисковых работ, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной деятельности.

IV. РУКОВОДСТВО ПРОВЕДЕНИЕМ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Руководство проведением практических занятий осуществляет преподаватель соответствующего профессионального модуля. Руководство практическими занятиями осуществляется в форме инструктирования, основной задачей которого является создание у обучающихся ориентировочной основы для наиболее эффективного выполнения задания, по месту в учебном процессе и основной дидактической цели инструктирование обучающихся преподавателем распределяется на вводное, текущее и заключительное; по способу подачи информации - на устное и письменное.

В процессе **вводного инструктирования** раскрывается цель работы, определяется технология проведения, даются необходимые указания об организации и работы обучающихся, обращении с приборами и оборудованием, о ведении текущих записей получаемых результатов, выполнение необходимых расчетов и подготовке материалов для отчета.

При проведении практической работы преподаватель должен особое внимание обучающихся обратить на необходимость сравнения получаемых результатов, выявление зависимости между ними, обосновании выводов. Обучающиеся должны четко понимать, что основная задача состоит не столько в получении достаточно точных результатов (в условиях образовательного учреждения, что практически невозможно), сколько в практическом выявлении сущности явления или процесса, их основных закономерностей.

При фронтальном проведении практической работы преподаватель делает подробный инструктаж для всей группы в устной форме. Основу такого инструктирования составляет объяснение и показ приемов и способов выполнения предстоящей работы.

При не фронтальной организации практических работ преподаватель, как правило, не имеет возможности проводить подробное инструктирование всех обучающихся группы одновременно. И в этих случаях большое значение имеет письменное инструктирование в виде заданий.

В задании и инструкции формулируется тема и цель работы: кратко излагаются теоретические сведения, связанные с работой: примерный перечень оборудования, алгоритм выполнения; описывается весь ход работы, правила техники безопасности, которые необходимо соблюдать; даются указания по фиксации работы и оформлению ее результатов. В процессе вводного инструктирования преподаватели дают только общие указания о порядке и организации проведения работ.

РУКОВОДСТВО выполнением практической работы преподаватель осуществляет в форме **текущего инструктирования** обучающихся, при этом преподаватель контролирует ход работы, помогает справиться обучающимся с

возникшими затруднениями и неполадками, отвечает на их вопросы, сам задает вопросы обучающимся, чтобы проверить насколько осознанно они выполняют работу. При выполнении сложных лабораторных и практических работ на определенных особо ответственных этапах рекомендуется проводить промежуточный контроль, текущее инструктирование обучающихся.

После выполнения всеми обучающимися практической работы в процессе **заключительного инструктажа** подводятся итоги. Каждый обучающийся представляет преподавателю сделанные расчеты, и если они оказываются правильными, работа считается оконченной.

Выполненные работы, сформулированные выводы, закономерности обучающиеся записывают в **отчет**, в котором описывается порядок выполнения работы, приводятся необходимые схемы, результаты измерений и наблюдений, даются ответы на контрольные вопросы задания, формулируются выводы.

V. УЧЕТ И ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕННЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

За выполнение практических работ преподаватель выставляет каждому обучающемуся оценки. Оценка за практическую работу выставляется с учетом текущих наблюдений преподавателя за обучающимися в процессе выполнения работы и качества предоставленного отчета. За выполнение практических занятий преподаватель имеет право выставить обучающемуся следующие оценки:

«5» - (отлично),

«4» - (хорошо).

«3» - (удовлетворительно).

«2» - (неудовлетворительно).

Возможен вариант оценки практическую работу – «Зачет» и «Незачет», Критерии выставления оценок должны быть прописаны преподавателем в методических указаниях по проведению лабораторных или практических занятий. Оценки за выполненные практические работы выставляются преподавателем в журнал учебных занятий, они учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

В случае невыполнения обучающимся практических работ в полном объеме, он не может быть допущен до сдачи экзамена.

VI. ОФОРМЛЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Структура оформления практических занятий по дисциплине определяется цикловыми методическими комиссиями.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Рассмотрено: ЦМК
(название комиссии)

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель

_____ (Ф.И.О. председателя ЦМК)

Утверждаю:

Зам. директора по учебной работе:

_____ Панаскина Л.А.

« _____ » _____ 20 ____ г.

Практическая работа № _____

_____ (дисциплина, модуль)

Тема: _____

Наименование работы _____

Цель: (дидактическая) _____

Время _____

Материально-техническое обеспечение _____

Задание №1 _____ (подробное описание выполнения задания)

Методика выполнения (ход работы)

И т.д.

Отчет о работе

Контрольные вопросы:

Литература:

VII. Перечень практических работ по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

№ урока	Содержание практических работ	Кол-во часов
1	2	3
5	<i>Практическая работа №1</i> Изучение структуры и содержания бизнес – плана, методологических основ его разработки	2
16 -17	<i>Практическая работа №2</i> Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота.	4
18 - 19	<i>Практическая работа №3</i> Расчет покупательских фондов населения и емкости рынка, производственной мощности кухни.	4
20 -21	<i>Практическая работа №4</i> Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий питания, и пропускной способности зала.	4
25	<i>Практическая работа №5</i> Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости	2
26	<i>Практическая работа № 6</i> Составление продуктового баланса.	2
27 - 28	<i>Практическая работа № 7</i> Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения по статьям и по предприятию в целом.	4
29	<i>Практическая работа № 8</i> Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения.	2
30 - 31	<i>Практическая работа № 9</i> Расчет и анализ себестоимости и валового дохода.	4
36	<i>Практическая работа №10</i> Расчет розничной и продажной цены продукта.	2
37 - 38	<i>Практическая работа № 11</i> Расчет основных видов прибыли.	4
39 - 40	<i>Практическая работа №12</i> Анализ и прогнозирование прибыли предприятий.	4
52 - 53	<i>Практическая работа №13</i> Расчёт показателей по труду, изучение их взаимосвязи.	4
55-56-57	<i>Практическая работа №14</i> Расчёт показателей эффективности использования основных и оборотных средств, потребности в оборотных средствах.	6

Продолжение таблицы

67-68-69	Практическая работа №15 Разбор производственных ситуаций.	6
70 -71	Практическая работа №16 Составление плана - контроля	4
90-91-92-93	Практическая работа №17 Порядок составления калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда. Заполнение калькуляционной карточки.	8
94-95-96	Практическая работа №18 Порядок заполнения плана - меню и требования в кладовую.	6
97 -98	Практическая работа №19 Порядок заполнения накладной на передачу готовой продукции в местах хранения.	4
	Итого	76

Практическая работа №1

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.1. Участие в планировании основных показателей производства.

Наименование работы: Изучение структуры и содержания бизнес-плана, методологических основ его разработки.

Цель: (дидактическая): Овладение основами составления бизнес-плана.

Время: 2 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, схема, раздаточный материал.

Методические рекомендации

В условиях рыночной экономики основным планово-экономическим документом предприятия является бизнес-план. Этот документ отражает специфику предприятия и особенности его производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности, которые весьма разнообразны по своему содержанию. Бизнес-план имеет несколько разделов, в каждом из них в кратком или развернутом виде содержится текст, показатели и расчеты по соответствующим позициям. Все разделы бизнес-плана взаимосвязаны и дополняют друг друга необходимой информацией. Каждый из них по-своему важен, но определяющим является раздел производства и реализации продукции.

Ход работы

Составьте бизнес план предприятия общественного питания (столовая, кафе, закусочная и др.) используя для этого следующие разделы.

Структура бизнес-плана примерно следующая:

- Введение (или резюме): полное название предприятия, место и время регистрации, номер лицензии, местонахождение, статус предприятия и его основное назначение, другие реквизиты.
- Виды производственно-хозяйственной деятельности: отраслевая принадлежность предприятия, особенности производства, характеристика готовой продукции и ее достоинств, преимущества вырабатываемой продукции и др.
- Организационный план: структурная схема управления, численность персонала, среднемесячная заработная плата работников по категориям, денежные доплаты и различные компенсации производственному персоналу, фонд заработной платы на год, показатели производительности труда, фондовооруженность, мероприятия по повышению эффективности управленческого труда и квалификации работников аппарата управления, совершенствование методов хозяйствования и др.
- Производство и реализация продукции: мощность предприятия и показатели ее использования, объемы производства в натуральном и денежном

выражениях, номенклатура и ассортимент продукции, товарная и реализованная продукция.

- Материально-техническое снабжение: производственные ресурсы и их разновидности, расчет потребностей в ресурсах, поставщики основного сырья и материалов, организация договорных отношений, способы доставки, потребности и обеспеченность вспомогательными материалами и др.

- Экономическая оценка рынка сбыта продукции: сегментация и потенциальная емкость рынка, основные конкуренты, прогноз объемов сбыта продукции, колебание спроса потребителей и возможности более полного его удовлетворения, способы расширения рынка сбыта, стимулирование сбыта продукции.

- Маркетинговая ситуация: способы реализации продукции, стратегия расширения рынка, выбор благоприятного сегмента рынка, ценообразование, реклама, обслуживание потребителей, изучение спроса, координация работы структурных подразделений по сбытовой деятельности предприятия.

- Финансово-экономические результаты: себестоимость продукции, структура статей и элементов себестоимости, калькуляция себестоимости и расчет затрат по видам продукции, прибыль от реализации продукции, затраты на 1 руб. товарной продукции, рентабельность производства и продукции, баланс доходов и расходов, балансовая прибыль и др.

- Техническое развитие производства; организационно-технические мероприятия по повышению эффективности производства и качеству выпускаемой продукции, мероприятия по вводу основных производственных фондов и производственных мощностей, повышению уровня механизации и автоматизации производственных процессов, обновлению технологического оборудования, обеспечению капитальных вложений и источников их финансирования и т.д.

- Социальное развитие коллектива: мероприятия, направленные на улучшение социально-бытовых и жилищных условий работников, сохранение их трудоспособности и укрепление здоровья, улучшение условий и охраны труда, изменение социально-профессиональной структуры коллектива работников, развитие общественной и трудовой активности производственного персонала.

- Природопользование и охрана окружающей среды: природоохранные мероприятия, их содержание и значение, использование водных ресурсов и охрана воздушного бассейна, устранение сброса загрязненных сточных вод, устройство очистных сооружений, утилизация отходов и др.

Задание для студентов: на основе составленного бизнес – плана сделать выводы.

Контрольные вопросы

1. Что такое бизнес-план
2. Чем отличается бизнес план от годового плана предприятия
3. Назовите основные разделы бизнес плана.

Практическая работа №2

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.

Наименование работы: Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота.

Цель (дидактическая): Овладение методикой прогнозирования производственной программы и товарооборота.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Производственная программа – представляет собой систему плановых заданий по выпуску продукции установленной номенклатуры, ассортимента и качества, предназначенной для удовлетворения различных потребностей.

Товарооборот – процесс обращения товаров.

Если предприятия общественного питания, кроме розничной продажи, осуществляют производство и оптовую продажу полуфабрикатов и кулинарных изделий, то они планируют розничный и оптовый товарооборот. При этом необходимо помнить, что оптовая продажа полуфабрикатов предприятиями своего треста не включается в товарооборот по реализации продукции собственного производства, следовательно не включается в общий товарооборот.

Ход работы

Используя нижеприведенные формулы решить предложенные задачи.

1. Определение степени выполнения плана товарооборота:

$$\% \text{ выполн. плана} = \text{Факт} / \text{План} \times 100\%$$

2. Определение динамики развития товарооборота за ряд лет:

$$T_n = \text{Факт вып. текущего года} / \text{Факт вып. прошлого года} \times 100\%$$

3. Общий индекс цен:

$$U_p = \frac{\sum(p_1 \times q_1)}{\sum(p_0 \times q_1)},$$

где q_1 - количество товаров (сырья), реализованных за отчетный период;
 p_1 – цена отчетного периода;
 p_0 - цена базисного периода.

