

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**



ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК
ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ
ДИСЦИПЛІНИ**

ХАРКІВ 2008

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

І.В. Жарко
Л.М. Смокова

**ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Рекомендовано науково-методичною комісією
інженерно-технологічного факультету
як навчально-методичний посібник
для самостійного вивчення дисципліни

Харків 2008

УДК 640.43:658(075.8)

Жарко І.В., Смокова Л.М. Економіка підприємств ресторанного господарства: Навч.-метод. посібник / Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Харків, 2008. – 82 с.: табл. Бібліогр.: 16 назв.

Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни “Економіка підприємств ресторанного господарства” підготовлений відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності 6.091711 «Технологія харчування» та згідно програми курсу з метою надання допомоги студентам у досконалому вивченні теоретичного матеріалу та набутті навичок обґрунтованого розв’язання практичних завдань і ситуацій.

Посібник побудовано так, щоб студент мав змогу ознайомитися з навчальною програмою дисципліни, формами її вивчення, особливостями окремих тем і порадами щодо засвоєння відповідного матеріалу.

Навчально-методичний посібник охоплює всі основні складові навчального процесу і форми контролю рівня знань. Наведено відповідні методичні вказівки та пояснення стосовно підготовки до семінарських і практичних занять, поточного, проміжного і підсумкового контролю знань. Подано також типові задачі з окремих тем і методичні вказівки щодо їх розв’язування, наведено добірки запитань і тестів для самоконтролю. Важливим є розділ, де йдеться про контроль рівня знань та його форми.

Навчально-методичний посібник покликаний допомогти студентам поєднати теоретичні знання і практичні навички в опануванні основних тем курсу, а також сформувати здатність самостійного економічного мислення, глибокого комплексного розуміння економічних проблем підприємств ресторанного господарства.

Рецензенти:

доц. кафедри економіки підприємств харчування та торгівлі ХДУХТ
Н.М. Смольнякова

Рекомендовано науково-методичною комісією
інженерно-технологічного факультету
як навчально-методичний посібник
для самостійного вивчення дисципліни,
протокол № 4 від 30.01.2008 р.

© І.В. Жарко, Л.М. Смокова, 2008.
© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2008.

ЗМІСТ

Вступ	4
1 Навчальна програма	6
2 Тематичний план і форми вивчення дисципліни	12
3 Методичні поради і завдання до вивчення тем дисципліни	17
3.1 Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин	17
3.2 Продукція і товарооборот підприємства ресторанного господарства	24
3.3 Сировинні й товарні ресурси підприємства ресторанного господарства	33
3.4 Основні фонди підприємства ресторанного господарства	41
3.5 Персонал підприємства ресторанного господарства	49
3.6 Витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства	58
3.7 Доходи і прибуток підприємства ресторанного господарства	67
4 Контроль рівня знань	77
Рекомендована література	80

ВСТУП

Ринкова система господарювання, яка формується в Україні, обумовлює зміну форм і методів управління економікою підприємства, вимагає нових підходів до визначення місця та ролі підприємства в розвитку суспільного виробництва. У перехідний період виникають і отримують розвиток принципово нові організаційно-правові форми господарювання, змінюється система економічних відносин з державою, власниками, господарськими партнерами, працівниками.

Досвід роботи підприємств в умовах ринкової економіки, який накопичено в промислово розвинених країнах, не можна автоматично перенести на управління економічними процесами в Україні. Виникає необхідність його адаптації з урахуванням специфіки сучасного етапу розвитку економіки України, менталітету господарюючих суб'єктів та галузевих особливостей.

Все це обумовлює підвищення значення курсу “Економіка підприємств ресторанного господарства” в процесі навчання студентів інженерно-технологічного факультету за спеціальністю 6.091711 - “Технологія харчування”.

Мета вивчення дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» полягає у формуванні сучасного економічного мислення, глибокого комплексного розуміння проблем управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємства ресторанного господарства та опанування навичками їх практичного розв'язання.

У результаті вивчення дисципліни студент має:

набути теоретичних знань з:

- основних цілей, задач і організаційно-економічних умов функціонування підприємств ресторанного господарства незалежно від виду, типу, розміру та форми власності;

- економічного механізму функціонування підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання;

- методів аналізу і обґрунтування виробничої програми і товарообороту підприємств галузі та їх ресурсного забезпечення;

- механізму формування, використання та планування ресурсного потенціалу підприємства ресторанного господарства;

- сутності й методів розрахунку основних результативних показників господарсько-фінансової діяльності підприємства ресторанного господарства,

практичних умінь:

- обґрунтовувати й формувати ресурсний потенціал підприємства ресторанного господарства, забезпечувати його ефективне використання та розвиток;

- управляти основними економічними показниками кінцевих результатів діяльності підприємств галузі;
- оцінювати конкурентоспроможність і загальну ефективність діяльності підприємств галузі;
- розробляти обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення діючого економічного механізму підприємства ресторанного господарства;
- оцінювати наслідки управлінських рішень, що приймаються.

Програмні питання курсу охоплюють усі аспекти діяльності підприємств ресторанного господарства як суб'єктів господарювання та первинної ланки економіки. Програма передбачає засвоєння студентами теоретичних положень про економіку підприємства ресторанного господарства, отримання навичок вирішення конкретних завдань, які пов'язані із різноманітними аспектами його діяльності.

Пропонований навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни “Економіка підприємств ресторанного господарства” підготовлений відповідно до програми курсу з метою надання допомоги студентам у досконалому вивченні теоретичного матеріалу та набутті відповідних навичок обґрунтованого розв'язання практичних завдань і ситуацій. Охоплено всі основні складові навчального процесу і форми контролю рівня знань. Наведено відповідні методичні вказівки та пояснення стосовно підготовки до семінарських і практичних занять, поточного, проміжного і підсумкового контролю знань.

Виходячи зі змісту навчальної дисципліни “Економіка підприємств ресторанного господарства”, даний навчально-методичний посібник покликаний допомогти студентам поєднати теоретичні знання і практичні навички в опануванні основних тем курсу, а також формувати здатність самостійного економічного мислення.

Навчально-методичний посібник побудовано так, щоб студент мав змогу ознайомитися з навчальною програмою дисципліни, формами її вивчення, особливостями окремих тем і порадами щодо засвоєння відповідного матеріалу. Подано також типові задачі з окремих тем і методичні вказівки щодо їх розв'язування, наведено добірки запитань і тестів для самоконтролю. Важливим є розділ, де йдеться про контроль рівня знань та його форми.

1 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

Вступ. Зміст і завдання дисципліни, її взаємозв'язок з іншими дисциплінами.

Тема 1 Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин

• ***Ресторанне господарство як сфера підприємницької діяльності і галузь народного господарства.***

Харчування як найважливіша форма споживання та відтворення основного чинника виробництва. Форми організації харчування. Особливості ресторанного господарства як сфери підприємницької діяльності та галузі народного господарства. Функції і значення ресторанного господарства. Ресторанне господарство в ринковій економіці. Сучасні проблеми розвитку ресторанного господарства.

• ***Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин.***

Підприємство ресторанного господарства як основний суб'єкт та об'єкт ринкових відносин. Обмеження, які визначають можливість та ефективність господарської діяльності підприємств галузі. Вимоги, що висувуються до діяльності підприємства ресторанного господарства за сучасних умов. Особливості класифікації, типи та види підприємств ресторанного господарства.

• ***Механізм дії підприємства ресторанного господарства в ринкових умовах.***

Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин. Державне регулювання діяльності підприємств галузі. Внутрішнє та зовнішнє середовища функціонування підприємства. Структура виробничо-торгової системи підприємства ресторанного господарства. Принципова схема функціонування підприємства галузі. Чинники, що впливають на діяльність підприємств ресторанного господарства.

• ***Підприємство ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції.***

Ринок кулінарної продукції як елемент споживчого ринку, його сегментація. Кулінарна продукція (продукція підприємств ресторанного господарства) як об'єкт купівлі-продажу, її особливості. Складові елементи ринку кулінарної продукції (попит, пропозиція, ціна, конкуренція): характеристика, особливості формування та взаємозв'язок.

Тема 2 Продукція і товарооборот підприємства ресторанного господарства

- ***Сутність товарообороту ресторанного господарства.***

Сутність товарообороту підприємства ресторанного господарства як економічної категорії та показника діяльності. Значення товарообороту на рівні держави та окремого підприємства ресторанного господарства. Обсяг товарообороту як основний валовий показник діяльності підприємств галузі.

- ***Склад, структура і характеристика продукції й товарообороту підприємства ресторанного господарства.***

Основні види та форми товарообороту підприємства ресторанного господарства. Оборот із продукції власного виробництва, його склад. Оборот із покупних товарів, його склад. Виробнича програма підприємства ресторанного господарства, її склад. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу й планування.

- ***Чинники, що визначають обсяг, структуру і перспективи розвитку товарообороту підприємства ресторанного господарства.***

Основні чинники, що визначають обсяг, структуру і перспективи розвитку товарообороту підприємства галузі. Чинники зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства, їх характеристика. Склад і характеристика регульованих та нерегульованих чинників, що обумовлюють обсяг і структуру товарообороту підприємства ресторанного господарства.

- ***Обґрунтування виробничої програми й товарообороту підприємства ресторанного господарства на плановий період.***

Класифікація планів товарообороту. Основні методи обґрунтування виробничої програми підприємств ресторанного господарства: використовуваний за порівняно постійного контингенту споживачів; використовуваний на підприємствах із контингентами споживачів, що змінюються; заснований на розрахунку пропускної спроможності залу і ступеня її використання; виходячи із виробничої потужності та ступеня її використання. Методи планування товарообороту підприємства ресторанного господарства.

Тема 3 Сировинні й товарні ресурси підприємства ресторанного господарства

- ***Сировинні й товарні ресурси – предмет праці в підприємствах ресторанного господарства.***

Сировинні й товарні ресурси як фактор виробництва та предмет праці в підприємствах ресторанного господарства. Основна і допоміжна сировина. Класифікація сировини підприємств галузі.

- ***Сировинне та товарне забезпечення виробничої програми і товарообороту підприємства ресторанного господарства.***

Мета і завдання формування сировинного й товарного забезпечення виробничої програми і товарообороту підприємства. Вплив сировинного і товарного забезпечення діяльності на кінцеві результати та ефективність господарювання. Джерела формування сировинних і товарних ресурсів підприємств ресторанного господарства. Класифікація постачальників сировинних і товарних ресурсів підприємств галузі. Принципи формування закупівельної політики підприємства. Оптимальний розмір партії поставки сировини й товарів. Планування потреби в сировині й продовольчих товарах.

• ***Сутність і склад запасів сировини і товарів у підприємствах ресторанного господарства.***

Поняття сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства. Причини утворення сировинних і товарних запасів, їх функції. Особливості запасів на підприємствах ресторанного господарства. Класифікація сировинних і товарних запасів підприємств галузі.

• ***Показники стану запасів сировини і товарів та чинники, що визначають їх розмір.***

Показники стану сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства, алгоритми їх розрахунку. Товарооборотність як показник ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства. Зовнішні й внутрішні чинники, що визначають розмір та швидкість обороту сировинних і товарних запасів підприємства, їх характеристика.

• ***Нормування та планування запасів сировини і товарів.***

Нормування сировинних і товарних запасів, його мета та призначення. Принципи нормування сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства. Потоварний норматив сировинного і товарного запасу, його елементи.

Тема 4 Основні фонди підприємства ресторанного господарства

• ***Поняття і склад основних фондів підприємства ресторанного господарства.***

Поняття основних фондів і матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства. Особливості основних фондів підприємств галузі, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних фондів підприємства галузі.

• ***Оцінка та відтворення основних фондів підприємства ресторанного господарства.***

Натуральна та вартісна оцінка основних фондів підприємства. Види вартості основних засобів. Види зносу основних фондів та форми його усунення. Амортизація основних фондів. Відтворення основних фондів, його види. Шляхи відтворення основних фондів підприємств галузі.

- ***Стан та ефективність використання основних фондів підприємства ресторанного господарства.***

Показники оцінки стану та забезпеченості основними фондами підприємства ресторанного господарства. Показники ефективності використання основних фондів підприємств галузі. Чинники, що впливають на ефективність використання основних фондів у підприємствах ресторанного господарства. Завдання управління основними фондами підприємств галузі та шляхи їх розв'язання.

- ***Потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства.***

Поняття потужності виробничої системи підприємства. Проектна, ефективна і реальна потужності виробничої системи. Показники ефективності виробничої системи підприємств галузі. Чинники впливу на процес визначення потужності виробничої системи. Визначення потужності підприємства ресторанного господарства.

Тема 5 Персонал підприємства ресторанного господарства

- ***Характеристика персоналу підприємства ресторанного господарства.***

Праця та її особливості в підприємствах ресторанного господарства. Характеристика персоналу підприємств галузі. Класифікація персоналу підприємства ресторанного господарства, характеристика кваліфікаційних груп персоналу. Мета, завдання та зміст управління персоналом підприємства галузі.

- ***Продуктивність праці персоналу підприємства ресторанного господарства.***

Сутність, показники і методи виміру продуктивності праці персоналу підприємства ресторанного господарства. Вплив продуктивності праці на ефективність господарсько-фінансової діяльності підприємства. Умови та резерви зростання продуктивності праці в галузі. Чинники зростання продуктивності праці у ресторанному господарстві, їх характеристика.

- ***Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємства ресторанного господарства.***

Матеріальне стимулювання праці, його роль та принципи організації. Вибір форм і систем організації заробітної плати на підприємствах галузі. Побудова системи додаткового стимулювання персоналу підприємства ресторанного господарства. Доплати і надбавки як додаткові форми стимулювання персоналу, їх види на підприємствах галузі. Джерела формування коштів на оплату праці у підприємствах галузі.