4. Индивидуальный индекс цен:

$$I_p = p_1 / p_0$$

5. Коэффициент ритмичности выполнения плана товарооборота внутри анализируемого периода:

$$K_1 = A / A_1,$$

где A – величина фактического выполнения плана (но не выше планового задания);

A_1 – величина планового задания.

6. Коэффициент использования производственной мощности:

$$K_{\text{п}} = \text{Вф} / \text{М},$$

где Вф – фактический выпуск блюд за смену;

М – мощность за смену.

7. Коэффициент использования пропускной способности торгового зала:

$$K_{\text{п}} = \text{Чп} / \text{Пв};$$

где Чп – фактическая численность потребителей за смену, чел.;

Пв – возможная (расчетная) пропускная способность, чел.

Если $K_{\text{п}} < 1$, то это значит, что у предприятия имеются возможные увеличения выпуска блюд и повышения пропускной способности торгового зала.

8. Коэффициент соблюдения ассортимента продукции собственного производства в течение дня:

$$K = \sum q_1 / q_0 / h,$$

где q_1 – количество разновидностей продукции собственного производства, имеющих в наличии в момент проверки;

q_0 – количество разновидностей продукции собственного производства, предусмотренных в плане меню;

h – количество проверок.

9. Товарооборачиваемость показывает, сколько оборотов совершит средний запас сырья и товаров за определенный период, оборот или день.

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Контрольные вопросы

1. Дать определение производственной программе и товарообороту.
2. В чем суть анализа этих показателей.
3. Как прогнозировать товарооборот.
4. Основные задачи товарооборота.

Задача №1

На основании данных таблицы сделать анализ средней продажной цены одного блюда. Сформулировать выводы.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	Отклонение		В % к прошл. году
		план	факт.		от плана	от прошл. года	
1. Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.	2325,2	2989,5	2839,7				
2. Выпуск блюд, ед.	71215	72070	72201				
3. Средняя продажная цена одного блюда, руб. (стр.1: стр.2)							

Задача №2

Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения и определите коэффициент ее использования по данным:

- площадь торгового зала – 250 м²;
- норма площади на одно место – 1,8 м²;
- среднее время обслуживания одного потребителя по норме 25 мин;
- столовая работает с 8 до 20 часов с перерывом 1 час;
- фактически за день обслуживает 2860 чел.

Задача №3

На основании данных таблицы сделать анализ комплектности выпуска обеденной продукции. Сформулировать выводы.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	В % к прошлому году
		План	Факт		
Количество вторых блюд на одно первое	1,56	1,612	1,615		
Количество первых блюд на одно третье	0,286	0,282	0,287		

Задача №4

Определите производственную мощность кухни и коэффициент использования при условии:

- емкость котлов - 380 л;
- коэффициент заполнения котлов - 0,85;
- продолжительность варки пищи – 40 мин.;
- организационно-технические простои оборудования в среднем – 20 мин;
- емкость одного первого блюда – 0,5 л;
- время работы – 7 часов;
- фактическая реализации первых блюд за год – 480 тыс. штук.

Практическая работа №3

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.

Наименование работы: Расчет покупательских фондов населения и емкости рынка, производственной мощности кухни.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета покупательских фондов населения, емкости рынка и производственной мощности кухни.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Поведение потребителя не удастся вписать в строго определенную и формализованную шкалу предпочтений покупки одного товара другому. Скорее следует говорить о некоторых самых общих принципах, которыми руководствуются потребители, выбирая товары для покупки. Рассматривая различия в выборе покупаемых товаров, экономисты обнаружили, что с увеличением доходов покупатели ограничивают потребление дешевых, простых товаров и переключают внимание на покупку более дорогих товаров, но в меньшем количестве.

Чем больше денег у населения, тем больше они приобретают товаров в стоимостном выражении.

Емкость рынка – возможный объем продажи определенных товаров на рынке при данном уровне цен и в данное время.

Емкость рынка изменяется в соответствии с развитием и обогащением общественных потребностей и формируется под влиянием множества факторов, каждый из которых может в определенных ситуациях как стимулировать рынок, так и сдерживать его развитие. Всю совокупность факторов можно разделить на две группы: общего и специфического характера.

- К общим относятся объем и структура товарного предложения, ассортимент и качество продукции, размеры импорта по данному товару или группе, уровень жизни и потребностей населения, покупательная способность населения, численность населения, географическое положение и др.

- К специфическим факторам можно отнести природно-климатические условия, изменения моды, национально-бытовые традиции, рост жилищного строительства, рост цен на энергоносители и др.

Ход работы

Используя формулы, решить предложенные задачи.

Емкость рынка:

$$E_p = T + Z + I + I_k - Э - Э_k,$$

где Т – национальное производство данного товара, млн.руб.;

З - остаток товарных запасов на складах предприятий изготовителей в данной стране, млн. руб.;

И – импорт, млн. руб.;

Ик - косвенный импорт, млн. руб.;

Э - экспорт, млн. руб.;

Эк – косвенный экспорт, млн. руб.

Доля рынка:

$$D_p = RP/E_p * 100,$$

где РП – реализуемая продукция данной фирмы, т.руб.

Снижение доли рынка является показателем неблагоприятного положения фирмы и служит поводом для проведения тщательного анализа этой ситуации.

Насыщенность рынка:

$$H_p = P_m/P * 100,$$

где P_т - число потребителей, уже купивших данный товар, чел.;

П - общее число потребителей, чел.

Чем меньше значение имеет этот показатель, тем перспективнее рынок для сбыта товаров.

Контрольные вопросы

1. Что такое емкость рынка и от чего она зависит?
2. Дать понятие покупательским фондам и для какой цели их рассчитывает и планирует предприятие общественного питания и торговли?

3. Что включает в себя понятие производственная мощность кухни, с какой целью она планируется, какие показатели оказывают на нее влияние и почему?

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Задача №1

Сравнить емкость рынка водки «Столичная» и сделать вывод

Показатели	2012	2013	2014	Отклонения	
				от 2012	от 2013
Национальное производство	123,45	127,23	126,15		
Остаток товарных запасов на складах предприятий изготовителей	12,1	8,71	15,16		
Импорт	6,72	6,73	6,75		
Экспорт	14,12	16,13	21,97		

Задача №2

Рассчитать долю рынка Швейной фабрики «Томь» в г. Брянск за последние четыре года, сравнить и сделать вывод

Показатели, тыс. шт.	2011	2012	2013	2014
Емкость рынка зимнего пальто в г. Брянск	40,7	39,6	38,98	38,12
Емкость рынка демисезонного пальто в г. Брянск	44,6	45,02	43,81	44,88
Емкость рынка искусственных шуб (включая производство Китая) в г. Брянск	15,12	16,1	15,89	16,01
Суммарная емкость				
Количество зимних пальто, изготовленных на шв. фабрике «Томь»	8,76	7,12	6,15	5,98
Количество демисезонных пальто, изготовленных на шв. фабрике «Томь»	12,78	9,16	7,15	5,98
Количество искусственных шуб, изготовленных на шв. фабрике «Томь»	2,56	1,78	0,95	0,4
Общий объем производства				

Задача №3

Рассчитать насыщенность рынка молочными продуктами (каждым в отдельности) и общее насыщение рынка молочной продукцией, сделать выводы по следующим показателям:

Показатели	Количество потребителей купивших данный товар, чел.	Потенциальное число потребителей, чел
1. Молоко, жир 2,5%	20800	170000
2. Йогурт «Уникальный» жир. 1,5%	1500	170000
3. Сырок творожный	800	170000
4. Бифидо-кефир, жир 1%	1200	170000
Всего		

Задача №4

Рассчитать насыщенность рынка табачными изделиями (каждым в отдельности) и общее насыщение рынка табачной продукцией, сделать выводы по следующим показателям:

Показатели	Количество потребителей купивших данный товар, чел.	Потенциальное число потребителей, чел
1. Сигареты «Бонд»	2000	100000
2. Сигареты «Петр I»	3000	100000
3. Сигареты «Ява»	100	100000
4. Сигареты «Прима»	4600	100000
Всего		

Задача №5

Рассчитать долю рынка тортов в г. Брянск за последние четыре года, сравнить и сделать вывод

Показатели, тыс.шт.	2009	2010	2011	2012
Емкость рынка тортов фирмы «Барыня» в г. Брянск, тыс.шт.	21,3	19,6	18,8	18,12
Емкость рынка тортов ОАО «Бежицкий хлебозавод» в г. Брянск, тыс.шт.	40,6	25,2	13,1	4,8
Емкость рынка тортов «Золотой трюфель» в г. Брянск, тыс.шт.	15,12	16,13	15,6	16,1
Суммарная емкость, тыс.шт.				
Количество тортов фирмы «Барыня», тыс.шт.	8,6	7,2	6,5	6,9
Количество тортов ОАО «Бежицкий хлебозавод», тыс. шт.	10,8	9,6	7,5	5,8
Количество тортов «Золотой трюфель», тыс.шт.	2,6	3,8	1,9	0,4
Общий объем производства, тыс.шт.				

Задача №6

Сравнить емкость рынка повидла в г. Брянск и сделать вывод

Показатели	2011	2012	2013	Отклонения	
				от 2011	от 2012
Местное производство, тыс. руб.	893,5	887,2	696,15		
Остаток товарных запасов на складах предприятий торговли, тыс. руб.	12,1	8,7	5,1		
Импорт, тыс. руб.	29,7	36,7	56,8		

Задача №7

Сравнить емкость рынка молочной продукции и сделать вывод

Показатели	2011	2012	2013	Отклонения	
				от 2011	от 2012
Национальное производство, млн.руб.	31123,45	30127,23	29126,15		
Остаток товарных запасов на складах предприятий изготовителей, млн.руб.	12,1	8,71	5,1		
Импорт, млн.руб.	226,72	296,73	316,75		
Экспорт, млн.руб.	4,12	1,3	1,07		

Практическая работа №4

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.

Наименование работы: Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий питания, и пропускной способности зала.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета численности потребителей и пропускной способности зала.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

В общем виде норма расхода материалов включает полезный расход и минимально необходимые потери и отходы, возникающие в процессе изготовления готовой продукции. Нормы расхода разрабатывают на основе тщательного изучения фактического расхода материалов на предприятиях, имеющих высокий технический уровень, передовую технологию и организацию труда.

Расчет потребности в материалах должен охватить всю номенклатуру ма-

териальных ресурсов, отражаемых в плане материально-технического обеспечения. Для определения выделяют внутренние резервы, необходимые для выполнения производственной программы, искиывают возможности для снижения удельного расхода материалов и мобилизации имеющихся материальных ресурсов.

Расчету потребности в материальных ресурсах предшествует тщательный анализ отчетных данных о расходе каждого вида материалов, их поставках и выполнении плана за истекший год. Кроме того, нужно учитывать запроектированные изменения в ассортименте выпускаемой продукции и номенклатуре материалов, изменения норм расхода и другие отклонения, обнаруженные при разработке плана материально-технического снабжения.

Выполненные расчеты потребности в материальных ресурсах оформляют в виде плана материально-технического обеспечения, который служит основой для составления заявок.

Ход работы

Используя формулы, решить предложенные задачи

Пропускная способность торгового зала, $Pз$, определяется по следующей формуле

$$Pз = \frac{S \times Tдн}{Ns \times t_1 \times t_2},$$

где S – площадь блока питания, $м^2$;
 $Tдн$ – количество дней работы предприятия;
 Ns – норма площади на одно место, $м^2$;
 t_1 – количество часов работы предприятия;
 t_2 – время обслуживания одного посетителя.

Коэффициент использования площади, $Kпл$, определяется по формуле

$$Kпл = \frac{S_{полез}}{S_{общ}},$$

где $S_{полез}$ – полезная площадь торгового зала, $м^2$;
 $S_{общ}$ – общая площадь торгового зала, $м^2$.

Производительность труда общая, $ПТ_о$, определяется по формуле

$$ПТ_о = Ч \times ПТ_1 \times t_1,$$

где $ПТ_1$ – производительность труда одного работника, чел. час.

Рост производительности труда, Рост ПТ, определяется по формуле

$$РостПТ = \frac{ПТ_{02}}{ПТ_{01}} \times 100 - 100$$

Повышение пропускной способности зала определяется по следующей формуле

$$УвелПз = \frac{Пз_{факт}}{Пз_{расч}}$$

Контрольные вопросы

1. Что такое пропускная способность зала, от каких показателей она зависит?
2. Как рассчитывается численность потребителей предприятий общественного питания и от каких показателей она зависит?
3. От каких показателей зависит пропускная способность зала и производственной мощностью кухни?

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Задача №1

Рассчитать пропускную способность зала в год, при следующих условиях:

- площадь блока питания 270 м²;
- норма площади на одно место – 1,8 м²;
- блок работает 12 часов, в т.ч. перерыв 1 час;
- выходные - 52 дня;
- количество дней в году, необходимых на санитарную обработку блока - 13 дней;
- количество дней в году, потраченных на текущий ремонт оборудования и помещений блока питания – 4 дня;
- время обслуживания одного посетителя 20 мин.

Задача №2

Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения и определите коэффициент ее использования по данным:

- площадь торгового зала – 420 м²;
 - норма площади на одно место – 1,75 м²;
 - среднее время обслуживания одного потребителя по норме 15 мин;
 - столовая работает с 8 до 18 часов с перерывом 1 час;
- фактически за день обслуживает 4820 чел.

Задача №3

Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения, и определить человек, фактически обслуживающихся в течение дня, по данным:

- площадь торгового зала – 360 м^2 ;
- норма площади на одно место – $1,5 \text{ м}^2$;
- среднее время обслуживания одного потребителя по норме 25 мин;
- столовая работает с 8 до 20 часов с перерывом 1 час;
- коэффициент использования пропускной способности зала 0,6.

Задача №4

Рассчитать пропускную способность зала в год и коэффициент ее использования, при следующих условиях:

- площадь блока питания 400 м^2 ;
- норма площади на одно место – $1,6 \text{ м}^2$;
- блок работает 10 часов, в т.ч. перерыв 1 час;
- выходные - 102 дня;
- количество дней в году, необходимых на санитарную обработку блока -7 дней;
- количество дней в году, потраченных на текущий ремонт оборудования и помещений блока питания 3 дня;
- время обслуживания одного посетителя 15 мин.;
- фактически за год блок питания обслужил 1586877 чел.

Задача №5

Торговый зал в течение суток обслуживают 6 официантов, производительность труда каждого из них 15 человек в час. Столовая работает 10 часов ежедневно. Рассчитать пропускную способность зала, если количество официантов увеличится до 8 человек, а производительность их труда возрастет в 1,2 раза

Задача №6

Рассчитать производительность труда официантов, при следующих условиях:

- в течение дня каждый обслуживал по 200 человек;
- количество официантов 5;
- количество официантов сократилось до 4 человек без изменения пропускной способности зала.

Задача №7

Как и на сколько можно повысить пропускную способность зала, если площадь торгового зала 360 м^2 , норма площади на одно место $1,8 \text{ м}^2$, в зале находится 30 столиков, за которыми могут сидеть по 4 человека.

Практическая работа №5

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.3 Планирование использования ресурсов и затрат на производство.

Наименование работы: Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета товарных запасов и их оборачиваемости; овладение азами анализа товарных запасов и их оборачиваемости.

Время: 2 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Необходимый объем поступления товаров в планируемом периоде, T_n , определяется по формуле

$$T_n = P + Z_k + B - Z_n,$$

где P – плановый объем товарооборота, тыс.руб.;

Z_k - необходимые товарные запасы на конец планируемого периода, тыс. руб.;

B - возможное прочее выбытие товаров, тыс.руб.;

Z_n - фактические товарные запасы на начало планируемого периода, тыс. руб.

Ход работы

Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты, используя предложенные формулы.

Контрольные вопросы

1. Что такое товарные запасы и какие условия следует учитывать предприятию, чтобы правильно рассчитать их размер?
2. Цель планирования товарных запасов?
3. Как обосновать правильный размер товарных запасов?
4. Какая экономическая информация должна учитываться при расчете товарных запасов?
5. Какими методами пользуются для расчета товарных запасов, охарактеризуйте каждый из методов?

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Задача №1

Проведите анализ товарных запасов по розничному торговому предприятию на 1 октября, установив их отклонение от необходимого размера в сумме и днях, на основе следующих данных:

- фактические товарные запасы на 1 октября составляли 2120,0 тыс.руб.;
- необходимые товарные запасы (дни):
 III квартал – 23,
 IV квартал – 24;
- план оборота розничной торговли на IV квартал – 9090,0 тыс. руб.;
- фактический оборот розничной торговли за III квартал составил 8280,0 тыс. руб.

Задача №2

Определите фактическую оборачиваемость средств, вложенных в товарные запасы, ее отклонение от показателей прошлого года по торговому предприятию на основе следующих данных:

- оборот за отчетный год (фактически) – 55080.0 тыс. руб.;
- товарные запасы, тыс.руб.:
 на 01.01 отчетного года – 3000,0,
 на 01.04 отчетного года – 3020,0,
 на 01.07 отчетного года – 3050,0,
 на 01.10 отчетного года – 3100,0,
 на 01.01 следующего года – 3070,0;
- фактическая оборачиваемость средств, вложенных в товарные запасы, за прошлый год составила 22 дня.

Задача №3

Определите влияние изменения структуры оборота розничного торгового предприятия на изменение оборачиваемости средств, вложенных в товарные запасы, на основе следующих данных:

№ п/п	Группа товаров	Оборот розничной торговли, тыс. руб.		Оборачиваемость, дни
		предшествующий год	отчетный год	
1	Продовольственные	18200,0	19750,0	28
2	Непродовольственные	15800,0	16250,0	39
	Итого			

Задача №4

На основе данных таблицы исчислите влияние на изменение объема оборота розничного торгового предприятия изменения поступления товаров, товарных запасов и прочего выбытия

№ п/п	Показатели	Предшествующий год, тыс. руб.	Отчетный год, тыс.руб.
1	Запасы товаров на начало года	4700,0	
2	Поступление товаров		
3	Реализация	61080,0	68400,0
4	Прочее выбытие	220,0	160,0
5	Запасы товаров на конец года	5100,0	5400,0

Задача №5

На основе данных таблицы исчислите влияние на изменение объема оборота розничного торгового предприятия изменения поступления товаров, товарных запасов и прочего выбытия

№ п/п	Показатели	Предшествующий год, тыс. руб.	Отчетный год, тыс.руб.
1	Запасы товаров на начало года	4700,0	41230
2	Поступление товаров		
3	Реализация	81040,0	68400,0
4	Прочее выбытие	120,0	
5	Запасы товаров на конец года	3500,0	5400,0

Задача №6

Рассчитайте на планируемый год возможный объем оборота розничного торгового предприятия по следующим данным:

- в отчетном году оборот составил 76800,0 тыс. руб.;
- вложенный в торговлю капитал в отчетном году составил 9300,0 тыс.руб.;
- в планируемый год намечается в сумме 9900,0 тыс. руб.;
- в планируемом году 70% прироста оборота розничной торговли намечается получить за счет повышения эффективности использования капитала.

Задача №7

Рассчитайте на планируемый год возможный объем оборота розничного торгового предприятия по следующим данным: в отчетном году оборот составил 112400,0 тыс. руб.; вложенный в торговлю капитал (основные фонды, оборотные средства) в отчетном году составил 8700,0 тыс. руб.; в планируемый год намечается в сумме 8950,0 тыс.руб.; в планируемом году 60% прироста оборота розничной торговли намечается получить за счет повышения эффективности использования капитала.

Задача №8

Определите на планируемый год оборот предприятия общественного питания на основе следующих данных:

- в отчетном году оборот предприятия питания составил 38200,0 тыс. руб., в том числе продукции собственного производства – 24300,0 тыс.руб. Доля обеденной продукции в обороте по продукции собственного производства – 80%;
- в планируемом году планируется увеличение продукции собственного производства за счет:

- увеличения контингента питающихся - на 3%,
- увеличения продаж блюд на одного питающегося – на 2%,
- роста средней цены 1 блюда – на 9%;

- оборот от прочей продукции собственного производства составит 3900,0 тыс. руб.;

- оборот по покупным товарам возрастет за счет увеличения контингента питающихся на 3% и за счет роста цен на 8%.

Задача №9

Определите на планируемый год оборот предприятия общественного питания на основе следующих данных:

- в отчетном году оборот предприятия питания составил 76500,0 тыс. руб., Доля обеденной продукции в обороте по продукции собственного производства – 95%;

- в планируемом году планируется оборот от прочей продукции собственного производства составит 9900,0 тыс. руб.;

- оборот по товарам возрастет за счет увеличения контингента питающихся на 3% и за счет роста цен на 8%.

Задача №10

Определите на планируемый год оборот предприятия общественного питания на основе следующих данных:

- в отчетном году оборот предприятия питания составил 321200,0 тыс. руб, в том числе продукции собственного производства – 211300,0 тыс.руб. Доля обеденной продукции в обороте по продукции собственного производства – 67%;

- в планируемом году планируется увеличение продукции собственного производства за счет:

- увеличения контингента питающихся - на 1,3%,
- увеличения продаж блюд на одного питающегося – на 1,9%,
- роста средней цены 1 блюда – на 12%;

- оборот от прочей продукции собственного производства составит 5700,0 тыс.руб.;

- оборот по покупным товарам возрастет за счет увеличения контингента питающихся на 2,5% и за счет роста цен на 14%.

Практическая работа № 6

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.3. Планирование использования ресурсов и затрат на производство.

Наименование работы: Составление продуктового баланса.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета продуктового баланса.

Время: 2 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Ход работы

Составьте меню предприятия питания (столовой, кафе, ресторана) состоящее из трех блюд закусок, трех горячих блюд (рыба, мясо), трех супов, трех

напитков. Рассчитайте приблизительное количество посетителей в день и разделите между ними равномерно объем продаваемой продукции.

Разложите каждую порцию на составляющие в граммах.

Рассчитайте и заполните следующие таблицы:

Таблица 1 – Стоимость продукции

Наименование продукта	Кол-во продукта в порции, г	Кол-во порций, шт.	Общий объем продукта, кг	Цена за килограмм, руб.	Стоимость, руб.
Итого					х

В табл. 1 объединить одинаковые продукты и занести в таблицу 2.

Таблица 2 – Продуктовый баланс

Наименование продукта	Общий объем продукта, кг	Стоимость, руб.

Контрольные вопросы

1. Что такое продуктовый баланс.
2. Основные показатели расчета продуктового баланса.

Задание для студентов: Составить продуктовый баланс по одному из предприятий общественного питания.

Практическая работа № 7

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.3 Планирование использования ресурсов и затрат на производство.

Наименование работы: Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения по статьям и по предприятию в целом.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета расходов на продажу.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Издержки производства – совокупные затраты живого труда и овеществленного труда на производство продукта.

Издержки производства представляют собой производственные затраты на покупку средств производства и оплату рабочей силы. Издержки производства показывают себестоимость продукции. Действительная стоимость товара определяется всеми затратами труда на его производство. Количественно издержки производства отличаются от стоимости на величину прибавочной стоимости. Результат производства определяется разницей между выручкой предпринимателя и издержками производства. В основе анализа процесса капиталистического воспроизводства лежит разграничение издержек производства как затрат труда, равных $(c+v+m)$ и как затрат капитала, равных $(c+v)$.

Издержки производства образуют действительную стоимость товара для производителя, выступают базой для определения исходной цены продажи – цены предложения. На практике издержки производства исчисляются:

- средние издержки (они определяются делением общей суммы издержек производства на количество произведенных единиц товара);
- приростные (предельные) издержки, т.е. дополнительные издержки, обусловленные производством дополнительной единицы продукта более дешевым способом;
- валовые издержки – совокупность всех денежных затрат на производство данного товара (услуги), в валовые издержки включаются издержки постоянные и переменные.

В нашей стране для определения издержек производства применяется категория себестоимости продукции.