- ***План з праці підприємства ресторанного господарства.***

Мета розробки плану з праці підприємства ресторанного господарства, його етапи. Вихідні передумови і порядок планування чисельності персоналу підприємства. Основні методи планування чисельності персоналу

підприємства ресторанного господарства. Планування коштів на оплату праці підприємств галузі.

Тема 6 Витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства

- ***Поточні витрати підприємства ресторанного господарства.***

Економічна природа поточних витрат підприємства ресторанного господарства, їх склад. Особливості витрат підприємства ресторанного господарства. Собівартість продукції підприємств галузі. Джерела фінансування поточних витрат підприємства. Бухгалтерський та економічний підходи до формування поточних витрат підприємств галузі. Валові витрати підприємства ресторанного господарства, їх склад, характеристика та регулювання.

- ***Витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства.***

Класифікація витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства за різними ознаками. Умовно-постійні та умовно-змінні витрати підприємства ресторанного господарства, їх сутність. Склад витрат від операційної діяльності підприємства за економічними елементами. Номенклатура статей витрат від звичайної та надзвичайної діяльності підприємства ресторанного господарства.

- ***Показники витрат виробництва та обігу і чинники, що визначають їх розмір.***

Абсолютні й відносні показники, що характеризують витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства. Ефективність здійснених витрат підприємства, показники її оцінки. Зовнішні та внутрішні чинники, що визначають розмір і рівень витрат підприємства ресторанного господарства. Чинники, що впливають на окремі види поточних витрат підприємств галузі. Характеристика напрямків раціоналізації та економії витрат у ресторанному господарстві.

- ***Обґрунтування плану витрат виробництва та обігу.***

Управління поточними витратами підприємства ресторанного господарства. Методи обґрунтування плану витрат виробництва та обігу в цілому по підприємству та за окремими статтями витрат.

Тема 7 Доходи і прибуток підприємства ресторанного господарства

- ***Доходи підприємства ресторанного господарства.***

Сутність і склад доходів підприємства ресторанного господарства, їх значення. Джерела формування доходів підприємств галузі. Резерви зростання

доходів підприємств ресторанного господарства. Доходи в системі показників розвитку підприємства. Показники оцінки доходів підприємств галузі. Розподіл і використання доходів підприємства. Цінова політика підприємства ресторанного господарства, її зміст. Особливості та принципи формування цінової політики підприємств галузі. Обґрунтування плану доходів підприємства ресторанного господарства.

• ***Економічна природа та джерела утворення прибутку підприємства ресторанного господарства.***

Сутність прибутку як економічної категорії, його природа. Прибуток як показник, що поєднує економічні інтереси держави, підприємства, працівників і власників підприємства. Класифікація прибутку підприємства ресторанного господарства. Види прибутку підприємств галузі, що використовуються в обліку, аналізі та плануванні. Економічні межі діяльності підприємства ресторанного господарства.

• ***Рентабельність підприємства ресторанного господарства.***

Рентабельність як показник відносної прибутковості підприємства. Система показників рентабельності підприємства ресторанного господарства, їх сутність і методики розрахунку. Чинники, що визначають прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства. Обґрунтування прибутку підприємства на майбутній період.

• ***Розподіл і використання прибутку підприємств галузі.***

Розподіл прибутку підприємства як важливий економічний важіль. Порядок розподілу прибутку підприємства ресторанного господарства, його напрямки та особливості. Розрахунок потреби в прибутку за напрямками його використання. Формування цільової структури розподілу прибутку, чинники, що її визначають у підприємствах галузі.

2 ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

І ФОРМИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Тематичний план вивчення дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» для студентів денної та заочної форм навчання наведено в табл. 2.1 і 2.2.

Таблиця 2.1

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ – КІЛЬКІСТЬ ГОДИН ЗА ФОРМАМИ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Тема	Всього	У тому числі			
		аудиторні заняття		індивідуальні заняття	самостійна робота
		лекції	практичні і семінарські заняття		
Тема 1 Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин	12	2	2	-	8
Тема 2 Продукція і товарооборот підприємства ресторанного господарства	16	2	2	2	10
Тема 3 Сировинні й товарні ресурси підприємства ресторанного господарства	18	4	2	2	10
Тема 4 Основні фонди підприємства ресторанного господарства	15	2	2	1	10
Тема 5 Персонал підприємства ресторанного господарства	15	2	2	1	10
Тема 6 Витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства	16	2	2	2	10
Тема 7 Доходи і прибуток підприємства ресторанного господарства	16	2	2	2	10
Разом	108	16	14	10	68

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ
ДЛЯ СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ – КІЛЬКІСТЬ
ГОДИН ЗА ФОРМАМИ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ**

Тема	Всього	У тому числі			
		аудиторні заняття		індивідуальні заняття	самостійна робота
		лекції	практичні і семінарські заняття		
Тема 1 Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин	12	1	-	-	11
Тема 2 Продукція і товарооборот підприємства ресторанного господарства	16	1	1	-	14
Тема 3 Сировинні й товарні ресурси підприємства ресторанного господарства	18	2	1	-	15
Тема 4 Основні фонди підприємства ресторанного господарства	15	1	1	-	13
Тема 5 Персонал підприємства ресторанного господарства	15	1	1	-	13
Тема 6 Витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства	16	1	1	-	14
Тема 7 Доходи і прибуток підприємства ресторанного господарства	16	1	1	-	14
Разом	108	8	6	-	94

Загальний обсяг часу на вивчення дисципліни за денною та заочною формами – 108 годин (3 кредити). Ці години розподіляються між формами навчального процесу залежно від його режиму (форми навчання). Для денного і заочного навчання тривалість окремих форм навчального процесу є різною. Так, для денної форми навчання навчальним планом передбачені індивідуальні заняття. Для заочної форми навчання навчальним планом передбачаються лише лекції й практичні заняття під керівництвом викладача в досить обмеженій кількості. Основною формою вивчення дисципліни тут вважається самостійна робота.

Як впливає з тематичних планів дисципліни (див. табл. 2.1 і 2.2), основними формами її вивчення є такі:

- лекції;
- практичні й семінарські заняття;
- індивідуальні заняття (для студентів денної форми навчання);
- самостійна робота.

Теоретична частина навчальної дисципліни викладається на лекціях. При цьому особлива увага приділяється сучасним вимогам та поглядам на методи, підходи, економічні показники діяльності підприємства ресторанного господарства та економічний механізм управління як окремими аспектами господарювання підприємства, так і його діяльністю в цілому. Лекція - ведучий вид навчальних занять, яка дозволяє ефективно формувати у студентів систему теоретичних знань з основ економіки підприємства ресторанного господарства, розвивати у них системний, проблемний та творчий підходи до аналізу, оцінки та управління як окремими аспектами його функціонування, так і діяльністю в цілому. На лекціях студенти ведуть записи основних положень навчального матеріалу, який доповідає викладач. На лекціях розглядаються теми або окремі їх питання, які є доволі складними за змістом, неповно та несистемно висвітлені в літературі, передусім навчальній. Зауважимо, що перебудова системи управління економікою, яка остаточно перейшла на рейки ринкових відносин, створила якісно нові умови для підприємств ресторанного господарства: вони мають економічну самостійність, повністю відповідають за результати господарської діяльності, самостійно формують ресурсний потенціал і систему управління, що забезпечує високу ефективність функціонування, конкурентоспроможність і стійке становище на ринку підприємств галузі. Ця обставина підвищує роль лекцій як форми навчального процесу, оскільки саме вони дають змогу оперативно аналізувати напрямки економічної діяльності й розвитку підприємств ресторанного господарства.

Практична направленість навчальної дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» забезпечується практичними і семінарськими заняттями, на яких закріплюються теоретичні знання шляхом підготовки та заслуховування рефератів, обговорення найбільш важливих сучасних проблем та конкретних ситуацій, вирішення практичних завдань і вправ. Семінар призначений для поглиблення і закріплення знань з економіки підприємств ресторанного господарства і дозволяє формувати у студентів самостійне творче економічне мислення, навчити вмілому використанню принципів, форм і методів розробки ефективних господарських рішень, враховуючи галузеву специфіку діяльності підприємств ресторанного господарства, та оцінки наслідків господарських рішень у практичній діяльності. На заняттях пояснюється на прикладах лекційний навчальний матеріал, даються рекомендації щодо самостійної роботи по його закріпленню, здійснюється тестування, організується колективне обговорення та пошук правильних рішень у ситуаціях, які моделюються. Практичні заняття

призначені для прищеплювання практичних навичок із розв'язання найбільш важливих питань економічної діяльності підприємств ресторанного господарства, у першу чергу тих, що потребують прийняття обґрунтованих господарських рішень. На практичні й семінарські заняття виносяться найістотніші питання, насамперед методичні, які потребують обговорення й поглибленого з'ясування їх сутності. Плани практичних і семінарських занять за окремими темами наведені у розділі 3 даного навчального посібника. Важливим завданням практичних занять є також опанування методичним інструментарієм розв'язування задач і аналізу конкретних ситуацій на матеріалах підприємств ресторанного господарства. Кожний студент самостійно розв'язує задачі та аналізує конкретні ситуації, виконуючи до занять поетапні та підсумкові розв'язання в письмовій формі. На практичних заняттях перевіряються результати розв'язань, їх методична правильність та обґрунтованість, аналізуються можливі варіанти та приймається остаточне рішення. У процесі практичних занять здійснюється поточний контроль рівня знань студентів з дисципліни.

Індивідуальні заняття зі студентами мають на меті підвищення рівня їх підготовки та розкриття індивідуальних творчих здібностей. Вони тісно пов'язані із самостійною роботою студентів і здійснюються за спеціальним графіком.

Самостійна робота студента є основним засобом оволодіння матеріалом дисципліни, засвоєння необхідних умінь і навичок у час, вільний від обов'язкових навчальних занять. Під час такої роботи використовується навчальна, спеціальна література, а також тексти лекцій. Специфічною формою самостійної роботи студентів є виконання індивідуальних завдань. Індивідуальна робота студентів є однією із форм самостійної роботи, в ході якої студент, керуючись спеціальними методичними вказівками викладача, набуває і вдосконалює знання, уміння й навички, накопичує досвід практичної діяльності. Мета індивідуальної роботи студентів – набуття навичок осмисленої самостійної роботи з учбовими матеріалами і науковою інформацією, формування основ самоорганізації й самовиховання з тим, щоб прищепити вміння надалі безперервно підвищувати свою кваліфікацію. Основна задача організації індивідуальної роботи студентів полягає у створенні психолого-дидактичних умов розвитку інтелектуальної ініціативи і мислення в процесі вивчення дисципліни. Основним принципом організації індивідуальних занять є переведення всіх студентів на індивідуальну роботу з переходом від формального виконання певних завдань за пасивної ролі студента до пізнавальної активності з формуванням власної думки при вирішенні поставлених проблемних питань і задач з економіки підприємств ресторанного господарства. Вирішальна роль в організації індивідуальної роботи належить викладачу, який працює не із студентом “взагалі”, а з конкретною особою, з її сильними і слабкими сторонами, індивідуальними здібностями і схильностями. Задача викладача – побачити і розвинути кращі якості студента як майбутнього фахівця високої кваліфікації. Організаційні

заходи, які забезпечують ефективне функціонування індивідуальної роботи студента, ґрунтуються на наступних передумовах: індивідуальна робота є конкретною за своєю предметною спрямованістю; індивідуальна робота супроводжується ефективним, безперервним контролем і оцінкою її результатів. Основною організаційною формою індивідуальної роботи студентів з дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» є виконання індивідуальних завдань з дисциплін, які передбачені до вивчення навчальним планом даної дисципліни. Мета виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» полягає в закріпленні й поглибленні теоретичних знань і практичних навичок, отриманих студентами в процесі вивчення дисципліни, розвитку здібностей самостійного опрацювання законодавчих, нормативних актів, спеціальної літератури і статистичних матеріалів, узагальненні зібраної інформації, проведенні відповідних розрахунків та обґрунтуванні конкретних рекомендацій щодо підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства, а також у набутті навичок письмового викладу самостійно отриманих результатів. Виконання індивідуального завдання дає можливість студенту навчитися самостійно працювати з різними інформаційними джерелами, узагальнювати матеріали періодичної й фахової літератури, глибше вивчати сучасні економічні проблеми підприємств ресторанного господарства.

3 МЕТОДИЧНІ ПОРАДИ І ЗАВДАННЯ ДО ВИВЧЕННЯ ТЕМ ДИСЦИПЛІНИ

3.1 ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СИСТЕМІ РИНКОВИХ ВІДНОСИН

3.1.1 Методичні поради до вивчення теми

Мета вивчення теми – набуття теоретичних знань щодо сутності, соціально-економічного значення і функцій ресторанного господарства, класифікації підприємств ресторанного господарства, механізму дії підприємств галузі в ринкових умовах, особливостей формування та взаємозв'язку складових елементів ринку кулінарної продукції.

Вивчення дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» логічно розпочинається з розгляду підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин. Слід зазначити, що ознайомлення з матеріалом цієї теми має базуватися на вже здобутих знаннях з курсу «Економіка підприємства». Тому вважається, що студент має уявлення про такі поняття як «підприємство», «підприємницька діяльність», «класифікація підприємств», «ринок», «попит», «пропозиція», «конкуренція» та ін.