Издержки обращения – совокупные затраты живого и овеществленного труда, связанные с процессом обращения товаров, выраженные в денежной форме. Издержки обращения, исходя из их участия в образовании стоимости товара, делятся на две группы.

- Чистые издержки обращения – обусловленные актом купли-продажи, сменой форм собственности в процессе реализации товаров. Они имеют непродуцируемый характер. К чистым издержкам обращения относятся расходы на содержание продавцов, торговых агентов, торговых контор, на рекламу товаров, на ведение бухгалтерии, а также канцелярские расходы. Работники, занятые в сфере собственно обращения, не создают ни стоимости, ни прибавочной стоимости. Чистые издержки обращения возмещаются из совокупной прибавочной стоимости, созданной в производстве.

- Дополнительные издержки обращения связаны с процессом продолжения производства в сфере обращения, носят продуцирующий характер и, следовательно, увеличивают стоимость товара и создают прибавочную стоимость. Они состоят из затрат на заготовку, транспортировку, доработку, хранение и фасовку.

Издержки обращения потребителей (покупателей) могут включать уплату таможенных пошлин, почтовых сборов и налогов; расходы на открытие аккредитивов; предоставление банковских гарантий и другие банковские операции; расходы на привлечение товарных экспертов; представительские и другие расходы. Эти процессы ведут к увеличению издержек обращения. При переходе к

рыночной экономике в нашей стране указанные расходы будут увеличиваться, поскольку возникнут новые формы обслуживания покупателей, расширится сфера посреднических услуг, маркетинга, рекламы и др.

$$F=TC \text{ при } Q=0$$

$$VC=TC-FC$$

$$MC=VC_{n+1} - VC_n,$$

где TC – общие затраты предприятия, тыс. руб.;

VC – переменные затраты предприятия, тыс. руб.;

MC – предельные затраты предприятия, тыс. руб.

Ход работы

Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты, используя предложенные формулы.

Контрольные вопросы

1. Что такое издержки производства и как они классифицируются?
2. Дайте определение издержкам обращения, какие издержки обращения вам известны, в чем их отличительные особенности.
3. Как прогнозируются издержки производства и обращения.

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Задача №1

В таблице показана зависимость общих затрат предприятия от выпуска продукции. Рассчитайте постоянные, переменные и предельные затраты.

Q	TC	FC	VC	MC
0	60			
1	140			
2	180			
3	240			
4	420			

Задача №2

Функция общих затрат фирмы имеет вид:

$$TC = 100Q - 2Q + 0,04Q$$

Определить величину предельных затрат фирмы при Q=12 единиц

Задача №3

Построить кривые среднего и предельного продукта труда и определить размер выпуска на единицу труда в точке пересечения кривых при фиксированных капитальных вложениях. Исходные данные:

Затраты труда, ед.	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50
Объем выпуска продукции, ед.	10	30	60	80	95	108	112	112	108	100

Задача №4

В таблице показана зависимость общих затрат предприятия от выпуска продукции. Рассчитайте постоянные, переменные и предельные затраты.

Q	ТС	FC	VC	MC
0	95			
1	160			
2	190			
3	340			
4	495			

Задача №5

Функция общих затрат фирмы имеет вид:

$$TC = 2Q + 0,04Q$$

При каком значении Q средние общие затраты достигнут минимума
Изобразите кривые ATC, AVC, MC графически

Задача №6

Построить кривые среднего и предельного продукта труда и определить размер выпуска на единицу труда в точке пересечения кривых при фиксированных капитальных вложениях. Исходные данные:

Затраты труда, ед.	15	20	30	40	45	50	55	60	65	70
Объем выпуска продукции, ед.	20	30	70	80	85	100	120	125	130	140

Задача №7

Найти величину совокупного продукта, если известны:

Затраты рабочего времени, час	1	2,5	3	4	5,5	6	7
Совокупный продукт, ед.	2	3,5	5	7	4,5	3	1

Практическая работа № 8

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.3 Планирование использования ресурсов и затрат на производство.

Наименование работы: Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения.

Цель: (дидактическая): Овладение азами анализа и планирования расходов на продажу.

Время: 2 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

К факторам, влияющим на величину и структуру издержек относятся:

- фактор времени: с этой целью условно выделяют «короткий» и «длительный» периоды времени и рассматривают, как изменяются в их пределах затраты;
- состояние равновесия, которое определяется условиями получения максимальной прибыли (при минимизации затрат);
- увеличивающийся эффект роста масштаба производства, который характеризуется увеличением объема выпуска в пропорции, которая превышает пропорцию увеличения затрат ресурсов;
- постоянный эффект роста масштаба производства, который характеризуется тем, что объем выпуска продукции увеличивается в той же пропорции, что и затраты ресурсов;
- убывающий эффект роста масштаба производства, который характеризуется тем, что объем выпускаемой продукции увеличивается в меньшей степени, чем затраты ресурсов.

Т. о, каким будет эффект роста масштаба производства, зависит от возможностей для специализации труда и экономии на затратах определенных ресурсов при расширении производства в фирме.

Ход работы

Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты.

Задача № 1

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели

Таблица 1 – Анализ материальных ресурсов

Показатели	2011	2012	2013	Отклонение			
				2012/2011		2013/2012	
				+/-	темп роста	+/-	темп роста
1 Товарная продукция, тыс. руб.	556544	742153	853917				

Продолжение таблицы 1

2 Материальные затраты, тыс. руб.	506455	678965	698895				
3 Материалоёмкость, руб.	0,91	0,91	0,82				
4 Материалоотдача, руб.	1,1	1,09	1,22				

Задача №2

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели

Таблица 2 – Анализ затрат на один рубль товарной продукции

Показатели	2011	2012	2013	Отклонение			
				2012/2011		2013/2012	
				+/-	Темпы роста	+/-	Темпы роста
1 Товарная продукция, тыс. руб.	556544	742153	853917				
2 Полная себестоимость, тыс.руб.	477402	619536	698427				
3 Затраты на 1 рубль товарной продукции, руб.							

Задача № 3

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели.

Таблица 3 – Анализ материальных ресурсов

Показатели	2012	2013	2014	Отклонение			
				2013/2012		2014/2013	
				+/-	темп роста	+/-	темп роста
1 Товарная продукция, тыс. руб.	226519	242151	253963				
2 Материальные затраты, тыс. руб.	206457	228962	238891				
3 Материалоёмкость, руб.							
4 Материалоотдача, руб.							

Контрольные вопросы

1. Что такое издержки производства и как они классифицируются.
2. Дайте определение издержкам обращения, какие издержки обращения вам известны, в чем их отличительные особенности.
3. Как прогнозируются издержки производства и обращения.

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Практическая работа № 9

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.3 Планирование использования ресурсов и затрат на производство.

Наименование работы: Расчет и анализ себестоимости и валового дохода.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета себестоимости и валового дохода; овладение приемами анализа себестоимости и валового дохода.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Себестоимость – денежное выражение издержек предприятия, его текущие расходы на производство и реализацию продукции.

Себестоимость продукции является одним из показателей эффективности хозяйственной деятельности предприятия.

Различают следующие виды себестоимости:

- **Цеховая себестоимость** – денежные затраты на производство продукции в пределах данного цеха. Цеховая себестоимость включает в себя основные затраты и общепроизводственные накладные расходы.
- **Производственная себестоимость** включает в себя затраты на производство продукции в масштабах всего предприятия, т.е. цеховая себестоимость и общехозяйственные накладные расходы.
- **Полная себестоимость** включает в себя затраты не только на производство, но и на реализацию продукции, т.е. производственная себестоимость и коммерческие расходы.
- **Среднеотраслевая себестоимость** характеризует средние затраты на выпуск однородной продукции в пределах отрасли и является основой для определения оптовой цены продукции (изделия).

Основные накладные расходы непосредственно связаны с выпуском продукции, к ним относят: сырье, материалы, топливо и энергию на технологические цели, заработную плату основным производственным рабочим.

Общепроизводственные затраты включают в себя затраты на содержание и ремонт оборудования, зданий, цехов, участков, заработная плата технического и инженерного персонала цехов (участков), расходы по отоплению и освещению цехов (участков), по охране труда, по содержанию цехового транспорта и т.д.

Общехозяйственные затраты включают в себя затраты на заработную плату управленческого персонала предприятия, затраты на отопление и освещение помещений заводоуправления, их ремонт, канцелярские расходы, служебные командировки, расходы по подготовке кадров и др.

Коммерческие затраты связаны с реализацией продукции: расходы по отгрузке, упаковке, рекламе, расходы связанные с исследованиями рынка и др.

Структурой себестоимости называется удельный вес каждого элемента затрат в полной себестоимости готовой продукции.

Для определения структуры себестоимости продукции затраты группируются по элементам.

Валовой доход – конечный результат хозяйственной деятельности предприятия.

Валовой доход – важнейший экономический показатель работы предприятия (фирмы), отражающий его финансовые поступления от всех видов деятельности, конечным результатом которой выступает произведенная и реализованная продукция (оказанные услуги, выполненные работы), оплаченная заказчиком. Валовой доход представляет собой форму чистой продукции предприятия, включает в себя оплату труда и прибыль.

К источникам возможности получения валового дохода можно отнести:

- доходы от долевого участия в уставном капитале другого предприятия;
- доход, полученный по ценным бумагам акционерного общества;
- доход, полученный по условиям договора между кредитором и ссудозаемщиком;
- доход от сдачи имущества в аренду;
- доход от дооценки товаров;
- поступление сумм в счет погашения дебиторской задолженности, списанной в прошлые годы в убыток;
- проценты, полученные по денежным средствам, числящимся на счетах предприятия и др.

Соответственно видам издержек фирмы подразделяются и доходы.

Общий доход – это денежная сумма, получаемая от продажи определенного количества товара (выручки). Он равен цене товара, умноженной на это количество товара.

Средний доход – равен общему доходу, деленному на количество единиц продукции.

Предельный доход – это приращение общего дохода за счет бесконечно малого увеличения количества произведенной и проданной продукции (приращение общего дохода при увеличении продаж на единицу продукции). Предельный доход позволяет оценить возможность окупаемости каждой дополнительной

ной единицы выпускаемой продукции. И в сочетании с показателем предельных издержек служит стоимостным ориентиром возможностей расширения предприятия.

Основной коэффициент доходности – показывает степень возмещения собственного капитала и характеризует необходимое условие существования и развития предприятия (чистая прибыль деленная на средний собственный капитал, среднее данное начала и конца периода).

Ход работы

Решить предложенные задачи

Задача № 1

Рассчитать структуру себестоимости и сделать вывод

Статьи затрат	Стоимость затрат, тыс.руб.	Структура, %
1. Основное сырье	123456,12	
2. Дополнительное сырье	32164,32	
3. Накладные расходы	22516,34	
4. Топливо	227,98	
5. Электроэнергия	243,51	
6. Заработная плата	1234,62	
7. Отчисления от заработной платы	412,65	
8. Амортизационные отчисления	6421,7	
Итого		

Задача № 2

Рассчитать структуру себестоимости, если накладные расходы составляют 15% от стоимости основного и дополнительного сырья, отчисления от заработной платы 35,6%.