Вивчення теми доцільно почати з розгляду ресторанного господарства як сфери підприємницької діяльності й галузі народного господарства. У зв'язку з тим, що харчування посідає найперше місце в числі основних умов матеріального життя населення, без правильно організованого харчування неможливий гармонійний розвиток функціональних здібностей людини. Формами організації харчування населення є: індивідуально-організоване харчування і суспільно-організоване харчування. У процесі розвитку суспільно-організоване харчування відокремилось у самостійну галузь економіки, сферу підприємницької діяльності – ресторанне господарство. Ресторанне господарство є галуззю народного господарства і сферою підприємницької діяльності, що мають власну специфіку. Так, особливість ресторанного господарства як галузі економіки полягає в тому, що виробництво і реалізація продуктів харчування може здійснюватися в багатьох галузях економіки, а організація споживання – лише у ресторанному господарстві. Як сфера підприємницької діяльності ресторанне господарство також має власну специфіку, яка зумовлена наступними факторами: необхідність постійного контакту із різноманітними споживачами; задоволення потреб споживачів як у якісній їжі, так і шляхом надання послуг, створення умов для відпочинку; менша залежність від змін моди за наявності

можливості для творчого підходу до професійної діяльності; потреба у менших розмірах початкових інвестицій для створення підприємств за терміну їх окупності 1-3 роки; готівкова форма розрахунку. Специфіка ресторанного господарства як сфери діяльності і галузі народного господарства полягає в тому, що на підприємствах поєднуються функції виробництва їжі, обігу (реалізації) та організації споживання.

Логічним продовженням вивчення даної теми є розгляд підприємства ресторанного господарства як основного суб'єкта та об'єкта ринкових відносин. Зокрема, під підприємством ресторанного господарства розуміється самостійний господарський статутний суб'єкт із правами юридичної особи, який здійснює специфічні функції із виробництва готової їжі, її реалізації та організації споживання з метою отримання відповідного прибутку (доходу) та (або) досягнення соціального ефекту, що функціонує на ринку кулінарної продукції. Слід пам'ятати, що функціонування підприємства ресторанного господарства на ринку пов'язане з багатьма обмеженнями, які визначають можливість та ефективність його господарсько-фінансової діяльності. Закладами продажу товарів у ресторанному господарстві, згідно законодавства, вважаються фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, їдальні, ресторани, кафе, бари, відкриті літні майданчики, кіоски та інші заклади ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства здійснюється за наступними ознаками: за формою власності, способом утворення (заснування) та формування статутного фонду, правовим статусом і формою господарювання, обсягами діяльності й чисельністю працівників, рівнем агрегування майна, основною метою діяльності. Крім того, підприємства ресторанного господарства можуть підрозділятися за характером вироблюваної та реалізованої продукції; однорідністю використовуваної сировини; характером виробничих процесів; станом і рівнем матеріально-технічної бази; формами обслуговування споживачів.

Наступним кроком вивчення теми є дослідження механізму дії підприємства ресторанного господарства в ринкових умовах. Так, ринкові відносини надали підприємству ресторанного господарства максимальної свободи підприємницької діяльності, водночас ринковий механізм коригується системою державного регулювання, яке здійснюється в формі розробки та прийняття законодавства, що регламентує окремі аспекти діяльності підприємств галузі. Слід підкреслити, що важливе значення має пристосованість підприємства до змін зовнішнього середовища (зокрема, мікро- та макросередовища), тобто сукупності змінних, які знаходяться за межами підприємства і не є сферою впливу підприємства. Внутрішнє середовище підприємства формується під впливом змінних, що безпосередньо впливають на процес виробництва продукції та послуг. Зазначимо, що підприємство ресторанного господарства є складною виробничо-торговою системою. У зв'язку з цим обов'язковою умовою функціонування підприємства є використання сукупності технологій приготування продукції, засобів виробництва, допоміжних елементів, персоналу, об'єднаних

структурно і функціонально. До складу виробничо-торгової системи підприємства ресторанного господарства входять підсистеми: виробнича, організаційно-обслуговуюча, матеріального забезпечення, управляюча. На зміст процесів підсистем підприємства ресторанного господарства впливають: розмір діяльності, виробничий профіль підприємства, характер продукції, технологія виробництва, сфера діяльності тощо.

Завершальним етапом вивчення даної теми є розгляд підприємства ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції. З цього приводу слід відзначити, що ринок кулінарної продукції (тобто їжі, що безпосередньо готова до споживання) є специфічним сектором споживчого ринку продовольчих товарів, який характеризується значною кількістю видів і являє собою розгалужену систему. Ринок кулінарної продукції відноситься до ринку моделі монополістичної конкуренції. Сегментація ринку кулінарної продукції здійснюється за видами продукції та переліку послуг, територіальним розташуванням; типом груп споживачів. Різноманіття видів ринку дає змогу суб'єктам підприємництва в сфері ресторанного господарства вибрати для своєї діяльності певний сегмент і знайти свою ринкову нішу. Складовими елементами ринку кулінарної продукції є попит, пропозиція, ціна і конкуренція, які мають певні особливості. У зв'язку з цим необхідно звернути увагу на особливості формування попиту, пропозиції, ціни та конкуренції на ринку кулінарної продукції та взаємозв'язки між ними.

Рекомендована література до вивчення теми: [1], [2, с. 5-18], [4, с. 37-44, 149-158], [5, с. 7-42], [9, с. 6-12], [11, с. 114-147], [13].

3.1.2 Запитання для самоконтролю

1. Надайте характеристику функціям ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте ресторанне господарство як галузь народного господарства і сферу підприємницької діяльності.
3. У чому полягає соціально-економічне значення ресторанного господарства?
4. Перелічіть класифікаційні ознаки, що визначають вид підприємства ресторанного господарства та організаційно-правові форми їхнього існування.
5. Дайте характеристику основних елементів зовнішнього середовища підприємства ресторанного господарства та взаємозв'язку між ними.
6. Розкрийте сутність і механізм державного регулювання діяльності підприємства ресторанного господарства.
7. Які чинники впливають на діяльність підприємств ресторанного господарства?

8. Надайте характеристику ринку кулінарної продукції як специфічного сектору споживчого ринку.

9. Які чинники впливають на механізм формування попиту на ринку кулінарної продукції?

10. Визначте принципи та особливості механізму формування товарної пропозиції на ринку кулінарної продукції.

11. У чому проявляється ринкова взаємодія попиту і пропозиції на ринку кулінарної продукції?

12. Розкрийте сутність і види конкуренції на ринку кулінарної продукції.

3.1.3 Тести для самоконтролю

Виберіть одну правильну відповідь із наведених (альтернативний вибір).

1. Перевагами суспільно-організованого харчування перед індивідуально-організованою формою харчування є такі:

- а) більші витрати часу на виготовлення продукції;
- б) ресурсозбереження;
- в) зменшення вільного часу населення;
- г) менші ціни на виготовлену продукцію.

2. Підприємства ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції не виконують таку функцію, як:

- а) виробництво їжі, яка безпосередньо готова до вживання;
- б) тривале зберігання продукції і покупних товарів;
- в) організація споживання кулінарної продукції і покупних товарів;
- г) реалізація кулінарної продукції і покупних товарів.

3. Вкажіть, поєднання яких функцій властиве галузі ресторанного господарства:

- а) виробництво готової їжі, її реалізація й організація споживання;
- б) виробництво готової продукції й реалізація покупних товарів;
- в) реалізація як обідньої продукції, так і покупних товарів;
- г) реалізація кулінарних і кондитерських виробів, напівфабрикатів, організація споживання їжі.

4. Виконання підприємствами ресторанного господарства трьох функцій, які пов'язані з виробництвом, реалізацією та організацією споживання кулінарної продукції, обумовлене:

- а) властивостями продукції галузі;
- б) неможливістю тривалого зберігання продукції;

в) необхідністю вживання продукції при визначеному температурному режимі;

г) усі відповіді вірні.

5. Група підприємств, що виготовляють однорідну (або схожу) продукцію і діють на одному товарному ринку, яких об'єднує єдність технологій та якісна однорідність чинників виробництва - це:

а) вид економічної діяльності;

б) підприємницька діяльність;

в) галузь;

г) сфера діяльності.

6. Самостійна ініціативна, систематична діяльність на власний ризик з виробництва продукції (робіт, послуг) і здійснення торгівлі з метою отримання прибутку - це:

а) вид економічної діяльності;

б) підприємницька діяльність;

в) галузь;

г) сфера діяльності.

7. До чинників, які впливають на особливості підприємницької діяльності у ресторанному господарстві не відносять:

а) задоволення потреб споживачів як у якісній їжі, так і шляхом надання відповідних послуг, створення умов для відпочинку;

б) готівкова форма розрахунку, що прискорює обіг коштів і знижує ризик можливої неплатоспроможності покупців;

в) потреба у менших розмірах початкових інвестицій для створення підприємств за терміну їх окупності 1-3 роки;

г) більша залежність від змін моди за відсутності можливості для творчого підходу до професійної діяльності.

8. До основних обмежень, які впливають на функціонування підприємства ресторанного господарства на ринку і визначають можливість та ефективність його господарсько-фінансової діяльності, належать:

а) обмеження, обумовлені попитом;

б) обмеження, обумовлені ресурсами;

в) фінансові обмеження;

г) усі відповіді вірні.

9. До внутрішніх чинників, що впливають на діяльність підприємства ресторанного господарства не відносять:

а) споживачів;

б) ресурси;

в) структуру підприємства;

г) культуру організації.

10. До зовнішніх чинників, що впливають на діяльність підприємства ресторанного господарства не відносять:

- а) конкурентів;
- б) споживачів;
- в) ресурси;
- г) кредиторів.

11. Підприємства ресторанного господарства здійснюють свою основну діяльність на:

- а) фінансовому ринку;
- б) ринку сировини та матеріалів;
- в) ринку праці;
- г) споживчому ринку.

12. Визначте функцію ресторанного господарства, що не пов'язана із впливом на споживчий ринок:

- а) виробництво їжі;
- б) ефективне використання трудових ресурсів;
- в) організація споживання обідньої продукції;
- г) реалізація продукції.

13. Ринок кулінарної продукції є ринком:

- а) чистої конкуренції;
- б) монополістичної конкуренції;
- в) монопольним;
- г) олігопольним.

14. До засобів цінової конкуренції належить:

- а) створення і реалізація продукції, послуг, що задовольняють споживчий попит іншим чином або задовольняють потреби, які не існували раніше;
- б) оновлення властивостей продукції (асортименту) із урахуванням потреб, престижу;
- в) удосконалення послуг, що супроводжують реалізацію продукції;
- г) зниження цін на свою продукцію та послуги.

15. Визначте, якими з наступних перелічених особливостей не характеризується комплекс елементів ринку кулінарної продукції:

- а) високим ступенем взаємозв'язку та динамічністю елементів ринку;
- б) підлеглістю всіх елементів дії економічного закону ринкової рівноваги;
- в) ідентичністю елементів попиту та пропозиції;
- г) високим ступенем залежності попиту та пропозиції від ціни.

3.1.4 Семінарське заняття

Питання для обговорення:

1. Ресторанне господарство як сфера підприємницької діяльності і галузь народного господарства.
2. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин.
3. Механізм дії підприємства ресторанного господарства в ринкових умовах.
4. Ринок кулінарної продукції як елемент споживчого ринку
5. Попит на кулінарну продукцію: особливості формування та чинники, що його визначають.
6. Пропозиція на ринку кулінарної продукції, її особливості.
7. Ринкова взаємодія попиту і пропозиції на ринку кулінарної продукції.
8. Конкуренція, її особливості на ринку кулінарної продукції.

3.2 ПРОДУКЦІЯ І ТОВАРООБОРОТ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.2.1 Методичні поради до вивчення теми

Мета вивчення теми – формування чіткого уявлення про сутність і склад виробничої програми і товарообороту підприємства ресторанного господарства, з'ясування основних чинників, що визначають обсяг, структуру і перспективи розвитку товарообороту підприємств галузі, набуття практичних навичок обґрунтування виробничої програми й товарообороту підприємства ресторанного господарства на плановий період.

Вивчення теми доцільно починати з розгляду сутності товарообороту ресторанного господарства як економічної категорії та показника діяльності. Слід зазначити, що товарооборот ресторанного господарства являє собою обсяг продажів продукції, товарів споживачам та надання платних послуг населенню за певний період часу, виражений у грошовій формі. Він виражає економічні відносини, що виникають при реалізації власної продукції, покупних товарів, наданню послуг із організації харчування. При цьому, значення товарообороту необхідно розглядати на двох рівнях: на рівні держави та конкретного підприємства ресторанного господарства. Так, на рівні держави значення товарообороту полягає в тому, що він виступає показником соціально-економічного розвитку держави (регіону) та обсягу залучення купівельних фондів населення, є індикатором рівня життя населення й показником стану грошового обігу. Крім того, обсяг товарообороту є основним валовим показником діяльності підприємства ресторанного господарства, який характеризує результат його діяльності щодо залучення купівельних фондів споживачів, створює економічні передумови отримання необхідного обсягу доходу та прибутку підприємства, є фактором формування ресурсного потенціалу підприємства.

Для глибокого розуміння товарообороту підприємства ресторанного господарства необхідно знати його основні види та форми. У зв'язку з тим, що підприємства галузі реалізують продукцію, яка виготовлена на самих підприємствах, а також продукти, що не піддавалися обробці, товарооборот підприємства ресторанного господарства є неоднорідним за складом. Тому в його складі виділяють оборот з продукції власного виробництва та оборот з покупних товарів, сума яких становить валовий обсяг товарообороту підприємства. З цього приводу виникає необхідність у з'ясуванні структури товарообороту підприємства, яка залежить від типу підприємства галузі. Слід зазначити, що для характеристики обсягу виробничої діяльності підприємства ресторанного господарства використовується показник виробничої програми, яка являє собою характеристику всіх видів продукції, виробленої на підприємстві. Залежно від форм споживання та призначення в харчуванні людини у складі виробничої програми виділяють обідню продукцію та іншу

продукцію власного виробництва. Важливим показником, що характеризує задоволення потреби населення у повноцінному харчуванні й додержання раціональних норм споживання, є структура обідньої продукції. Крім того, необхідно звернути увагу на те, що за складом кінцевих споживачів реалізація продукції власного виробництва поділяється на роздрібний продаж населенню й гуртовий продаж іншим підприємствам ресторанного господарства й роздрібною торгівлі. При вивченні даної теми також необхідно ознайомитися з методиками розрахунку показників, що використовуються для характеристики товарообороту підприємства ресторанного господарства.

Наступним кроком вивчення теми є з'ясування основних чинників, що визначають обсяг, структуру і перспективи розвитку товарообороту підприємства ресторанного господарства, які доцільно підрозділити на чинники зовнішнього і внутрішнього середовища підприємства. Серед чинників зовнішнього середовища слід виділити обсяги і структуру споживчого попиту та пропозиції сировини й товарів, стан конкуренції на ринку кулінарної продукції, державне регулювання діяльності підприємств галузі та загальну макроекономічну ситуацію. Серед внутрішніх чинників, що впливають на обсяг, структуру і перспективи розвитку товарообороту підприємства ресторанного господарства заслуговують на увагу стратегія діяльності підприємства на ринку кулінарної продукції, тип і спеціалізація підприємства, його місцезнаходження, забезпеченість товарообороту ресурсами, цінова й маркетингова політика підприємства. Крім того, з метою дослідження можливостей використання чинників для регулювання обсягу товарообороту їх доцільно підрозділити на регульовані підприємством та нерегульовані.

Завершальним етапом вивчення цієї теми є розгляд механізму обґрунтування виробничої програми й товарообороту підприємства ресторанного господарства на плановий період, який рекомендується розпочати зі з'ясування класифікації планів виробництва й товарообороту підприємства. Далі слід перейти до вивчення методичних основ розрахунку виробничої програми підприємства. Серед основних методів обґрунтування виробничої програми підприємств ресторанного господарства заслуговують на увагу наступні: використовуваний за порівняно постійного контингенту споживачів; використовуваний на підприємствах із контингентами споживачів, що змінюються; заснований на розрахунку пропускної спроможності залу і ступеня її використання; виходячи із виробничої потужності та ступеня її використання. Зазначимо, що визначення планового обсягу товарообороту з продукції власного виробництва здійснюється шляхом множення середньогрупових цін на кількість страв і виробів, передбачених виробничою програмою підприємства. Крім того, одним із основних способів досягнення підприємством ресторанного господарства високих економічних результатів є розробка плану товарообороту виходячи з потреби в прибутку. На закінчення зазначимо, що процес планування товарообороту підприємства завершається розробкою системи заходів щодо виконання плану.

Рекомендована література до вивчення теми: [2, с. 22-51, 57-58], [3, с. 25-66], [4, с. 141-148], [5, с. 93-172], [6, с. 66-84], [9, с. 13-30], [10, с. 29-41].

3.2.2 Практичні завдання і методичні вказівки до їх виконання

Задача 1

На основі даних, що наведені у табл. 3.1, визначити наступні показники підприємства ресторанного господарства: роздрібний оборот з продукції власного виробництва, оборот з покупних товарів, валовий товарооборот, питому вагу обороту з продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту підприємства. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.

Таблиця 3.1 – Вихідна інформація для розрахунків

Показники	Значення
Оборот з продукції власного виробництва, тис. грн., у тому числі гуртовий, тис. грн.	460 45
Роздрібний товарооборот, тис. грн.	570

Задача 2

За звітний рік ресторан виготовував і реалізував 1140 тис. страв, на майбутній рік планується збільшити кількість споживачів на 4% за незмінної середньої кількості споживаних страв у розрахунку на одного відвідувача.

Випуск страв за групами розподіляється наступним чином: перші страви - 18%, другі - 33% (у складі яких м'ясні страви складають 48%, рибні - 19%, овочеві - 14%, круп'яні й борошняні - 7%, молочні – 4%, інші - решту), питома вага солодких страв становить 22% загального випуску страв, решту обідньої продукції ресторану складають холодні закуски.

На підставі наведених даних розрахувати виробничу програму ресторану на майбутній рік, зробити висновки.

Задача 3

У звітному році кафе працювало 230 днів, фактичний випуск страв складав 150,2 тис. шт., кількість місць у залі кафе – 52. У плановому році у зв'язку із реконструкцією приміщень кількість місць збільшиться на 16,

кількість робочих днів на рік складає 245, коефіцієнт зміни кількості страв, що споживаються в середньому на одне місце в день – 1,07, середня ціна страви – 5,3 грн. Питома вага іншої продукції в обороті з продукції власного виробництва запланована 8%, частка покупних товарів у загальному обсязі товарообороту кафе – 15%. На основі наведеної інформації визначити плановий обсяг товарообороту кафе на майбутній рік.

Задача 4

Розрахувати плановий річний випуск страв їдальні, якщо відомо, що в плановому періоді підприємство працює 6 год. на день, кількість місць в обідній залі – 84, середній час прийому їжі відвідувачем – 21 хв., планова кількість робочих днів їдальні на рік – 320, коефіцієнт використання пропускної спроможності обідньої зали в плановому періоді – 0,75.

Задача 5

На основі наведених даних визначити виробничу програму для їдальні загальнодоступного (відкритого) типу, виходячи з виробничої потужності кухні.

Загальна місткість котлів – 120 л, коефіцієнт їх заповнення – 0,85, місткість однієї першої страви – 0,5 л, середній час варіння їжі – 120 хв., час технологічного простою за зміну – 90 хв. Їдальня буде працювати 8 год. на день, без вихідних.

Питома вага перших страв у загальному плані випуску страв запланована 32%. План випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів на рік – 117,4 тис. грн.

Середню ціну однієї страви (на основі досвіду аналогічних об'єктів підприємств ресторанного господарства) передбачити для розрахунків на рівні 3,9 грн. Питому вагу власної продукції в загальному товарообороті їдальні запланувати на рівні 73%.

Задача 6

На основі наведеної інформації визначити для їдальні, яка обслуговує працівників промислового підприємства, за звітний і плановий роки наступні показники: випуск страв, оборот з обідньої продукції, оборот з іншої продукції власного виробництва, оборот з покупних товарів, валовий товарооборот підприємства ресторанного господарства.

Кількість працівників промислового підприємства за поточний рік становила 5400 осіб, з них 77% користуються послугами їдальні. Середня кількість страв на одного споживача за даними спостереження - 2,7.

У плановому році кількість працівників промислового підприємства збільшиться на 4%. При цьому, міру охоплення працівників послугами ресторанного господарства передбачається довести до 79%. Планова середня кількість страв, що споживаються одним споживачем, - 2,8. Кількість робочих днів у плановому році, як і в поточному, складе 305.

Середня ціна однієї страви в поточному році становить 2,95 грн. У плановому році у зв'язку із зростанням цін на сировину середня ціна страви зросте до 3,16 грн.

Інша продукція власного виробництва їдальні в поточному році становить 17% від загальної суми обороту з продукції власного виробництва. У плановому періоді її питома вага зросте до 18% від обсягу обороту з продукції власного виробництва. Відпускання продукції власного виробництва іншим підприємствам ресторанного господарства та роздрібною торгівлі їдальня не здійснює.

У зв'язку зі значним зростом випуску продукції власного виробництва питома вага покупних товарів зменшиться у роздрібному товарообороті з 21% в поточному році до 18% в плановому році.

За всіма показниками розрахувати темп зросту у порівнянні зі звітним роком. Розрахунки оформити в самостійно складену таблицю. Прокоментувати результати і зробити висновки.

3.2.3 Запитання для самоконтролю

1. Дайте визначення товарообороту як економічної категорії й показника діяльності підприємства.

2. Що являє собою товарооборот ресторанного господарства? Охарактеризуйте склад товарообороту підприємства галузі.

3. Які вироби і напівфабрикати відносяться до продукції власного виробництва підприємств ресторанного господарства?

4. Що відносять до покупних товарів у підприємствах ресторанного господарства?

5. Надайте характеристику виробничої програми підприємства ресторанного господарства.

6. Охарактеризуйте склад гуртового та роздрібного продажу продукції власного виробництва підприємства ресторанного господарства.

7. Що являє собою валовий оборот підприємства ресторанного господарства?

8. Які показники використовують для характеристики товарообороту підприємства ресторанного господарства?

9. Які чинники визначають обсяг, структуру та перспективи розвитку товарообороту підприємства ресторанного господарства?

10. Охарактеризуйте види планів розвитку товарообороту підприємства ресторанного господарства, їх сутність і значення в процесі управлінських рішень.

11. Охарактеризуйте основні методи планування виробничої програми підприємств ресторанного господарства.

12. Надайте характеристику заходам, що спрямовані на виконання плану товарообороту підприємства ресторанного господарства.

3.2.4 Тести для самоконтролю

Виберіть одну правильну відповідь із наведених (альтернативний вибір).

1. *Обсяг продажів підприємством ресторанного господарства продукції, товарів та надання платних послуг населенню за певний період часу, виражений у грошовій формі являє собою:*

- а) виробничу програму;
- б) товарооборот;
- в) дохід;
- г) прибуток.

2. *На рівні конкретного підприємства ресторанного господарства значення показника товарообороту полягає в наступному:*

- а) товарооборот є показником обсягу діяльності підприємства;
- б) товарооборот є економічною передумовою отримання необхідних обсягів доходу та прибутку;
- в) товарооборот є фактором формування ресурсного потенціалу підприємства;
- г) усі відповіді є правильними.

3. *Якісним показником, що характеризує виробничо-торговельну діяльність підприємства ресторанного господарства, є:*

- а) оборот з продукції власного виробництва;
- б) оборот з покупних товарів;
- в) загальний (валовий) обсяг товарообороту;
- г) питома вага обороту з продукції власного виробництва у загальному обсязі товарообороту.

4. *Вкажіть, що включається до складу валового товарообороту підприємства ресторанного господарства:*

- а) оборот з продукції власного виробництва і оборот з покупних товарів;
- б) роздрібний продаж продукції власного виробництва, а також гуртовий продаж продукції власного виробництва іншим підприємствам ресторанного

господарства або роздрібної торгівлі для подальшої переробки й (або) реалізації;

в) гуртовий оборот ресторанного господарства та оборот з продукції власного виробництва;

г) роздрібний товарооборот і оборот з покупних товарів.

5. Покупні товари підприємства ресторанного господарства – це:

а) продукти, які придбані в інших підприємств і реалізуються населенню без кулінарної обробки;

б) продукти і сировина, що пройшли кулінарну обробку і отримали вигляд кулінарного виробу;

в) продукція підприємства ресторанного господарства, показником обсягу виробництва якої є страва;

г) продукція підприємства ресторанного господарства, показником обсягу виробництва якої є кілограм, штука, літр, склянка.

6. Під структурою товарообороту підприємства ресторанного господарства розуміють:

а) перелік продукції, товарів та послуг;

б) співвідношення обороту з продукції власного виробництва й обороту з покупних товарів до загального (валового) обсягу товарообороту;

в) асортимент продукції, що користується попитом;

г) співвідношення попиту щодо різних видів продукції.

7. Збільшення обсягу товарообороту не може бути наслідком зростання:

а) прибутків населення;

б) виробництва товарної маси;

в) податкових платежів;

г) попиту населення.

8. Виробнича програма підприємства ресторанного господарства являє собою:

а) план реалізації виробів у грошовому виразі;

б) план випуску страв і виробів у натуральному виразі;

в) план впровадження нових технологій приготування страв;

г) план реалізації покупних товарів.

9. До складу обідньої продукції підприємства ресторанного господарства не включають:

а) холодні й гарячі закуски;

б) солодкі страви;

в) перші страви;

г) гарячі напої.

10. Підвищення частки продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту підприємства, за інших рівних умов, призводить до:

- а) зменшення суми змінних витрат;
- б) підвищення рівня витратомісткості товарообороту;
- в) підвищення рівня витратовіддачі товарообороту;
- г) жодної правильної відповіді.

11. До чинників, що регулюються підприємством ресторанного господарства і визначають обсяг його товарообороту, належать:

- а) ступінь конкуренції;
- б) рівень попиту на продукцію, товари, послуги;
- в) рівень та структура споживання, що склалися;
- г) пропускна спроможність обіднього залу.

12. До чинників, що не регулюються підприємством ресторанного господарства, але визначають обсяг його товарообороту, належать:

- а) ступінь конкуренції;
- б) спеціалізація;
- в) рівень культури обслуговування;
- г) рівень витрат виробництва та обігу.

13. Причинами зниження обсягу товарообороту підприємства ресторанного господарства можуть бути:

- а) зменшення витрат часу на очікування обслуговування;
- б) зростання пропускної спроможності обіднього залу;
- в) зниження інтенсивності потоку споживачів;
- г) підвищення рівня культури обслуговування.

14. При розрахунку плану щодо обідньої продукції підприємства ресторанного господарства базуються на показникові кількості страв у розрахунку на одного споживача. Вкажіть, у якому типі закладів продажу продукції у ресторанному господарстві можна використати цей метод планування:

- а) у їдальні при навчальному закладі;
- б) кафе на магістралі;
- в) ресторані;
- г) будь-якому з перелічених вище підприємств галузі.