Статьи затрат	Стоимость затрат, тыс.руб.	Структура, %
1. Основное сырье	123456,12	
2. Дополнительное сырье	32164,32	
3. Накладные расходы		
4. Топливо	227,98	
5. Электроэнергия	243,51	
6. Заработная плата	1234,62	
7. Отчисления от заработной платы		
8. Амортизационные отчисления	6421,7	
Итого		

Задача № 3

Рассчитать структуру себестоимости и сделать вывод

Статьи затрат	Стоимость затрат, тыс.руб.	Структура, %
1. Основное сырье	823456,54	
2. Дополнительное сырье	52164,98	
3. Накладные расходы	122516,37	
4. Топливо	827,91	
5. Электроэнергия	643,21	
6. Заработная плата	2134,43	
7. Отчисления от заработной платы	712,63	
8. Амортизационные отчисления	5421,79	
Итого		

Задача № 4

Рассчитать структуру себестоимости и сделать вывод

Статьи затрат	Стоимость затрат, тыс. руб.	Структура, %
1. Основное сырье	323456,12	
2. Дополнительное сырье	92164,32	
3. Накладные расходы	32516,34	
4. Топливо на технологические цели	127,98	
5. Электроэнергия на технологические цели	243,51	
6. Заработная плата	2234,62	
7. Отчисления от заработной платы	212,65	
8. Амортизационные отчисления	2421,75	
9. Производственная себестоимость		
10. Общехозяйственные расходы (1,5% от производственной себестоимости)		
11. Производственная себестоимость		
12. Коммерческие расходы (0,5% от производственной себестоимости)		
13. Полная себестоимость		

Контрольные вопросы

1. Что такое себестоимость продукции и услуг общественного питания, какова ее структура.
2. Назовите виды себестоимости и ее отраслевые особенности.
3. Валовой доход: понятие, сущность, источники образования и показатели его измерения.

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Практическая работа №10

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.4 Планирование финансовых результатов.

Наименование работы: Расчет розничной и продажной цены продукта.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета цены продукта.

Время: 2 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Цена – это денежное выражение стоимости; экономическая категория, позволяющая косвенно измерить величину затраченного на производство товара общественно необходимого рабочего времени.

В условиях товарных отношений цена выступает как связующее звено между производителем и потребителем, т.е. является механизмом обеспечения равновесия спроса и предложения, а следовательно цены и стоимости. Величина цены определяется под влиянием действия экономических законов, и в первую очередь закона стоимости. Цены используют при планировании, анализе и контроле макроэкономических пропорций, эффективности производства, сбалансированности экономических интересов производителей и потребителей продукции. Цена выступает одним из важных показателей, характеризующих состояние и динамику уровня жизни населения. Следовательно, в цене отражаются многообразные экономические и социальные процессы функционирования общества.

Различают учетную, стимулирующую и распределительную (перераспределительную) функции.

- Учетная функция отражает в цене общественно необходимые затраты труда на производство, обращение товаров и результаты хозяйствования.
- Стимулирующая функция цены влияет на эффективность производства, внедрение новейших технологий и техники, ресурсосбережение, повышение качества продукции.
- Распределительная функция цены учитывает в цене налог на добавленную стоимость и другие формы централизованного чистого дохода, поступающего в бюджеты различных уровней государственной структуры. Использование распределительной функции цены позволяет обществу решать социальные проблемы.

Классификация цен:

2 Классификация цен по степени регулируемости:

- регулируемые цены испытывают на себе определенное воздействие государства
- фиксированные (хлеб в Кузбассе)

- 3 Классификация цен по характеру обслуживаемого оборота.
 - оптовые цены на продукцию промышленности;
 - цены на строительную продукцию;
 - закупочные цены;
 - тарифы грузового и пассажирского транспорта;
 - розничные цены;
 - тарифы на платные услуги, оказываемые населению;
 - цены, обслуживающие внешнеторговый оборот.
- 4 Классификация цен, связанных с торговлей
 - аукционная цена – цена товара, проданного на аукционе (она может быть многократно выше рыночной цены);
 - биржевая цена – цена, по которой осуществляется оптовая сделка по купле-продаже товаров на бирже (зависит от спроса, объема сделки и т.д.);
 - договорная (контрактная) цена – цена, по которой осуществляется реализация товаров в соответствии с заключенным договором (может быть постоянной или индексироваться);
- 5 Классификация цен, в зависимости от территории действия
 - цены единые по стране, или поясные;
 - цены региональные (зональные, местные) (тарифы на транспорт, энергию и др.)
6. Классификация цен при осуществлении внешнеэкономической деятельности:
 - СИФ – цены, включающие в себя цену FOB и затраты на страховку и транспортировку грузов до границы страны-экспортера или импортера;
 - FOB – при поставке товара продавец оплачивает расходы по транспортировке, страхованию, а также таможенные расходы до момента доставки товара на борт судна;
 - цена франко – цена товара с учетом предусмотренного возмещения транспортных расходов.
7. Классификация цен по экономическим признакам:
 - конкурентные;
 - олигополистические;
 - монопольные.

Затратный механизм ценообразования

Такой механизм ценообразования представляет собой, с одной стороны, связь между ценой и ценообразующими факторами и, с другой – способ формирования цены, технологию процесса ее зарождения и функционирования, изменения во времени. Такой механизм ценообразования называется затратным. Его суть сводится к тому, что величина цены товара становится в непосредственную зависимость от издержек производства и обращения, представляющих затраты, расходы в денежной форме на производство и реализацию единицы товара.

Конечно, затратный подход не обеспечивает полного решения проблемы ценообразования, т.к. заменяет задачу определения цены товара задачей определения цен факторов, затраченных на производство и продажу товара. Этим облегчается решение исходной задачи, т.к. цены факторов установить проще, чем цену товара, к тому же при определении цен факторов вновь можно применить тот же затратный подход, чем создается цепной способ образования цены товара.

Еще одна особенность, которую следует иметь в виду, характеризуя затратный подход, состоит в необходимости установления издержек, на основании которых определяется цена. Чаще всего используются средние издержки в расчете на единицу товара из всего количества (партии) производимых и продаваемых товаров. Иногда могут быть применены и предельные издержки, под которыми принимается прирост общих издержек, обусловленный увеличением производства и продажи на одну единицу. Обычно предельные издержки ниже средних. Широко распространено определение издержек на основе калькуляции (особенно в общепите), т.е. бухгалтерского расчета затрат (расходов) по их отдельным элементам.

В целом в экономике большая часть затрат (производственных издержек) приходится на труд, поэтому основной составляющей цены любого продукта будут выступать издержки, связанные с оплатой труда. При рассмотрении которых рассматриваются два фактора – производительность труда и заработная плата.

Но кроме издержек на оплату труда любой предприниматель несет затраты, связанные с привлечением основного капитала (ОПФ, ОС, нематериальных активов), и, следовательно, цена должна включать и эти издержки, иначе предприниматель не сможет возместить их и понесет убытки.

Ход работы

Используя формулы, решить предложенные задачи

Чтобы возместить издержки на капитал, предприниматель устанавливает фиксированный коэффициент по отношению к издержкам на оплату труда и определяет издержки на капитал как $N * A * W$. Таким образом, уравнение для цены P для предпринимателя будет выглядеть следующим образом:

$$P = A * W * N,$$

где P - цена изделия, руб.;

A - производительность труда, руб./час;

W – заработная плата, руб.;

N - коэффициент затрат основного капитала.

Затратный механизм ценообразования строится с учетом того обстоятельства, что производитель и продавец товара должны, продавая товар по определенной цене, не только возмещать издержки, но и получать дополнительно до-

ход в виде прибыли. Соответственно формула цены, определяемой на основе затратного подхода, имеет следующий вид:

$$P=AC+R,$$

где AC - средние издержки производства и обращения единицы товара;

R - прибыль, получаемая производителями (продавцами) за счет производства (продажи) единицы товара.

Задача № 1

Определите оптовую цену предприятия; прибыль предприятия в расчете на одно изделие.

Исходные данные:

- розничная цена изделия – 200 руб.;
- налог на добавленную стоимость – 40 руб.;
- наценка посреднической организации – 20 руб.;
- торговая скидка – 15% к розничной цене;
- полная себестоимость изделия 90 руб.

Задача № 2

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 120 руб.;
- норматив рентабельности 25% к себестоимости;
- розничная цена изделия 160 руб.;
- скидка посреднической организации – 10% к розничной цене;
- торговая скидка – 20% к розничной цене;

Задача № 3

Определите оптовую цену предприятия; прибыль предприятия в расчете на одно изделие.

Исходные данные:

- розничная цена изделия – 480 руб.;
- налог на добавленную стоимость – 10%;
- наценка посреднической организации – 20% к розничной цене;
- торговая скидка – 5% к розничной цене;
- полная себестоимость изделия 390 руб.

Задача № 4

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 1200 руб.;
- норматив рентабельности 25% к себестоимости;
- розничная цена изделия 1600 руб.;
- скидка посреднической организации – 15% к розничной цене;
- торговая скидка – 5% к розничной цене;

Задача № 5

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 8720 руб.;
- норматив рентабельности 10,8% к себестоимости;
- розничная цена изделия 12000 руб.;
- скидка посреднической организации – 7% к розничной цене;
- торговая скидка – 10% к розничной цене;

Задача № 6

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 680 руб.;
- норматив рентабельности 12% к себестоимости;
- розничная цена изделия 960 руб.;
- скидка посреднической организации – 10% к розничной цене;
- торговая надбавка – 20% к розничной цене;

Задача № 7

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 654 руб.;
- норматив рентабельности 10,8% к себестоимости;
- розничная цена изделия 860 руб.;
- надбавка посреднической организации – 15% к розничной цене;
- торговая надбавка – 25% к розничной цене

Контрольные вопросы

1. Что такое цена, ее сущность и какие функции она выполняет.
2. Как классифицируют цены.
3. Что вы понимаете под рыночным механизмом ценообразования и как он работает.
4. Назовите виды торговых надбавок и наценок.

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Практическая работа № 11

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.4 Планирование финансовых результатов.

Наименование работы: Расчет основных видов прибыли.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета прибыли и рентабельности предприятия.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Прибыль – разница между доходом и издержками.

Прибыль формируется из трех источников:

- прибыль от продажи готовой продукции;
- прибыль внереализационная (от продажи основных производственных фондов, от сдачи помещений в аренду, от продажи акций и др.);
- прибыль от реализации продукции побочных цехов, от реализации отходов и т.д.

$$Пвал. = Преал. + Пвн. + Ппр.$$

Общая рентабельность предприятия определяется отношением балансовой прибыли к среднегодовой стоимости основных производственных фондов и среднегодовой сумме нормируемых оборотных средств.

$$Роб. = Пвал. / (Фср.г. + Соб.н.) * 100$$

Ход работы

Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты, используя предложенные формулы.

Задача №1

Определить планируемую прибыль от реализации продукции кафе на основе следующих данных:

- остатки нереализованной продукции на начало планируемого года, тыс. руб.
 - по оптовым ценам предприятия.....380
 - по производственной себестоимости.....266
- планируемый товарооборот, тыс. руб.
 - по оптовым ценам предприятия.....230000
 - по производственной себестоимости.....162000
- остатки нереализованной продукции на конец планируемого года, тыс. руб.
 - по оптовым ценам предприятия.....290
 - по производственной себестоимости.....203

Задача №2

Рассчитать общую рентабельность предприятия, если на начало планируемого года основные производственные фонды составляли 12100 тыс.руб. С 1 июля вводятся основные производственные фонды на сумму 230 тыс.руб., а с 1 декабря выбывают фонды на сумму 98 тыс.руб. Полная себестоимость реализованной продукции по плану 128000 тыс.руб. Плановая стоимость реализованной продукции в действующих оптовых ценах предприятия 166400 тыс.руб. Прибыль от услуг непромышленного характера 76 тыс. руб., по операциям с тарой 7 тыс.руб. Задолженность по кредиту Урса банку за покупку нового оборудования составляет 680 тыс. руб., годовой процент кредита 14% от взятой суммы. Плановый размер нормируемых оборотных средств составляет 700000 тыс.руб.

Задача №3

Определить фонд развития производства кафе «Приличное», если а планируемом году среднегодовая стоимость основных производственных фондов 1680 тыс.руб.; средняя норма амортизации 10%, в том числе на полное восстановление 5,6%. Размер отчислений в фонд развития производства от суммы амортизационных отчислений, идущих на полное восстановление, 40%. Выручка от реализации излишнего оборудования 37 тыс.руб. Норматив отчислений от балансовой прибыли 5%. Балансовая прибыль на планируемый год 1450 тыс. руб.