15. Визначить, який середньоденний обсяг обороту з обідньої продукції має їдальня на 100 місць, яка працює 8 годин на день, якщо середня кількість страв на одного споживача – 2,5, оборотність одного місця – 4,5 осіб на день, вартість одноразового харчування – 6,5 грн.:

- а) 914,06 грн.;
- б) 2925 грн.;
- в) 7312,5 грн.;

г) 58500 грн.

3.1.4 Практичне заняття

Питання для обговорення:

1. Сутність товарообороту ресторанного господарства.
2. Склад, структура і характеристика продукції й товарообороту підприємства ресторанного господарства.
3. Чинники, що визначають обсяг, структуру і перспективи розвитку товарообороту підприємства ресторанного господарства.
4. Обґрунтування виробничої програми й товарообороту підприємства ресторанного господарства на плановий період.
5. Аналіз розв'язування задач за темою.

3.3 СИРОВИННІ Й ТОВАРНІ РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.3.1 Методичні поради до вивчення теми

Мета вивчення теми – з'ясування сутності сировинних і товарних ресурсів підприємства ресторанного господарства та механізму формування сировинно-товарного забезпечення виробничої програми й товарообороту підприємств галузі, формування чіткого уявлення про сутність і склад запасів сировини і товарів у підприємствах галузі та чинники, що визначають їх розмір, набуття практичних навичок визначення показників стану запасів сировини і товарів, їх планування у підприємствах галузі.

Вивчення теми доцільно починати зі з'ясування сутності й ролі сировинних і товарних ресурсів як фактора виробництва та предмета праці в підприємствах ресторанного господарства. Для виробництва кулінарної продукції у ресторанному господарстві використовується різноманітна сировина, яка поділяється на групи. Слід зазначити, що у підприємствах галузі сировину можна розглядати у складі товарних ресурсів, оскільки вона за якісними параметрами аналогічна продовольчій групі споживчих товарів.

Умовою забезпечення процесу виробництва та реалізації продукції є формування сировинного й товарного забезпечення підприємства, під яким розуміється діяльність із закупівлі та доставки сировинних і товарних ресурсів необхідного обсягу, асортименту та якості. Метою формування сировинного й товарного забезпечення є створення умов для реалізації мети діяльності підприємства на ринку, виконання планів виробництва, товарообороту та прибутку. Реалізація цієї мети забезпечується шляхом розв'язання множини завдань. Необхідно пам'ятати, що якість організації роботи із сировинного й товарного забезпечення обумовлює розмір і рівень багатьох показників господарсько-фінансової діяльності підприємства. У зв'язку з цим важливого значення набуває проблема вибору джерел надходження сировини й товарів, для вирішення якої необхідно ознайомитися з класифікацією постачальників сировинних і товарних ресурсів. Слід зауважити, що формування закупівельної політики підприємства ресторанного господарства ґрунтується на множині принципів. Важливим моментом ефективного забезпечення закупівлі сировини і товарів є забезпечення ритмічності постачання й оптимізація партій надходження сировини і товарів на підприємство. Крім того, для нормальної роботи підприємства важливе значення має правильне визначення потреби в сировині й товарах, яка повинна узгоджуватися з обсягами випуску продукції й товарообороту. Залежно від широти асортименту продукції на підприємствах галузі використовуються два основних методи визначення потреби в сировині й товарах: на основі виробничої програми й індивідуальних норм витрати сировини на одиницю продукції та на основі середньогрупових норм витрати сировини.

Забезпечення безперервності діяльності підприємства ресторанного господарства потребує створення певного обсягу запасів сировини й товарів, під якими розуміють масу сировини і товарів, призначену для наступного виробництва та (або) продажу, що тимчасово виключена з процесів виробництва та обігу і зберігається на складі до моменту їх виробничого використання або продажу. Слід зауважити, що необхідність утворення сировинних і товарних запасів на підприємствах галузі обумовлена множиною причин. Крім того, сировинні й товарні запаси виконують ряд функцій. Слід розуміти, що запаси на підприємствах ресторанного господарства характеризуються певними особливостями, серед яких: зв'язок запасів з процесами виробництва та обігу, обмеженість їх розміру термінами зберігання, залежність частки запасів покупних товарів від типу підприємства та ін. Для глибокого розуміння процесів, пов'язаних з утворенням запасів на підприємствах ресторанного господарства, необхідно вивчити класифікацію сировинних і товарних запасів, яка здійснюється за призначенням запасів, місцем їх знаходження, асортиментною структурою, регулярністю поповнення та витрачання, моментом і характером оцінки, відповідністю нормативу.

Наступним кроком у вивченні теми є з'ясування показників оцінки стану сировинних і товарних запасів підприємств ресторанного господарства. Так, залежно від мети оцінки, стан сировинних і товарних запасів підприємств визначається за допомогою абсолютних (натуральних і вартісних) та відносних показників. Слід пам'ятати, що оцінка забезпеченості підприємства сировинними і товарними запасами визначається за допомогою показника рівня запасів у днях обороту, який може обчислюватися в цілому по підприємству та за видами запасів. Одним із важливих показників ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства є товарооборотність, під якою розуміється час обертання продуктів із дня їх надходження до дня їх витрати (реалізації), а також швидкість обертання сировини й товарів. У зв'язку з цим у даній темі необхідно ознайомитися з методичним інструментарієм оцінки товарооборотності підприємств галузі, показники якої тісно взаємопов'язані. Необхідно підкреслити, що для підприємств ресторанного господарства важливе значення має прискорення товарооборотності, за якої вивільняються обігові кошти, що вкладені у запаси, скорочуються витрати по їх зберіганню, зменшуються сировинні й товарні втрати, що в кінцевому рахунку призводить до підвищення прибутку. Тому необхідно з'ясувати які чинники впливають на розмір і швидкість обороту запасів, як їх можна враховувати в діяльності підприємств галузі.

Логічним завершенням вивчення теми є розгляд механізму управління сировинними й товарними запасами, який на рівні підприємства ресторанного господарства здійснюється шляхом нормування та планування їх обсягу. Метою нормування запасів є визначення їх оптимальних розмірів за певних умов, місці та часі створення для ритмічної та безперебійної діяльності за найменших витрат щодо формування, зберігання та регулювання запасів. У процесі нормування запасів визначається норматив запасу в днях і сумі за

товарними групами. Крім того, процес нормування запасів базується на множині принципів. Слід зазначити, що нормування запасів передбачає розрахунок потоварного нормативу за окремими групами сировини й товарів, який визначається із урахуванням конкретних умов підприємства з виділенням елементів запасу (робочого, поточного поповнення й страхового).

Рекомендована література до вивчення теми: [2, с. 52-57], [3, с. 67-96], [4, с. 169-182], [5, с. 174-273], [7, с. 107-125], [9, с. 31-49], [10, с. 43-62].

3.3.2 Практичні завдання і методичні вказівки до їх виконання

Задача 1

На основі даних, що наведені в табл. 3.2, визначити середньогрупову норму витрати рибопродуктів на одну другу страву і річну планову потребу в рибопродуктах для забезпечення запланованого випуску 640 тис. других страв для їдальні.

Таблиця 3.2 – Вихідна інформація для розрахунку середньогрупової норми витрати рибопродуктів за другими стравами для їдальні

Найменування страв	Питома вага в групі, %	Норма витрати, г
Риба жарена	16	156
Риба відварна	9	145
Рибні котлети	5	94
Рулет із риби	2	57
Інші рибні страви	2	130
Інші другі страви	66	-

Задача 2

На основі наведених даних проаналізувати відповідність товарних запасів підприємства ресторанного господарства нормативу в цілому за рік і на кінець року. Аналітичну таблицю розробити самостійно, в яку внести отримані результати. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.

Наявність товарних запасів підприємства ресторанного господарства: на 1.01. – 25 тис. грн.; на 1.04. – 19 тис. грн.; на 1.10. – 24 тис. грн.; на 31.12. – 26 тис. грн.

Норматив товарних запасів становить 6 днів, річний обсяг товарообороту – 1656 тис. грн. Підприємство працює без вихідних.

Задача 3

Є наступні дані за місяць щодо підприємства ресторанного господарства:

- обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства - 162 тис. грн.;

- середня сума запасів сировини й товарів – 22,8 тис. грн.

Обчислити показники товарооборотності за місяць (час обороту і швидкість обороту). Визначити, як зміниться потреба підприємства в оборотних коштах на формування запасів, якщо товарооборотність запасів зросте до п'яти оборотів на місяць за незмінного обсягу товарообороту підприємства.

Задача 4

Скласти продуктовий баланс підприємства ресторанного господарства щодо картоплі на плановий рік, якщо потреба в ньому для випуску перших страв у плановому році становить 15 т, для випуску других страв і гарнірів – 32 т, холодних закусок – 4 т та іншої продукції власного виробництва – 2,7 т.

Із загальної потреби в картоплі в IV-му кварталі буде витрачено 28,1%. Норма запасу овочів – 10 днів. Залишок картоплі на 1 грудня поточного року – 1,2 т. За планом постачання за період, що залишився до початку планового року, на підприємство надійде 6 т картоплі. Очікувана витрата картоплі за цей самий період становить 5,7 т. Середню ціну 1 кг картоплі взяти на рівні середніх цін, що склалися на момент проведення розрахунків.

Задача 5

Визначити необхідний обсяг фінансових коштів, що авансуються у формування сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства, якщо норматив сировинних і товарних запасів на кінець кварталу - 12 днів, загальна сума витрат на формування і утримання запасів – 3 тис. грн., середньоденний обсяг переробки й реалізації товарів і сировини в цінах закупівлі – 14 тис. грн.

Задача 6

Обчислити норматив товарних запасів кондитерських виробів для буфету їдальні, якщо у продажу щоденно повинно знаходитися 12 видів

кондитерських виробів за середньою ціною за 1 кг – 11 грн. Середньоденна реалізація кондитерських виробів буфетом становить 60 кг. Дані товари надходять на підприємство щоденно по 8 видів виробів у кожній партії. Страховий запас необхідно передбачити в розмірі 25% від робочого запасу. Час на приймання, розвантаження і підготовку товарів до продажу – 0,3 дні.

3.3.3 Запитання для самоконтролю

1. Дайте визначення і характеристику сировинним і товарним ресурсам підприємства ресторанного господарства.
2. Які джерела формування сировинних і товарних ресурсів підприємств галузі?
3. Назвіть принципи формування закупівельної політики підприємства ресторанного господарства.
4. Що передбачає процес планування постачання підприємства ресторанного господарства сировиною і товарами?
5. Які причини обумовлюють необхідність утворення сировинних і товарних запасів у підприємствах галузі?
6. Дайте характеристику сировинних і товарних запасів підприємств ресторанного господарства за різними класифікаційними ознаками.
7. Визначте показники, що використовуються для оцінки стану сировинних і товарних запасів.
8. Що являють собою показники рівня запасів і часу обертання?
9. Що розуміють під товарооборотністю?
10. Перелічіть чинники, які впливають на формування сировинних і товарних запасів підприємств ресторанного господарства.
11. Розкрийте механізм впливу на динаміку сировинних і товарних запасів чинників зовнішнього і внутрішнього характеру.
12. Що розуміється під продуктовим балансом у ресторанному господарстві?

3.3.4 Тести для самоконтролю

Виберіть одну правильну відповідь із наведених (альтернативний вибір).

1. Сировинні й товарні ресурси підприємства ресторанного господарства - це:
- а) найважливіший фактор виробництва підприємств галузі;
 - б) основний предмет праці в підприємствах галузі;
 - в) обсяг сировини і продовольчих товарів, що переробляються і реалізуються підприємствами галузі в процесі виконання своїх функцій;

г) всі перелічені відповіді є правильними.

2. *Продуктовий баланс підприємства ресторанного господарства не враховує:*

- а) надходження сировини й товарів (обсяг закупівлі);
- б) зміну обсягів сировинних і товарних запасів протягом періоду;
- в) ціну закупівлі сировини й товарів;
- г) інше вибуття сировинних і товарних ресурсів.

3. *Причиною утворення сировинних і товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства є:*

- а) сезонність виробництва і споживання окремих видів сировини і товарів;
- б) нерівномірність розміщення виробництва і районів споживання сировини і товарів;
- в) необхідність утворення страхових резервів для згладжування можливих непередбачених коливань у попиті та пропозиції продукції й товарів, обумовлених різними факторами;
- г) всі відповіді є правильними.

4. *До функцій сировинних і товарних запасів у підприємствах ресторанного господарства належать:*

- а) забезпечення безперервності процесів виробництва й реалізації продукції, товарів;
- б) забезпечення стабільності асортименту продукції й товарів;
- в) дозволяють підвищувати рівень задоволення попиту споживачів;
- г) усі відповіді є правильними.

5. *Вкажіть, які з перелічених особливостей характерні для запасів на підприємствах ресторанного господарства:*

- а) вони пов'язані і з процесом виробництва, і з процесом обігу;
- б) обмеженість розміру запасів, яка пов'язана з тим, що сировина і продовольчі товари мають певні терміни зберігання;
- в) частка запасів покупних товарів у загальному обсязі запасів залежить від типу підприємства ресторанного господарства;
- г) усі відповіді є правильними.

6. *Якщо обсяг реалізації товарів за період менший, ніж розмір їх постачання, то товарні запаси на кінець періоду:*

- а) зменшуються;
- б) збільшуються;
- в) не змінюються;
- г) між цими показниками немає зв'язку.

7. До чинників, що не надають впливу на розмір сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства, належать:

- а) співвідношення між попитом і пропозицією продукції й товарів;
- б) складність товарного асортименту;
- в) споживчі властивості сировини і товарів;
- г) жодної правильної відповіді.

8. Показник рівня запасів у днях обороту показує:

- а) на скільки днів роботи підприємству вистачить сировинного й товарного запасу;
- б) термін постачання на підприємство сировини (товарів);
- в) кількість днів, через яку на підприємство надійде наступна партія сировини (товару);
- г) кількість днів, що пройшли з моменту надходження останньої партії сировини (товару) від постачальника.

9. Час обертання сировинних і товарних запасів у днях характеризує:

- а) середню тривалість перебування продуктів (сировини, товарів) у вигляді запасу;
- б) період, протягом якого реалізується на підприємстві середній запас;
- в) усі попередні відповіді правильні;
- г) жодної правильної відповіді.

10. Розмір сировинних і товарних запасів та швидкість їх обороту не впливають на:

- а) обсяг товарообороту підприємства;
- б) рівень витрат;
- в) прибуток;
- г) продуктивність праці.

11. Підвищення швидкості обертання сировинних і товарних запасів за незмінного їх розміру, за інших рівних умов, спричинить до:

- а) збільшення терміну їх обороту в днях;
- б) зменшення обсягу товарообороту;
- в) збільшення обсягу товарообороту;
- г) зменшення кількості їх оборотів за певний період часу.

12. Якщо товарооборот зростає, а сировинні й товарні запаси зменшуються, то товарооборотність:

- а) уповільниться;
- б) не зміниться;
- в) прискориться;
- г) не можливо визначити, оскільки взаємозв'язок відсутній.

13. Якщо середні сировинні й товарні запаси 20 тис. грн., норматив запасів 10 тис. грн., товарооборот за рік – 100 тис. грн., то оборотність запасів сировини й товарів становить:

- а) 2 обороти;
- б) 8 оборотів;
- в) 10 оборотів;
- г) 5 оборотів.

14. Якщо швидкість обертання сировинних і товарних запасів у сумі 45 тис. грн. планується збільшити з 5 до 9 разів на квартал, то сума вивільнених оборотних коштів, за умови незмінного обсягу товарообороту підприємства, складе:

- а) 18 тис. грн.;
- б) 20 тис. грн.;
- в) 7 тис. грн.;
- г) 24 тис. грн.

15. Якщо запаси на початок періоду 60 тис. грн., надходження сировини і товарів за період 600 тис. грн., реалізація продукції й товарів 550 тис. грн., інше вибуття (втрати) сировини й товарів - 10 тис. грн., то запаси на кінець періоду становитимуть:

- а) 100 тис. грн.;
- б) 70 тис. грн.;
- в) 60 тис. грн.;
- г) 120 тис. грн.

3.1.4 Практичне заняття

Питання для обговорення:

1. Сировинні й товарні ресурси – предмет праці в підприємствах ресторанного господарства.

2. Сировинне та товарне забезпечення виробничої програми і товарообороту підприємства ресторанного господарства.

3. Сутність і склад запасів сировини і товарів у підприємствах ресторанного господарства.

4. Показники стану запасів сировини і товарів та чинники, що визначають їх розмір.

5. Нормування та планування запасів сировини і товарів.

6. Аналіз розв'язування задач за темою.

3.4 ОСНОВНІ ФОНДИ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.4.1 Методичні поради до вивчення теми

Мета вивчення теми – з'ясування сутності й особливостей складу основних фондів підприємства ресторанного господарства, формування чіткого уявлення про механізм оцінки та відтворення основних фондів підприємств галузі, набуття практичних навичок визначення показників стану та ефективності використання основних фондів підприємств ресторанного господарства, обґрунтування шляхів підвищення ефективності їхнього використання.

Розгляд даної теми доцільно починати з повторення теоретичного матеріалу щодо сутності основних фондів підприємства, який вивчався в курсі «Економіка підприємства», а саме: поняття, склад і структура основних фондів підприємства, їх облік та оцінка, знос та амортизація основних фондів, відтворення основних фондів, показники оцінки технічного стану, інтенсивності відновлення й забезпеченості підприємства основними фондами.

Вивчення теми починається з розгляду основних фондів і матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства. Далі доцільно ознайомитися з класифікацією основних фондів підприємств галузі, яка здійснюється за наступними ознаками: характером використання основних фондів, їх цільовим і функціональним призначенням, участю у виробничо-торговому процесі, приналежністю, джерелам фінансування, станом фактичного використання. Особливу увагу необхідно приділити галузевим особливостям основних фондів підприємств ресторанного господарства, до яких слід віднести їх зв'язок з процесами виробництва, реалізації та організації споживання продукції, високу питому вагу пасивної частини основних фондів, яка переважно представлена орендованими основними фондами, низьку технічну оснащеність підприємств галузі, низький рівень механізації виробничо-торгових процесів, необхідність ув'язки основних фондів з випуском широкого асортименту продукції, нерівномірність завантаження обладнання.

Наступним етапом вивчення теми має бути розгляд механізму оцінки та відтворення основних фондів підприємств ресторанного господарства з урахуванням галузевих особливостей. При цьому доцільно зупинитися на з'ясуванні шляхів відтворення основних фондів підприємств галузі, зокрема, на особливостях поточного й капітального ремонтів як засобів простого відтворення основних фондів, а також необхідності й значенні нового будівництва, реконструкції, технічного переозброєння та модернізації діючого підприємства як шляхів розширеного відтворення основних фондів. Слід зауважити, що вибір форми відтворення основних фондів здійснюється в

процесі управління інвестиційною діяльністю підприємства ресторанного господарства.

Далі необхідно перейти до розгляду показників оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств галузі, оскільки одним із джерел економічного зросту підприємства є підвищення ефективності використання основних фондів, яке проявляється в зростанні обсягу виробництва й товарообороту, прибутку, економії витрат праці тощо. Для оцінки ефективності використання основних фондів підприємства ресторанного господарства використовується система показників, які поділяються на загальні, що характеризують ефективність використання сукупності основних фондів підприємства, та спеціальні, що характеризують ефективність використання окремих видів основних фондів, зокрема: показники ефективності використання виробничих і торгових площ, ефективності використання виробничої потужності підприємства, ефективності використання обіднього залу, ефективності використання обладнання. Особливу увагу під час вивчення даної теми слід приділити з'ясуванню чинників, що впливають на ефективність використання основних фондів у підприємствах ресторанного господарства, а також з'ясуванню завдань управління основними фондами у підприємствах галузі та обґрунтуванні шляхів їх розв'язання.

Завершальним етапом вивчення цієї теми є розгляд потужності виробничої системи підприємства ресторанного господарства, зокрема, з'ясування проектної, ефективної та реальної потужності виробничої системи підприємства. Крім того, необхідно вивчити показники ефективності виробничої системи підприємств галузі та розглянути чинники, що впливають на процес визначення (планування) потужності виробничої системи підприємства ресторанного господарства.

Рекомендована література до вивчення теми: [2, с. 74-88], [3, с. 178-201], [5, с. 275-299], [6, с. 196-223], [7, с. 181-198], [9, с. 50-68], [15].

3.4.2 Практичні завдання і методичні вказівки до їх виконання

Задача 1

Визначити річну суму амортизаційних відрахувань кафе «Мрія» на основі наступних даних:

- балансова вартість основних фондів підприємства за станом на початок року – 786 тис. грн.;

- питома вага вартості основних фондів першої групи (будівлі, споруди, передавальні пристрої) у загальній вартості основних фондів підприємства становить 82,6%;

- питома вага вартості основних фондів другої групи (автомобільний транспорт та запасні частини до нього, меблі, побутові прилади та інструменти, офісне обладнання) у загальній вартості основних фондів – 2,7%;

- питома вага вартості основних фондів третьої групи (будь-які інші основні фонди, не включені до груп 1, 2 і 4) у загальній вартості основних фондів складає 12,6%;

- питома вага вартості основних фондів четвертої групи (електронно-обчислювальні машини, інші машини для автоматичного оброблення інформації, їх програмне забезпечення, інформаційні системи, телефони, мікрофони) в загальній вартості основних фондів підприємства становить 2,1%;

- норми амортизації в розрахунку на квартал, згідно чинного законодавства України, у % до балансової вартості основних фондів, становлять: перша група основних фондів – 2%, друга група – 10%, третя група – 6%, четверта група – 15%.

Задача 2

У минулому році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 2010 тис. грн., рівень рентабельності – 7% до товарообороту. Середньорічна вартість основних фондів – 286 тис. грн., середньооблікова кількість працівників підприємства 23 особи, кількість посадочних місць - 50.

У звітному році обсяг товарообороту зріс на 4,5%, рівень рентабельності збільшився на 1%, інші показники залишилися без змін.

Визначити показники ефективності використання основних фондів підприємства ресторанного господарства та забезпеченості персоналу основними фондами. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки щодо динаміки розрахованих показників.

Задача 3

Визначити річну виробничу потужність кухні з виробництва перших страв на основі наступних даних. Кухня працює 10 годин на добу, середня тривалість однієї варки – 130 хвилин, з урахуванням часу на завантаження, вивантаження тощо. Загальна місткість казанів – 210 л, об'єм першої страви – 0,5 л. Час на простій з організаційно-технологічних причин – 70 хвилин на зміну, коефіцієнт заповнення казанів – 0,9. Кількість робочих днів кухні на рік – 305.

Вказівка. При розв'язуванні задачі скористатися формулою для визначення виробничої потужності кухні з випуску перших страв, яка має наступний вигляд:

$$ВП = \frac{(Ч - П) \times Ок}{В \times Ос} \times Кз, \quad (3.1)$$

де *ВП* – виробнича потужність кухні, страв;

Ч – тривалість роботи кухні, хвилин;

П – час на простій обладнання з організаційно-технологічних причин у зміну, хвилин;

В – середня тривалість однієї варки, хвилин;

Ок – загальна місткість казанів, літрів;

Ос – об'єм однієї першої страви, літрів;

Кз – коефіцієнт заповнення казанів.

Задача 4

Кількість посадочних місць їдальні – 100. У звітному році їдальня працювала 307 днів, обслуговування відвідувачів здійснювалося офіціантами. У плановому році їдальня буде працювати без вихідних днів за методом самообслуговування. Денний час роботи їдальні у звітному і плановому періодах – 8 годин, з яких 3 години обідній зал працює з повним завантаженням і 5 годин – із завантаженням у середньому 35%. Середній час обслуговування одного відвідувача офіціантами – 40 хв., а методом самообслуговування – 20 хв.

У звітному році їдальнею реалізовано 504 тис. страв, обслуговано 200 тис. відвідувачів.

На основі наведених даних визначити пропускну спроможність обіднього залу їдальні на плановий рік. Розрахувати можливий плановий приріст випуску страв, якщо відомо, що середня кількість страв на одного споживача – 2,5, а коефіцієнт використання пропускну спроможності обіднього залу залишиться на рівні звітного року.

Задача 5

Обідній зал кафе на 40 місць працює 12 годин на день. Середня тривалість обслуговування одного споживача – 35 хвилин. Фактично за робочий день в поточному році в середньому обслуговується 520 осіб.

У наступному році на підприємстві передбачається збільшити кількість посадочних місць на 25% за рахунок розширення площі обіднього залу. Крім того, у результаті запровадження на підприємстві системи заходів з

удосконалення організації обслуговування відвідувачів, середні витрати часу на обслуговування одного споживача скоротяться на 6%.

Використовуючи наведену інформацію, визначити: максимальну і фактичну оборотність одного місця, коефіцієнт оборотності місць в поточному році; пропускну спроможність обіднього залу та коефіцієнт її використання в поточному році; абсолютний і відносний приріст пропускну спроможності обіднього залу кафе в наступному році, порівняно з поточним. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.

3.4.3 Запитання для самоконтролю

1. Дайте визначення основних фондів підприємства ресторанного господарства.
2. За якими ознаками класифікують основні фонди підприємства ресторанного господарства?
3. Назвіть галузеві особливості складу і структури основних фондів підприємств ресторанного господарства.
4. Що характеризують натуральні показники оцінки основних фондів?
5. У чому полягає призначення вартісних показників оцінки основних фондів?
6. Яким чином здійснюється перенесення вартості основних фондів на продукцію (товари, послуги) підприємства ресторанного господарства?
7. Назвіть та охарактеризуйте види відтворення основних фондів підприємств ресторанного господарства.
8. Яку роль відіграють ремонти у відтворенні основних фондів підприємств галузі?
9. Завдяки яким показникам здійснюють оцінку ефективності використання основних фондів підприємства ресторанного господарства?
10. Які чинники впливають на ефективність використання основних фондів у підприємствах ресторанного господарства?
11. Які можливі шляхи підвищення ефективності використання основних фондів у ресторанному господарстві?
12. Дайте визначення поняттю «потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства».

3.4.4 Тести для самоконтролю

Виберіть одну правильну відповідь із наведених (альтернативний вибір).

1. *Особливістю основних фондів підприємств ресторанного господарства є:*
 - а) висока питома вага власних пасивних основних фондів;

- б) низька частка орендованих пасивних основних фондів;
- в) однакове співвідношення між власними та орендованими основними фондами;
- г) висока частка орендованих основних фондів.

2. *Зростання технічного рівня підприємства ресторанного господарства характеризує:*

- а) зріст питомої ваги пасивної частини основних фондів у загальній їхній вартості;
- б) зріст питомої ваги активної частини основних фондів у загальній їхній вартості;
- в) зниження питомої ваги активної частини основних фондів у загальній їхній вартості;
- г) всі відповіді є правильними.

3. *Механізм поступового перенесення вартості зношеної частини основних фондів на виготовлену і реалізовану продукцію з метою відшкодування і накопичення коштів для наступного їхнього відтворення - це:*

- а) моральний знос;
- б) амортизація основних фондів;
- в) фізичний знос;
- г) норма амортизації.