Задача №4

Определить балансовую прибыль кафе на планируемый год на основании следующих данных (в тыс. руб.):

- прибыль, тыс. руб.	
от реализации продукции.....	22780
от прочей реализации.....	412
- доходы от внереализационных операций, в том числе поступления списанных ранее безнадежных долгов, тыс. руб.	56
- внереализационные расходы, в том числе списание дебиторской задолженности, тыс. руб.....	32
- прибыль по операциям с тарой, тыс. руб.....	112

Задача №5

Определить планируемую прибыль от реализации продукции кафе на основе следующих данных:

- остатки нереализованной продукции на начало планируемого года, тыс.руб.	
по оптовым ценам предприятия.....	2290
по производственной себестоимости.....	2060
- планируемый товароборот, тыс.руб.	
по оптовым ценам предприятия.....	895000
по производственной себестоимости.....	697000
- остатки нереализованной продукции на конец планируемого года, тыс.руб.	
по оптовым ценам предприятия.....	1230
по производственной себестоимости.....	931

Задача №6

Рассчитать общую рентабельность предприятия, если на начало планируемого года основные производственные фонды составляли 88100 тыс.руб. С 1 июля вводятся основные производственные фонды на сумму 410 тыс.руб., а с 1 декабря выбывают фонды на сумму 981 тыс.руб. Полная себестоимость реализованной продукции по плану 98600 тыс.руб. Плановая стоимость реализованной продукции в действующих оптовых ценах предприятия 166400 тыс.руб. Прибыль от услуг непромышленного характера 96 тыс. руб., по операциям с ценными бумагами 781 тыс.руб. Плановый размер нормируемых оборотных средств составляет 40000 тыс.руб.

Задача №7

Определить фонд развития производства кафе «Приличное», если а планируемом году среднегодовая стоимость основных производственных фондов 8630 тыс.руб.; средняя норма амортизации 12,8%. Размер отчислений в фонд развития производства от суммы амортизационных отчислений, 35%. Выручка от реализации излишнего оборудования 372 тыс.руб. Норматив отчислений от балансовой прибыли 5%. Балансовая прибыль на планируемый год 6420 тыс. руб.

Задача №8

Определить балансовую прибыль кафе на планируемый год на основании следующих данных (в тыс. руб.):

- прибыль, тыс. руб.	
от реализации продукции.....	11480
от прочей реализации.....	358
- доходы от внереализационных операций, тыс. руб.	61

Контрольные вопросы

1. Понятие и виды прибыли?
2. Куда использует предприятие полученную прибыль?
3. Чем отличается валовая и чистая прибыль?
4. Что такое рентабельность и какие виды рентабельности вы знаете?

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Практическая работа №12

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.4 Планирование финансовых результатов.

Наименование работы: Анализ и прогнозирование прибыли предприятий.

Цель: (дидактическая): Научить анализировать прибыль предприятия и рассчитывать ее плановые показатели.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

В процессе анализа необходимо выявить и количественно оценить влияние отдельных факторов на изменение прибыли. На величину прибыли предприятий торговли и питания оказывают влияние как внутренние (зависящие от деятельности предприятия), так и внешние (независящие от деятельности предприятия) факторы. К первым относятся – объем оборота, его структура, размер доходов от реализации и факторы, его определяющие, размер издержек обращения и факторы, его определяющие, наличие дополнительных (прочих) доходов и расходов, величина и эффективность использования экономических ресурсов, собственного и заемного капитала и другие. Ко вторым – состояние экономики, темпы инфляции, конъюнктура рынка, стоимость услуг других отраслей экономики и другие.

На величину прибыли до налогообложения оказывают влияние величина вложенного капитала и рентабельность капитала.

Ход работы

Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты.

Задача №1

Дана структура прибыли до налогообложения торгового предприятия за отчетный год, (тыс. руб.)

№ п/п	Показатели	Предшествующий год		Отчетный год		Изменение удельного веса (+, -)
		сумма	удельный вес, %	сумма	удельный вес, %	
1	Прибыль от продаж	920,8		1145,4		
2	Операционная прибыль	89,7		6,53		
3	Внереализационная прибыль	61,2		23,7		
4	Прибыль до налогообложения					

Определить прибыль до налогообложения, структуру прибыли отчетного и предшествующего года, изменение удельного веса. Проанализировать сложившуюся ситуацию.

Задача №2

Проанализировать использование чистой прибыли предприятия торговли за отчетный год

№ п/п	Показатели	Предшествующий год		Отчетный год		Динамика суммы, %	Отклонение уд. веса (+, -)
		сумма, тыс. руб.	уд. вес, %	сумма, тыс. руб.	уд. вес, %		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Чистая прибыль	771,2		986,5			

Продолжение таблицы

2	Фонд накопления	447,3		631,4			
3	Фонд потребления	323,9		355,1			

Задача №3

Дана структура прибыли до налогообложения торгового предприятия за отчетный год, (тыс. руб.)

№ п/п	Показатели	Предшествующий год		Отчетный год		Изменение удельного веса (+, -)
		сумма	удельный вес, %	сумма	удельный вес, %	
1	Прибыль от продаж	1124,85		1198,6		
2	Операционная прибыль	112,3		226,53		
3	Внереализационная прибыль	642,6		121,72		
4	Прибыль до налогообложения					

Определить прибыль до налогообложения, структуру прибыли отчетного и предшествующего года, изменение удельного веса. Проанализировать сложившуюся ситуацию.

Задача №4

Проведите анализ прибыли предприятия питания за отчетный год и рассчитайте влияние факторов на изменение ее величины на основе данных таблицы

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Прибыль от продаж, тыс.руб.	820,0	1140,0
2	Весь оборот предприятия питания, тыс.руб.	22600,0	30450,0

Задача №5

Рассчитайте прибыль торгового предприятия на планируемый период. Прибыль предприятия в отчетном году составила 1090,0 тыс. руб. Оборот розничной торговли – 37800 тыс. руб. Издержки обращения в отчетном году – 6400,0 тыс. руб., в том числе условно-переменные – 3920 тыс. руб., условно-постоянные -2480,0 тыс. руб. Оборот розничной торговли на планируемый год определен в сумме 44500, тыс. руб.

Задача №6

Рассчитайте прибыль торгового предприятия на планируемый период. Прибыль предприятия в отчетном году составила 2340,0 тыс.руб. Оборот роз-

ничной торговли – 45800 тыс.руб Издержки обращения в отчетном году – 6600,0 тыс.руб., в том числе условно-переменные – 3920 тыс.руб., условно-постоянные -3280,0 тыс.руб. Оборот розничной торговли на планируемый год определен в сумме 48500, тыс.руб.

Задача №7

Проведите анализ прибыли предприятия питания за отчетный год и рассчитайте влияние факторов на изменение ее величины на основе данных таблицы

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Прибыль от продаж, тыс. руб.	1230,0	1270,0
2	Весь оборот предприятия питания, тыс. руб.	31600,0	33450,0

Задача №8

Дана структура прибыли до налогообложения торгового предприятия за отчетный год (тыс. руб.)

№ п/п	Показатели	Предшествующий год		Отчетный год		Изменение удельного веса (+, -)
		сумма	удельный вес, %	сумма	удельный вес, %	
1	Прибыль от продаж	8764,55		11198,0		
2	Операционная прибыль	2212,3		626,53		
3	Внереализационная прибыль	142,0		721,2		
4	Прибыль до налогообложения					

Определить прибыль до налогообложения, структуру прибыли отчетного и предшествующего года, изменение удельного веса. Проанализировать сложившуюся ситуацию.

Контрольные вопросы

1. Что дает предприятию планирование прибыли?
2. Можно ли планировать рентабельность, поясните свой ответ?
3. Что включает в себя анализ прибыли?
4. По каким параметрам анализируют прибыль и рентабельность?

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Практическая работа №13

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 2.1 Организация труда персонала на производстве.

Наименование работы: Расчёт показателей по труду, изучение их взаимосвязи.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета показателей плана по труду; изучение их взаимосвязи.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Уровень производительности труда предприятия характеризуется следующими показателями:

- выработка на одного работающего;
- трудоёмкость продукции.

Производительность труда в натуральном и стоимостном выражениях рассчитываются по формулам:

$$ПТ_n = \frac{О_n}{Ч_{сп}}$$
$$ПТ_c = \frac{ТП}{Ч_{сп}}$$

где ПТ_n - производительность труда в натуральном выражении, т/чел.;
ПТ_c - производительность труда в стоимостном выражении, тыс. руб./чел.;
О_n - объём производства в натуральном выражении, тонн;
ТП - объём производства в стоимостном выражении, тыс. руб.;
Ч_{сп} - среднесписочная численность работающих, чел.

Трудоёмкость продукции представляет собой затраты рабочего времени на производство единицы продукции

$$Т_p = \frac{T}{О_n},$$

где Т - время, затраченное на производство продукции, нормо-часы;
О_n - количество произведённой продукции, нормо-часы.

Планируемый рост производительности труда:

$$\text{Рост ПТ} = \frac{\text{ПТплан (после внедрения)}}{\text{ПТфакт (до внедрения)}} \times 100 - 100\%$$

Ход работы

Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты, используя предложенные формулы.

Задача №1

Определить рост производительности труда по плану, если товарная продукция по плану должна составлять 26980 тыс. руб., численность промышленно-производственного персонала по плану 221 человек. Производительность труда одного среднесписочного работника в отчетном году 80 тыс. руб.

Задача №2

Общий объем продукции – 15 тыс. нормо-часов. Плановый объем выпуска продукции- 300 штук. Фактически затраты времени на выпущенную продукцию- 12800 нормо-часов. Фактически выпущено изделий 320 штук.

Задача №3

Планам предприятия предусматривалась численность работающих 400 человек. Фактическая численность 430 человек. Объем валовой продукции по плану 120000 тыс. руб., фактически - 125000 руб. Определить выполнение плана по производительности труда.

Задача №4

Планом намечено выпустить за месяц 1000 изделий А, 2500 изделий Б, 3000 изделий В. Нормативная трудоёмкость изделия А -2 н/ч; изделия Б - 0,4 н/ч; изделия В - 1,5 н/ч.

Плановая численность работающих в цехе - 50 человек. Фактическая численность работающих в цехе 52 человека. Фактически выпущено цехом за данный период изделий А - 1200 штук, изделий Б - 2800 штук, изделий В - 3200 штук. Определить:

- плановую и фактическую выработку на 1 работающего;
- выполнение плана по производительности труда.

Задача №5

Валовой продукции фактически выпущено на 31500 тыс. руб. Численность производственного персонала 210 человек. Производительность труда за отчетный год составила 164 тыс. руб. Определить рост производительности труда по плану.

Задача №6

За отчётный год выпущено товарной продукции на 54200 тыс. руб. при численности 185 человек. В планируемом году должно быть выпущено товарной продукции на 5% при численности 180 человек. Найти рост производительности труда по плану.

Задача №7

Планируется выпуск валовой продукции на 33878 тыс. руб. при численности работающих 140 человек. За базисный период выпущено продукции на 35800 тыс. руб. при численности работающих 150 человек. Определить рост производительности труда на планируемый период.

Задача №8

В бисквитном цехе на изготовление 1250 тонн печенья до ввода автоматической линии было занято 156 человек, после ввода - 66. Определить рост производительности труда в результате автоматизации производственного процесса.

Задача №9

Валовая продукция за отчётный год составила 108000 тыс. руб. при численности работающих 1010 человек. Выпуск валовой продукции планируется увеличить на 15 при неизменной численности. Найти рост производительности труда.

Задача №10

Определить рост производительности труда по сравнению с отчётным годом. Валовая продукция по плану 134858 тыс. руб., численность промышленно-производственного персонала по плану 240 человек. Производительность труда 1 среднесписочного работника за отчётный год составила 408 тыс. руб.

Контрольные вопросы

1. Что такое производительность труда?
2. Каковы показатели производительности труда?
3. Как рассчитывается выработка?
4. Как рассчитывается трудоёмкость?
5. Как определяется процент роста производительности труда?
6. Каковы методы измерения производительности труда?
7. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Практическая работа №14

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 2.1 Организация труда персонала на производстве.

Наименование работы: Расчёт показателей эффективности использования основных и оборотных средств, потребности в оборотных средствах.