4. *До загальних показників ефективності використання основних фондів у підприємствах ресторанного господарства зараховують:*

- а) фондоозброєність;
- б) фондівіддачу;
- в) коефіцієнт використання виробничої потужності;
- г) інтегральний коефіцієнт використання обладнання.

5. *Показник фондівіддачі характеризує:*

- а) вартість основних фондів, що припадає на одного працівника;
- б) розмір прибутку, що припадає на одну гривню основних фондів;
- в) обсяг товарообороту, що припадає на одну гривню основних фондів;
- г) вартість основних фондів, що припадає на одну гривню товарообороту.

6. *Сума прибутку, що припадає на одиницю вартості основних фондів підприємства, характеризується показником:*

- а) фондівіддача;
- б) фондомісткість;
- в) рентабельність основних фондів;
- г) фондоозброєність.

7. Специфічні показники ефективності використання основних фондів підприємства ресторанного господарства характеризують:

- а) ефективність використання всієї сукупності основних фондів;
- б) ефективність використання окремих видів основних фондів;
- в) технічну забезпеченість підприємства;
- г) фондоозброєність.

8. Підвищення ефективності використання основних фондів у підприємствах ресторанного господарства значною мірою обмежується за рахунок:

- а) повного завантаження обладнання;
- б) низької питомої ваги активної частини основних фондів;
- в) нерівномірного розподілу попиту споживачів у часі;
- г) темпів зростання продуктивності праці.

9. Підвищення ефективності використання основних фондів підприємства ресторанного господарства впливає на зниження витрат виробництва та обігу шляхом зменшення:

- а) суми амортизаційних відрахувань;
- б) норми амортизаційних відрахувань;
- в) амортизаційних відрахувань на одиницю товарообороту;
- г) усіх перелічених вище показників.

10. Показником, який відображає вартість основних фондів, що припадає на одного працівника підприємства, є:

- а) фондомісткість;
- б) фондоозброєність;
- в) фондovіддача;
- г) виробнича потужність.

11. До власних джерел відтворення основних фондів підприємства ресторанного господарства належать:

- а) амортизаційний фонд;
- б) частка прибутку, що залишається в розпорядженні підприємства;
- в) кошти, що одержані від реалізації непотрібних основних фондів;
- г) усі відповіді є правильними.

12. Визначте, яка з перелічених пропозицій не сприятиме зростанню ефективності використання основних фондів підприємства ресторанного господарства:

- а) оптимізація співвідношення виробничої та торговельної площ;
- б) раціоналізація розташування підприємства ресторанного господарства;
- в) оптимізація графіків роботи підприємства;
- г) максимальне нагромадження основних фондів для захисту майна від інфляції.

13. До чинників, що впливають на ефективність використання основних фондів підприємств ресторанного господарства, належать:

- а) склад і структура основних фондів;
- б) рівень кваліфікації персоналу;
- в) коливання попиту споживачів;
- г) всі відповіді є правильними.

14. Виробнича потужність підприємства вимірюється:

- а) кількістю одиниць обладнання;
- б) обсягом виробництва продукції;
- в) сукупністю виробничої й торговельної площі підприємства;
- г) жодної правильної відповіді.

15. Максимальна кількість споживачів, які можуть бути обслуговані за одиницю часу (зміну, добу, місяць, рік), - це:

- а) пропускна спроможність підприємства ресторанного господарства;
- б) виробнича потужність підприємства ресторанного господарства;
- в) оборотність одного місця;
- г) жодної правильної відповіді.

3.1.4 Практичне заняття

Питання для обговорення:

1. Поняття і склад основних фондів підприємства ресторанного господарства.

2. Оцінка та відтворення основних фондів підприємства ресторанного господарства.

3. Стан та ефективність використання основних фондів підприємства ресторанного господарства.

4. Потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства.

5. Аналіз розв'язування задач за темою.

3.5 ПЕРСОНАЛ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.5.1 Методичні поради до вивчення теми

Мета вивчення теми – формування чіткого уявлення про сутність і особливості складу персоналу підприємств ресторанного господарства, набуття практичних навичок розробки штатного розкладу підприємства ресторанного господарства, визначення необхідної кількості працівників підприємства за функціональним складом, використання методів аналізу і планування показників з праці, обґрунтування форм і систем матеріального стимулювання праці персоналу підприємств галузі.

Розгляд даної теми доцільно починати з повторення теоретичного матеріалу щодо сутності персоналу та оплати праці на підприємстві, який вивчався в курсі «Економіка підприємства», а саме: поняття персоналу підприємства, продуктивність праці, нормування праці та планування чисельності працівників на підприємстві, поняття та види заробітної платні, організація оплати праці на підприємстві, форми та системи оплати праці, планування фонду оплати праці на підприємстві.

Вивчення теми починається зі з'ясування сутності праці та її особливостей у підприємствах ресторанного господарства, до яких слід віднести участь працівників у процесах виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, високу питому вагу витрат живої праці, значну частку суміщення трудових функцій працівниками, нерівномірність завантаження працівників, залежність кількості праці від особливостей організації роботи конкретного підприємства галузі. Надаючи характеристику персоналу підприємств ресторанного господарства, треба звернути увагу на класифікацію персоналу підприємств галузі, яка здійснюється за наступними ознаками: участю в господарській діяльності підприємства, виконуваними функціями, категоріями, напрямками спеціальної підготовки, посадами, рівнем кваліфікації, видами діяльності, статтю та віком, стажем роботи, відношенням до власності підприємства, характером трудових відносин. Крім того, вивчаючи дану тему, необхідно з'ясувати сутність і зміст процесу управління персоналом підприємств ресторанного господарства, його мету і завдання.

Далі слід зупинитися на розгляді сутності й методів виміру продуктивності праці персоналу підприємства ресторанного господарства, а також з'ясуванні системи показників продуктивності праці персоналу підприємств галузі, особливості якої обумовлені різноманітністю підходів до визначення результату праці в ресторанному господарстві та оцінки величини витрат праці. Необхідно підкреслити, що вплив продуктивності праці не обмежується лише обсягом діяльності, а має широку сферу впливу на ефективність господарсько-фінансової діяльності підприємства. У зв'язку з цим слід

розглянути можливі наслідки зміни рівня продуктивності праці на підприємствах галузі, умови та резерви зростання продуктивності праці, а також чинники зростання продуктивності праці у підприємствах ресторанного господарства, які з метою глибокого вивчення доцільно підрозділити на зовнішні та внутрішні.

Оскільки ефективність використання персоналу певною мірою залежить від існуючої системи матеріального стимулювання праці, то наступним етапом опрацювання даної теми є з'ясування сутності та ролі матеріального стимулювання праці, принципів його організації на підприємстві ресторанного господарства. На підприємствах галузі використовуються різні форми та системи оплати праці персоналу, які реалізуються у межах побудови та функціонування механізму матеріального стимулювання праці. Це стосується передусім вибору форм і систем оплати праці з урахуванням конкретних умов діяльності підприємств ресторанного господарства, обґрунтування видів і розмірів виплат із прибутку. Вивчаючи умови застосування різних форм оплати праці на підприємствах ресторанного господарства, слід враховувати галузеву специфіку праці й конкретні особливості організації роботи кожного підприємства, з урахуванням яких також здійснюється побудова системи додаткового стимулювання персоналу. Оскільки важливу роль у матеріальному стимулюванні праці відіграють доплати та надбавки, як додаткові форми стимулювання персоналу, необхідно з'ясувати їх види на підприємствах галузі. Під час вивчення теми слід приділити належну увагу такому важливому напрямку стимулювання, як виплати із прибутку. При цьому потрібно розрізняти два таких види виплат: виплати за участь у капіталі та виплати за результати діяльності. Перші виплати стосуються співвласників підприємства (акціонерів), серед яких можуть бути і його працівники. Виплати за результати діяльності здійснюються тільки працівникам підприємства. Формування політики оплати праці на підприємстві здійснюється з урахуванням державного і договірною регулювання заробітної плати. Ці важливі аспекти оплати праці сформульовані в Законі України «Про оплату праці».

Логічним завершенням вивчення даної теми є розгляд механізму планування показників з праці й заробітної плати підприємства ресторанного господарства, у межах якого необхідно з'ясувати мету розробки плану з праці, його етапи, вихідні передумови і порядок планування чисельності персоналу підприємства, а також основні методи планування чисельності персоналу та коштів на оплату праці підприємств галузі. Також важливим моментом є встановлення наслідків, які мають місце у випадках, коли рівень оплати праці на підприємстві нижчий за середній рівень по народному господарству та галузі, а також об'єктивних обмежень щодо забезпечення зростання рівня заробітної плати до середньогалузевого чи середнього рівня по народному господарству.

Рекомендована література до вивчення теми: [2, с. 97-123], [3, с. 202-255], [4, с. 148-177], [5, с. 301-365], [6, с. 208-231], [9, с. 69-86], [10, с. 78-101].

3.5.2 Практичні завдання і методичні вказівки до їх виконання

Задача 1

Визначити чисельність працівників виробництва підприємства ресторанного господарства на основі наступних даних: випуск продукції запланований у кількості 3342 тис. умовних страв; річний фонд робочого часу одного працівника – 1940 годин; середня норма часу на виробництво однієї умовної страви – 1,5 хвилин.

Плановий кваліфікаційний склад працівників виробництва даного підприємства ресторанного господарства повинен відповідати наступній структурі:

- кухарі VI розряду – 7%;
- кухарі V розряду – 26%;
- кухарі IV розряду – 30%;
- кухарі III розряду – 23%;
- робітники виробництва II розряду – 14%.

Задача 2

Виходячи з наведеної інформації, визначити необхідну кількість працівників кафе, якщо:

- у кафе буде працювати цех холодних закусок, гарячі й холодні напої буде готувати бармен;
- кафе має 20 місць в обідньому залі з середнім кругообігом одного місця на день – 20;
- кафе працює з 10.00 год. до 20.00 год. 353 дні на рік;
- кожний відвідувач в середньому купує 1 холодну закуску та 1 гарячий або холодний напій. Норма часу на приготування однієї холодної закуски – 2,1 хв., одного напою – 1,2 хв.;
- норма часу на обслуговування одного відвідувача барменом становить 1,8 хв.;
- підготовчо-заклучний час та можливі перерви становлять 12% від основного часу на всіх видах робіт;
- мийка посуду передбачена ручна; норма обслуговування для одного мийника становить 50 місць.

Задача 3

На основі даних, що наведені у табл. 3.3, проаналізувати продуктивність праці персоналу підприємства ресторанного господарства за два роки, зробити стислі висновки.

Таблиця 3.3 – Вихідна інформація для розрахунків

Показники	Минулий рік	Звітний рік	
		План	Фактично
Валовий товарооборот, тис. грн.	2212,7	2250,0	2264,8
у тому числі оборот з продукції власного виробництва, %	65,7	66,0	66,5
Чисельність працівників, осіб	27	28	27
у тому числі працівників виробництва, %	55,6	57,0	59,3
Випуск страв, тис. страв	268,2	270,0	262,7

Примітка: співвідношення трудомісткості покупних товарів і продукції власного виробництва 1 : 3.

Задача 4

На основі нижче наведених даних визначити продуктивність праці окремих категорій персоналу та в середньому на одного працівника ресторану за звітний рік.

Середньооблікова чисельність працівників ресторану становить 37 осіб, у тому числі: адміністративно-обслуговуючий персонал – 16,2%; працівники виробництва – 51,4%; працівники торгового залу – 21,6%; працівники торгової групи – 10,8%.

Річний обсяг валового товарообороту ресторану становить 2656 тис. грн., у тому числі оборот з продукції власного виробництва – 68,1%. Крім того, 75,1% продукції власного виробництва реалізовано у ресторані, а решту відпущено іншим підприємствам ресторанного господарства та роздрібною торгівлі. Із усього обсягу продукції й товарів, що реалізовані в ресторані, 7,2% відпущено покупцям додому, а з іншої 24% реалізовано буфетом ресторану.

Задача 5

У табл. 3.4 наведені вихідні дані з праці й заробітної плати персоналу підприємства ресторанного господарства. Заповніть таблицю, визначивши необхідні показники.

У минулому році на підприємстві було виготовлено і реалізовано продукції (товарів, послуг) на суму 2660 тис. грн. У звітному році в результаті організаційно-технологічних змін продуктивність праці персоналу в середньому зросла на 3,8%, а чисельність працівників виробництва скоротилася на 1 особу. Визначте, яким чином організаційно-технологічні заходи звітнього року вплинули на обсяг виробництва і реалізації продукції підприємства ресторанного господарства, зміни в структурі персоналу і основні показники з праці й заробітної плати (чисельність працівників, продуктивність праці, заробітну плату, величину фонду оплати праці). Прокоментуйте отримані результати й зробіть висновки.

Таблиця 3.4 – Вихідна інформація з праці й заробітної плати персоналу підприємства ресторанного господарства

Групи персоналу	Минулий рік				Звітний рік			
	Кількість, осіб	Питома вага, %	Середня тарифна ставка, грн.	Фонд оплати праці, грн.	Кількість, осіб	Питома вага, %	Середня тарифна ставка, грн.	Фонд оплати праці, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	4		840				875	
Працівники виробництва	19		745				775	
Працівники торгового залу	12		670				695	
Обслуговуючий персонал	6		480				500	
Всього								

Задача 6

Мінімально припустимий виробіток у ресторані на одного офіціанта становить 54 грн. на годину. За реалізацію понад мінімально припустиму норму встановлена оплата за стабільними відрядними розцінками: за продукцією власного виробництва – 1,5 грн. за 10 грн. товарообороту, за покупними товарами – 0,75 грн. за 10 грн. товарообороту.