Цель: (дидактическая): Овладение методикой расчета показателей использования основных фондов и оборотных средств; расчет потребности в оборотных средствах.

Время: 6 часов.

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, раздаточный материал, калькуляторы.

Методические рекомендации

Основными показателями использования основных производственных фондов являются: фондоотдача, фондоемкость, коэффициент интенсивного использования оборудования, коэффициент интенсивного использования оборудования, коэффициент интегрального использования оборудованных фондовооруженности труда.

Фондоотдача, Φ_o , тыс. руб., определяется по формуле:

$$\Phi_o = \frac{ТП}{\Phi_{ср.год}},$$

где ТП - стоимость товарной продукции, произведенной за год, тыс. руб.;

$\Phi_{ср. год}$ - среднегодовая стоимость основных производственных фондов, тыс. руб.

Фондоемкость продукции, Φ_e , определяется по формуле:

$$\Phi_e = \frac{\Phi_{ср.год}}{ТП}$$

Коэффициент интенсивного использования оборудования, K_i , определяется отношением фактической производительности основного технологического оборудования к его нормативной производительности, т. е. технической норме производительности:

$$K_i = \frac{Вф}{Вт},$$

где Вф - фактическая выработка продукции в единицу времени;

Вт - техническая норма производительности оборудования в единицу времени.

Коэффициент экстенсивного использования оборудования, $K_{экт}$, определяется отношением фактического количества часов работы по плану или к календарному фонду времени

$$K_{экт} = \frac{Tф}{Tн},$$

где $Tф$ - фактическое время работы оборудования, часы;
 $Tн$ - время работы оборудования по плану или норме, часы.

Коэффициент интегрального использования оборудования, $K_{инт}$, определяется как произведение коэффициентов и экстенсивного использования оборудования:

$$K_{инт} = K_{и} \times K_{экт}$$

Оборачиваемость оборотных средств характеризует степень их использования. Ускорение оборачиваемости оборотных средств позволяет произвести и реализовать больше продукции при прежней сумме оборотных средств или выполняет ту же программу при меньшей сумме оборотных средств оборачиваемость оборотных средств характеризуется скоростью движения оборотных средств в процессе производства, т. е. времени, в течение которого оборотные средства совершают полный кругооборот.

Коэффициент оборачиваемости, $K_о$, определяется по формуле

$$K_о = \frac{РП}{Ос},$$

где $РП$ - стоимость реализации продукции за год, тыс. руб.;;
 $Ос$ - среднегодовая сумма оборотных средств.

Скорость оборота оборотных средств, $T_о$, дни, определяется по формуле

$$T_о = \frac{360}{K_о},$$

где 360 - количество дней в финансовом году.

Среднегодовая стоимость оборотных средств, $Он$, рассчитывается делением на 12 половины суммы этих средств на 1 января планируемого года, следующего за ним, а также суммы оборотных средств на первое число остальных месяцев (или на первое число 2, 3 и 4 квартала) планируемого года:

$$O_n = \frac{\frac{O_{n_1}}{2} + O_{nm} + \frac{O_{n_2}}{2}}{12},$$

где $\frac{O_{n_1}}{2}$ - полусумма нормируемых оборотных средств на 1 января планируемого года, тыс. руб.;

$\frac{O_{n_2}}{2}$ - полусумма нормируемых оборотных средств на 1 января года следующего за планируемым, тыс. руб.;

S_{nm} - сумма стоимости нормируемых оборотных средств (или на 1 число 2, 3 и 4 кварталов) планируемого года (кроме января).

Норматив оборотных средств определяется умножением суточного расхода данного вида оборотных средств в днях.

Суточный расход оборотных средств определяется делением годовой потребности в оборотных средствах на 360 (число дней в финансовом году).

Норматив оборотных средств для предприятия есть сумма оборотных средств по элементам.

Ход работы

Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты, используя предложенные формулы.

Задача №1

Определить показатели фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность в плановом и отчетном периодах, сравнить их.

Год	Валовая продукция тыс. руб.	Среднегодовая стоимость ОПФ, тыс. руб.	Численность работающих человек	Фо, руб.	Фе, руб.	Фт, руб.
Плановый	97 984	44136	1065			
Отчетный	102118	44788	1063			

Задача №2

Определить фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность труда в валом и отчетных годах, сделать выводы.

Год	Валовая продукция тыс. руб.	Среднегодовая стоимость ОПФ, тыс. руб.	Численность работающих, человек	Фо, руб.	Фе, руб.	Фт, руб.
Базовый	94282	38142	1059			
Отчетный	99 112	39486	1057			

Задача №3

За 120 дней на сахарном заводе должны переработать 450 тыс. тонн свеклы. Фактически переработано 400 тыс. тонн. Определить коэффициент интенсивной загрузки оборудования.

Задача №4

Определить норму амортизации при амортизационном периоде 20 лет, если стоимость основных фондов 12000 тыс. руб.

Задача №5

Рассчитать коэффициент экстенсивного и интегрального использования оборудования.

Показатели	По плану	Фактически
Продукция в действующих оптовых ценах, тыс. руб. (ВП).	128000	121000
Время отработанное всем оборудованием, тыс. машино - часов.	290	270

Задача №6

Стоимость реализованной продукции по годовому плану завода 97 894 тыс. руб. Средний остаток оборотных средств 24474 тыс. руб. В результате проведенных организационно - технических мероприятий фактическая длительность одного оборота доведена до 70 дней. Определить коэффициент оборачиваемости, длительность одного оборота до проведения мероприятий и сумму высвобожденных оборотных средств.

Задача №7

Среднемесячный остаток оборотных средств предприятия составлял (в тыс. руб.) в январе 600, в феврале 580, в марте 572. Определить среднеквартальный остаток оборотных средств.

Контрольные вопросы

1. Что такое основные производственные фонды.
2. Состав основных производственных фондов.
3. Что относится к активной и пассивной части фондов.
4. Как повысить эффективность использования основных производственных фондов.
5. Понятие и состав оборотных средств.
6. Что такое оборачиваемость оборотных средств и ее показатели.

Задание для студентов: Решить предложенные задачи.

Практическая работа №15

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 2.2 Контроль за деятельностью структурного подразделения.

Наименование работы: Разбор производственных ситуаций.

Цель: (дидактическая): Научиться разбирать и анализировать производственные ситуации.

Время: 6 часов.

Материально-техническое обеспечение: раздаточный материал.

Практическая работа №16

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 2.2. Контроль за деятельностью структурного подразделения.

Наименование работы: Составление плана - контроля.

Цель: (дидактическая): Овладение основами составления плана контроля.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: схема, раздаточный материал.

Практическая работа №17

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 3.1 Документирование управленческой деятельности.

Наименование работы: Порядок составления калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда. Заполнение калькуляционной карточки.

Цель: (дидактическая): научиться определять цены на продукцию, работать с нормативными документами, составлять калькуляцию, определять розничные цены на холодные закуски, бульоны, первые блюда.

Время: 8 часов.

Материально-техническое обеспечение: конспект, микрокалькулятор, сборник рецептов блюд, калькуляционные карты, бланки документов, реестр цен, план-меню.

Методические рекомендации

Цена на торговую продукцию общественного питания определяется методом калькуляции, исчисляется не себестоимость продукции, а ее розничная цена.

Калькуляция – это исчисление продажных (розничных) цен на готовую продукцию, объектом которого является продажная цена готового блюда.

План-меню – составляется на выпуск продукции собственного производства, составляется ежедневно с учетом продуктов, спроса покупателей, сезонности и т.п.

Сборник рецептур – используется для расчета норм вложения сырья на каждое блюдо.

На предприятиях общественного питания на каждое блюдо должна быть составлена калькуляционная карточка. Ее форма утверждена постановлением Госкомстата России, является унифицированной.

Калькуляция представляет собой определение размера затрат в денежном выражении, приходящихся на единицу продукции или выполненных работ по видам затрат. Выбор метода ценообразования является наиважнейшим этапом формирования цены. Наиболее распространенный на практике метод ценообразования – расчет цены по методу затратному или наценочному. Чтобы предприятие стало рентабельным надо увеличить объем продаж.

В общественном питании под калькуляцией понимают исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.д.). При расчетах используется принцип нормативной калькуляции, т. е. расход сырья на определенное блюдо строго нормирован Сборником рецептур или технико-технологическими картами.

В условиях рыночной экономики главным критерием установления цены на любой товар, готовую продукцию, услугу является уровень спроса и предложения. Общественное питание не является исключением. Калькуляция составляется в калькуляционных карточках установленной формы отдельно на каждый вид блюда. Можно составлять расчет на одно блюдо или на 100 блюд.

Перед тем как приступить к составлению калькуляционной карточки, на основании плана-меню напишите перечень блюд, на которые следует заполнить калькуляцию. Затем определите нормы вложения сырья на каждый вид изготавливаемой продукции. Рассчитайте продажные цены на сырье, которое включается в блюда. Для этого закупочные цены умножьте на наценку.

В бланке формы № ОП-1 укажите наименование вашего предприятия в соответствии с уставом, иным учредительным документом. Впишите название службы (отдела, структурного подразделения), в котором происходит изготовление продукции. Напишите код вида деятельности в соответствии с Общероссийским классификатором деятельности предприятий.

Укажите наименование блюда (изготавливаемой продукции), его номер в соответствии со сборником рецептур. Присвойте калькуляционной карточке номер, дату ее составления. Необходимо учитывать, что калькуляцию заполняют как на одно блюдо, так и на сто блюд. В последнем случае рассчитанная продажная цена будет более точной.

Задание 1. Определить:

1. Норму вложения сырья в блюдо.
2. Норму вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продукта.

Составьте калькуляцию на:

холодные закуски: салат «Мясной», салат «Рыбный», ассорти «Мясное», паштет из печени, салат «Столичный»;

бульоны: рыбный, мясной, куриный, костный;
первые блюда: борщ «Сибирский», суп молочный с рисом, суп картофельный с грибами, борщ «Украинский», щи по-уральски, солянка сборная мясная.

3. Заполнить калькуляционную карту.

Задание 2. Определить:

1. стоимость холодной закуски, первых блюд на 20 и 30 порций.
2. стоимость холодной закуски, первых блюд, реализуемых через буфет и мелкорозничную сеть.

Контрольные вопросы

1. Что такое калькуляция?
2. Назначение сборника рецептур.
3. Как определить розничную цену на готовое блюдо?
4. Что необходимо знать при составлении калькуляционной карты?
5. Кто составляет калькуляцию?
6. Что необходимо учитывать при составлении розничной цены на готовое блюдо?
7. Какие особенности учитываются при составлении плана-меню?

Практическая работа №18

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 3.1 Документирование управленческой деятельности.

Наименование работы: Порядок заполнения плана - меню и требования в кладовую.

Цель (дидактическая): - научиться составлять заявку (требования) на потребность сырья на день;

- научиться рассчитывать потребность сырья на день;
- научиться оформлять документы по приемке товаров, сырья и принимать товар;
- научиться рассчитывать учетную цену.

Время: 6 часов.

Материально-техническое обеспечение: микрокалькулятор, бланк требования (заявка), конспект, реестр цен, план-меню, накладная.

Методические рекомендации

Меню-это систематизированный перечень блюд и напитков, которые предлагаются посетителю предприятием общественного питания.

Меню составляют по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортимента минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента и принятых форм обслуживания различают следующие виды меню: со свободным выбором блюд; скомплектованных завтраков, обедов и ужинов; дневного рациона; диетическое; банкетное.

Расчетное меню со свободным выбором блюд составляют на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные). Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием рецептуры. Наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда. Количество порций различных блюд в меню принимают из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Порядок написания блюд в меню следующий.

Фирменные блюда.

Холодные блюда и закуски из рыбных гастрономических продуктов и консервов, холодные рыбные блюда; холодные закуски из мясных гастрономических продуктов, мяса, птицы и дичи; салаты и винегреты (рыбные, мясные и овощные); сыры, масло сливочное и различные кисломолочные продукты.

Горячие закуски из раков, крабов, мяса, дичи, грибов.

Супы прозрачные (бульоны), заправочные (рыбные, мясные, овощные), супы-пюре, молочные и сладкие.

Вторые горячие блюда из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; картофеля, овощей, грибов; круп, бобовых, макаронных изделий; яиц и творога.

Сладкие блюда: горячие, холодные.

Горячие напитки.

Холодные напитки.

Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия.

Фрукты.

Меню специализированных предприятий общественного питания (шашлычная, пиццерия и т.п.) начинают с блюд, по которым это предприятие специализируется.

Меню кафе начинается с горячих напитков.

Если в предприятии реализуются винно-водочные изделия, то может быть составлена карта вин, в которой вначале указывают водку и горькие настойки, затем виноградные вина – белые и красные, столовые, десертные, игристые, коньяки и ликеры. Далее перечисляют различные наименования пива, прохладительных напитков, соков и минеральных вод.

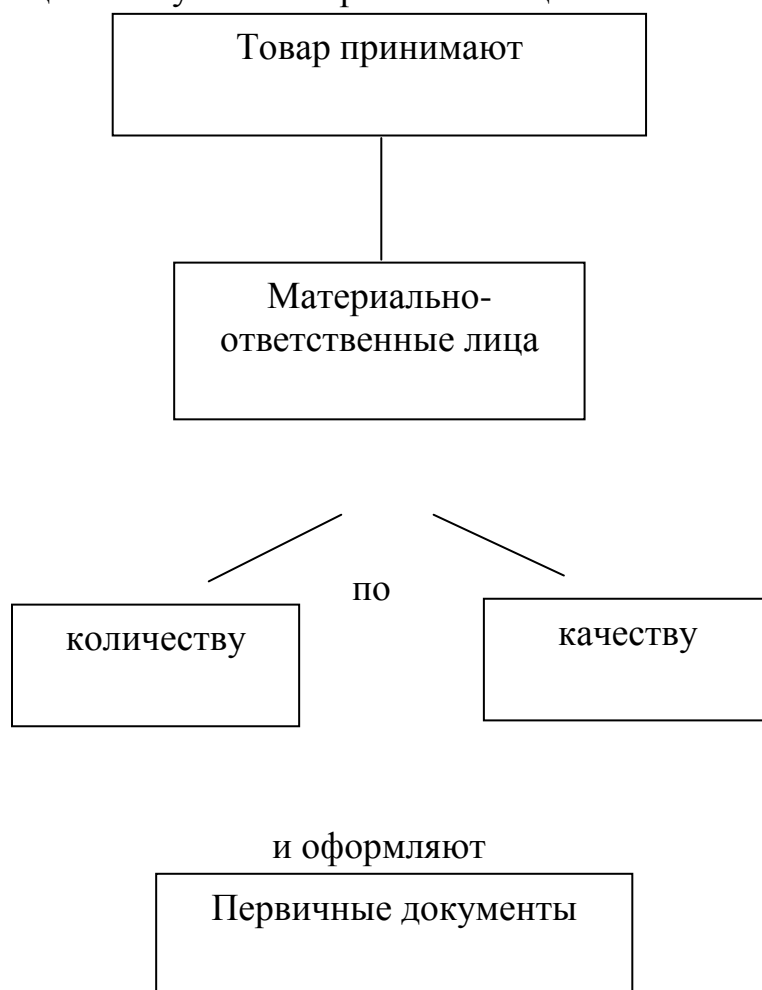
Расчетное меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов применяют в основном в столовых при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях. Их можно также использовать в общедоступных столовых и ресторанах (бизнес-ланч). Расчетное скомплектованное меню представляет собой набор блюд для завтрака, обеда и ужина или бизнес-ланча с указанием блюд каждого наименования. Рекомендуется составлять несколько вариантов обедов, завтраков, ужинов и бизнес-ланчей различных по составу блюд и стоимости.

Расчетное диетическое меню применяют в диетических столовых. Диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Такое меню составляют на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Меню может быть со свободным выбором блюд и комплексным. На предприятиях общественного питания рекомендуются к реализации следующие диеты: №1,2,5,7,8,9,10,15. Если в столовой предусмотрен кроме диетического зала зал общего питания, то диету №15 можно исключить.

Ассортимент продукции для магазина кулинарии должен соответствовать примерному ассортименту полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, учитывать спрос потребителей на продукцию общественного питания. Необходимые требования – разнообразие ассортимента.

В расчетное меню записывают наименования и количество порций супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий собственного производства, конфет, печенья, фруктов и т.д.

Предприятия общественного питания представлены ресторанами, барами, кафе, столовыми. В эти организации поступает товар от поставщиков. На основании договора поставки.



Чтобы рассчитать потребность сырья на день необходимо:

- составить план-меню;
- заявку на сырье;
- заполнить накладную на полученное сырье;
- рассчитать розничную цену.

В решении данной практической работе *торговая наценка*:

- в кафе – 45 %
- в ресторане – 75 %
- в столовой – 22 %

При составлении план-меню необходимо учитывать:

- | | | | | | |
|----|----------------------|----|----------------------|----|----------------------|
| 1. | <input type="text"/> | 3. | <input type="text"/> | 5. | <input type="text"/> |
| 2. | <input type="text"/> | 4. | <input type="text"/> | 6. | <input type="text"/> |

Ход работы

Задание 1:

1. составить план-меню;
2. оформить требования (заказ) на получение продуктов;
3. заполнить накладную на получение продуктов.

Задание 2:

1. Составить меню, используемое в ресторане, кафе, столовой на 20 человек (задание выдает преподаватель по вариантам).

Помните: предприятие должно быть одно и тоже во всей работе.

2. Составить план-меню.
3. Заполнить требование в кладовую на получение сырья в соответствии плана-меню.
4. Рассчитать потребность сырья на день.
5. Оформить накладную на сырье из кладовой, которое необходимо для приготовления блюд.

Задание 3: определить учетную цену на следующие продукты:

№ п	Наименование продукта	Цена изделия руб.	НДС %	Сумма НДС Руб.	Цена с НДС в руб.	Торговая наценка %	Сумма торговой наценки руб.	Цена продажи руб.	Кол-во продукции шт.	Сумма руб. Приняты товары
1.	Торт «Сказка»	120	18			45			120	
2.	Торт «Лимонный»	73	18			43			52	

3.	Кекс «Молочный»	22-00	18			24			170	
4.	Слойка	17-00	18			21			73	
5.	Торт «Медовый»	115-00	18			32			24	
ИТОГО:										

Контрольные вопросы

1. Что такое план-меню?
2. Назначение калькуляционной карты?
3. Что такое учетная цена?
4. Кто оформляет выдачу товаров из кладовой?
5. Что такое первичный документ?
6. Кто рассчитывает розничную цену?
7. Дать понятие мелкорозничной торговли?

Практическая работа №19

ПМ-06 Организация работы структурного подразделения

Тема 3.1 Документирование управленческой деятельности.

Наименование работы: Порядок заполнения накладной на передачу готовой продукции в местах хранения.

Цель (дидактическая): научиться заполнять первичные документы, доверенность, определять розничную цену на полученную партию товара, составлять закупочный акт, выписывать требования в кладовую.

Время: 4 часа.

Материально-техническое обеспечение: бланки документов (счет-фактура, накладная, доверенность), микрокалькулятор, карты-задания для заполнения документов, образцы заполнения счет - фактуры, накладной, доверенности, закупочный акт, требования в кладовую.

Методические рекомендации

Общественное питание представлено ресторанами, барами, кафе, столовыми, закусочными.

В эти организации товар поступает от различных поставщиков. Товар получают от поставщиков материально-ответственного лица, с которыми обязательно заключают договор о материальной ответственности (заведующие складом, повара, кладовщик и т.д.).

Они обязаны принять товар по количеству и качеству, правильно оформить первичные документы.

Первичные документы – составляются в момент совершения операции.

Требования к заполнению:

– заполняются своевременно, в момент совершения операции;

- заполняются все реквизиты;
- отражаются достоверные данные;
- заполняются пастой шариковых ручек или с использованием вычислительной техники;
- оформление должно быть четким, ясным, без помарок;
- сумма прописана прописью;
- свободные строки прочеркнуть;
- поставлена печать, подпись без копирки;
- исправление ошибок только способом корректуры с оговоркой «Исправлено» ставится дата, подписи;
- расшифровывается подпись.

Ход работы

Задание 1. Заполнить:

- бланки документов с образца документа выданные преподавателем;
- закупочный акт;
- требования в кладовую;
- доверенность, счет-фактуру, накладную.

Задание 2. Определить:

- розничную цену на получение товара;
- сумму, принятую к учету товарно-материальные ценности.

Наименование товара	Масса брутто (кг)	Масса тары (кг)	Масса нетто (кг)	Цена поставщика (руб.)	Торговая наценка (%)	Сумма торговой наценки (руб.)	Розничная цена (руб.)	Сумма, принятая к учету МОЛ
Масло сливочное в/с	3/20	3/02		120-00	25			
Колбаса «Докторская»	1172	8		275-00	27			
Мясо говядины			169	198-00	42			
Сыр «Голландский»			35	348-00	38			
Масло подсолнечное 1/0,5			36	127-00	19			
Конфеты «Весна»	13/8	13/02		158-00	27			
ИТОГО:	X	X						X

Задание 3.

1. Заполнить накладную.
2. Составить закупочный акт (самостоятельно используя данные вашего предприятия).
3. Оформить требования в кладовую:
 - масло «Крестьянское» 2,5 кг.

- масло растительное 0,5 кг.
- мука в/с 3,5 кг.

Недостающие реквизиты заполнить самостоятельно

Контрольные вопросы

1. Кто является материально-ответственным лицом?
2. Назначение договора о материальной ответственности.
3. Назначение материальной ответственности в предприятиях общественного питания.
4. Что такое документ, его роль в деятельности предприятия?
5. Требования к оформлению документов.
6. Назначение закупочного акта.
7. Для чего предназначена доверенность, кто и кому ее выписывает?
8. Как принять товар по количеству?
9. Требование в кладовую предназначена для ... ?

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Малыгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учеб. для СПО / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Академия, 2014. – 320 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
2. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.В. Пустынникова. — М.: КноРус, 2016. — 231 с. – (Среднее профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа: <https://www.book.ru/book/919266>. – Загл. с экрана.
3. Филатова, Н.Н. Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения / Н.Н. Филатова. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 35 с.
4. Филатова, Н.Н. Организация работы структурного подразделения: практикум / Н.Н. Филатова. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. - 46 с.

Интернет - ресурсы

1. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.aup.ru/>. - Дата обращения: 14.02.17. - Заглавие с экрана.
2. Менеджер. Теория и практика для студентов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://praktikmanager.ru/>. - Дата обращения: 14.02.17. - Заглавие с экрана.
3. РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.rosec.ru/glavbuh/articles>. - Дата обращения: 14.02.17. - Заглавие с экрана.
4. Организация работы структурного подразделения: практикум / сост. Н.Н. Филатова // Электронная библиотека Мичуринского филиала Брянского ГАУ.

Заключение

В заключение еще раз хочется отметить, что практические занятия имеют свою основную цель: подтвердить, проверить, уточнить имеющиеся теоретические знания путем их практической проверки, направить на закрепление и подтверждение имеющихся знаний и на отработку практических умений и навыков обучающихся. В тоже время практические занятия способствуют развитию мыслительной деятельности и познавательной активности обучающихся, приобщению к методам исследования, связи теории с практикой и межпредметных связей.

В связи с этим большую роль имеют разработанные преподавателем требования по подготовке, планированию, проведению и оформлению практических работ.

Учебное издание

Филатова Н.Н.

ПРАКТИКУМ

по профессиональному модулю 06

Организация работы структурного подразделения

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

учебное пособие

Редактор Осипова Е.Н.

Подписано к печати 14.02.2018 г. Формат 60x84. 1/16.
Бумага офсетная. Усл. п. 3,95. Тираж 25 экз. Изд. № 5507.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365, Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