Офіціант відпрацював 172 години (повний місяць). За місяць їм отримано роздрібного товарообороту на суму 9895,2 грн., у тому числі за продукцією власного виробництва – 62%. Преміювання працівників

підприємства здійснюється у розмірі 35% за досягнення темпів зросту роздрібного товарообороту (у співставних цінах відповідного періоду минулого року) та 0,5% за кожний відсоток перевищення обсягу роздрібного товарообороту (у співставних цінах) відносно рівня відповідного періоду минулого року. Темп зросту роздрібного товарообороту ресторану (у співставних цінах) відносно відповідного місяця минулого року становить 105,2%. Необхідно нарахувати заробітну плату офіціанту за місяць, якщо його годинна тарифна ставка становить 4,67 грн.

3.5.3 Запитання для самоконтролю

1. Дайте характеристику особливостям праці в підприємствах ресторанного господарства.
2. Які ознаки покладені в основу класифікацій персоналу підприємства ресторанного господарства?
3. Дайте визначення поняття «продуктивність праці» і охарактеризуйте систему показників, за допомогою яких її вимірюють.
4. Дайте характеристику факторам, що впливають на продуктивність праці в підприємствах галузі.
5. Які форми та системи організації заробітної плати застосовують у підприємствах ресторанного господарства?
6. Дайте визначення системи додаткового стимулювання персоналу і охарактеризуйте інструменти заохочення, які входять до її складу.
7. Розкрийте зміст і механізм дії системи преміювання в підприємстві ресторанного господарства?
8. Яку роль в системі матеріального стимулювання виконують доплати та надбавки? Які їх види використовують на підприємствах галузі?
9. За рахунок яких джерел фінансується оплата праці персоналу підприємства ресторанного господарства?
10. Які чинники впливають на рівень середньої заробітної плати працівників підприємства?
11. Розкрийте сутність та етапи розробки плану з праці підприємства ресторанного господарства.

3.5.4 Тести для самоконтролю

Виберіть одну правильну відповідь із наведених (альтернативний вибір).

1. *Нерівномірність завантаження працівників підприємств ресторанного господарства, що пов'язана з інтенсивністю потоків покупців, зумовлює:*

- а) зниження ефективності їхньої праці;
- б) підвищення ефективності їхньої праці;
- в) низький ступінь сумісництва трудових операцій;
- г) жодної правильної відповіді.

2. Глибина розподілу праці на підприємстві ресторанного господарства визначається:

- а) розміром і обсягом діяльності підприємства;
- б) місцезнаходженням підприємства;
- в) ступенем конкуренції на ринку;
- г) рівнем прибутковості господарської діяльності.

3. Особливості праці в підприємствах ресторанного господарства обумовлені:

- а) високою часткою витрат живої праці;
- б) високою часткою суміщення трудових функцій працівниками;
- в) нерівномірність завантаження працівників;
- г) всіма переліченими вище моментами.

4. Висока частка витрат живої праці в підприємствах ресторанного господарства зумовлена:

- а) високим рівнем механізації та автоматизації праці в галузі;
- б) значним обсягом трудових операцій, що безпосередньо пов'язані з обслуговуванням споживачів;
- в) високим рівнем ефективності праці їх працівників;
- г) жодної правильної відповіді.

5. За видами діяльності персонал підприємства ресторанного господарства класифікується на:

- а) персонал управління, виробничо-торговельний персонал і допоміжний персонал;
- б) персонал основної діяльності і персонал неосновної діяльності;
- в) адміністративно-управлінський персонал, працівники виробництва, працівники торгового залу і торгові працівники;
- г) керівників, спеціалістів, службовців і робітників.

6. Продуктивність праці характеризує:

- а) здатність працівника виробляти певну кількість продукції (робіт, послуг) в одиницю часу;
- б) відношення результатів діяльності до витрат праці персоналу на її здійснення у певному періоді;
- в) рівень використання персоналу підприємства;
- г) всі перелічені вище моменти.

7. *Визначте, який з показників не характеризує рівень продуктивності праці персоналу підприємства ресторанного господарства:*

- а) витрати часу в хвилинах на виробництво однієї умовної страви;
- б) кількість працівників підприємства, що припадає на одну грошову одиницю товарообороту;
- в) кількість людино-годин, що відпрацьовані працівниками підприємства за місяць;
- г) обсяг обороту з продукції власного виробництва, що припадає на одного працівника виробництва.

8. *Трудомісткість діяльності в ресторанному господарстві характеризує:*

- а) обсяг виготовленої та реалізованої продукції (товарів, послуг), що припадає на одного працівника підприємства або на один людино-день;
- б) обсяг випуску продукції власного виробництва, що приходиться на одного працівника виробництва або на один людино-день;
- в) витрати робочого часу на одиницю виготовленої (реалізованої) продукції підприємства (1 тис. грн. товарообороту, 1 тис. страв);
- г) кількість відпрацьованого робочого часу за період.

9. *Труднощі, що пов'язані з точною оцінкою продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства, зумовлені:*

- а) особливостями обліку в підприємствах галузі;
- б) поєднанням різних за спрямованістю функцій і, відповідно, неможливістю виміру всіх трудових витрат кількістю продукції, що виробляється і реалізується;
- в) недоліками чинної системи нормування праці;
- г) відсутністю на більшості підприємств економіста з праці й заробітної плати.

10. *Якщо обсяг товарообороту підприємства збільшується, а кількість працівників залишається незмінною, то продуктивність праці:*

- а) зростає;
- б) знижується;
- в) залишається без змін;
- г) між наведеними показниками не існує прямого зв'язку.

11. *Продуктивність праці в підприємстві ресторанного господарства підвищиться, якщо:*

- а) підвищаться ціни на продукцію, що реалізується;
- б) знизяться ціни на сировину, що купується;
- в) підвищиться інтенсивність праці за рахунок підвищення попиту споживачів;
- г) почасова форма оплати праці персоналу буде замінена відрядною.

12. Наслідком зниження продуктивності праці персоналу підприємства галузі може бути:

- а) підвищення конкурентоспроможності підприємства;
- б) підвищення обсягу товарообороту;
- в) зниження рівня витрат виробництва та обігу;
- г) зниження рентабельності господарської діяльності.

13. Загальна сума витрат на оплату праці персоналу підприємства формується за рахунок:

- а) прибутку як результату господарської діяльності;
- б) валового товарообороту;
- в) коштів, які формують фонд споживання;
- г) витрат виробництва та обігу.

14. Грошова виплата персонального характеру, яка систематично нараховується до існуючої заробітної плати, - це:

- а) надбавка до заробітної плати;
- б) одноразове заохочення;
- в) доплата до заробітної плати;
- г) премія.

15. Грошова виплата, яка сплачується з метою компенсації додаткових витрат або складних умов праці окремих працівників, - це:

- а) надбавка до заробітної плати;
- б) одноразове заохочення;
- в) доплата до заробітної плати;
- г) премія.

3.1.4 Практичне заняття

Питання для обговорення:

1. Характеристика персоналу підприємства ресторанного господарства.
2. Продуктивність праці персоналу підприємства ресторанного господарства.
3. Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємства ресторанного господарства.
4. План з праці підприємства ресторанного господарства.
5. Аналіз розв'язування задач за темою.

3.6 ВИТРАТИ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.6.1 Методичні поради до вивчення теми

Мета вивчення теми – формування чіткого уявлення про сутність і особливості складу поточних витрат підприємств ресторанного господарства, з'ясування основних чинників, що визначають розмір витрат виробництва та обігу, набуття практичних навичок визначення показників витрат підприємств галузі, обґрунтування плану поточних витрат в цілому по підприємству та за окремими статтями витрат.

Вивчення теми доцільно розпочати з розгляду економічної природи поточних витрат підприємства ресторанного господарства, яка пов'язана з тим, що для здійснення діяльності підприємство використовує ресурси, які застосовуються у виробничо-торговельних та обслуговуючих процесах, споживаються і трансформуються у витрати. У зв'язку з цим для розуміння економічної природи і складу витрат необхідно дослідити взаємозв'язок ресурсів і витрат підприємства ресторанного господарства. До складу поточних витрат підприємств галузі включають витрати виробництва та обігу, які являють собою представлені в грошовій формі витрати підприємства на виконання функцій виробництва продукції, реалізації власної продукції й покупних товарів та організації їх споживання, які за сутністю є собівартістю послуг з виробництва, доведення кулінарної продукції й товарів до споживача, організації їх споживання та пов'язані зі зміною форм вартості. Вивчаючи дану тему, особливу увагу слід звернути на особливості витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства, які пов'язані з тим, що до їх складу не включається вартість сировини і товарів, а входять лише витрати, що пов'язані із здійсненням процесів виробництва, реалізації й організації поживання їжі. Вартість сировини і товарів, витрачених на приготування продукції, включається до собівартості продукції підприємства. У зв'язку з цим у ресторанному господарстві витрати виробництва та обігу не тотожні собівартості продукції. За джерелами фінансування у складі поточних витрат підприємства ресторанного господарства виділяють поточні витрати, що відносяться на собівартість продукції, та поточні витрати, що фінансуються за рахунок чистого прибутку підприємства. Такий поділ витрат обумовлений існуючим підходом до визначення фінансових результатів поточної діяльності підприємства та прийнятим порядком оподаткування прибутку.

Наступним кроком вивчення теми є розгляд системної класифікації поточних витрат підприємства ресторанного господарства за різними ознаками, зокрема: за економічним характером витрат, єдиною номенклатурою статей, видами діяльності (виконуваними функціями), об'єктом калькулювання, характером віднесення витрат на об'єкти калькулювання, видами ресурсів, ступенем однорідності, часом одержання

результатів від витрат, порядком віднесення на витрати конкретного періоду, ступенем доцільності, мірою контролювання, еластичністю від зміни товарообороту. Для обґрунтування управлінських рішень найбільш важливою ознакою класифікації поточних витрат є ознака їх еластичності, тобто залежності від обсягу товарообороту підприємства, згідно якої витрати поділяються на постійні та змінні. При цьому слід пам'ятати, що сума постійних витрат не залежить від зміни обсягу товарообороту, водночас розмір цих витрат на одиницю продукції (товарообороту) є дигресивним і знижується. Змінні витрати по-різному реагують на зміну обсягу товарообороту підприємства ресторанного господарства, що визначає необхідність їх поділу на пропорційні, прогресивні та регресивні. Для всебічного опрацювання даної теми необхідно дослідити склад витрат від операційної діяльності підприємства за економічними елементами, а також з'ясувати номенклатуру статей витрат від звичайної та надзвичайної діяльності підприємства ресторанного господарства.

Логічним продовженням вивчення теми є розгляд абсолютних і відносних показників витрат, що характеризують ефективність використання ресурсів підприємства. При цьому слід пам'ятати, що критерієм економічності поточних витрат підприємства ресторанного господарства є мінімізація рівня витратоємності його діяльності. Важливе значення для підприємств галузі в короткостроковому періоді має аналіз поведінки середніх постійних і середніх змінних витрат при збільшенні обсягів товарообороту. Оскільки саме показники середніх витрат використовуються для порівняння з ціною, яка завжди вказується у розрахунку на одиницю продукції підприємства. Слід відмітити, що поточні витрати є якісним показником діяльності підприємства ресторанного господарства, тому що їх розмір і рівень формуються під впливом чинників зовнішнього і внутрішнього середовища. У зв'язку з цим важливого значення набуває дослідження чинників, що визначають розмір і рівень витрат підприємства ресторанного господарства, а також чинників, що впливають на окремі види поточних витрат підприємств галузі, знання яких дозволяє визначити резерви зниження витрат, що є складовим елементом системи управління витратами підприємства ресторанного господарства. Тому необхідно зупинитися на характеристиці напрямків раціоналізації та економії витрат у ресторанному господарстві.

Завершальним етапом вивчення цієї теми є розгляд процесу обґрунтування плану поточних витрат підприємства ресторанного господарства, яке здійснюється у межах управління поточними витратами підприємств галузі і має за мету визначення суми витрат, необхідної для забезпечення нормальної роботи підприємства щодо виконання основних функцій з урахуванням резервів зниження витрат. У зв'язку з цим доцільно зупинитися на з'ясуванні етапів планування поточних витрат підприємства ресторанного господарства та методів обґрунтування плану поточних витрат як в цілому по підприємству та і за окремими статтями витрат.

Рекомендована література до вивчення теми: [2, с. 136-149], [3, с. 116-144], [4, с. 235-256], [5, с. 367-410], [9, с. 87-106], [10, с. 103-134], [12], [16].

3.6.2 Практичні завдання і методичні вказівки до їх виконання

Задача 1

У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства становить 2240 тис. грн., що перевищує значення даного показника у минулому році на 7%. Рівень витрат виробництва та обігу у звітному році склав 28,1% до товарообороту, а у минулому році він був вищим на 0,2%.

Визначити необхідні показники щодо витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства та їх динаміки, отримані результати розрахунків занести до аналітичної таблиці, яку скласти самостійно. Розрахувати величину відносної економії (або перевитрачання) витрат підприємства.

Прокоментувати отримані результати й зробити стислі висновки.

Задача 2

У другому кварталі звітного року витрати виробництва та обігу кафе становили 70 тис. грн., у третьому кварталі цього ж року - 77 тис. грн. Обсяг товарообороту кафе у третьому кварталі зріс, порівняно з другим кварталом, на 15%.

Визначити величину постійних і змінних витрат виробництва та обігу кафе у третьому кварталі.

Задача 3

На основі вихідної інформації, поданої в табл. 3.5, згрупувати витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства за їх еластичністю до товарообороту, визначити структуру витрат підприємства та рівень витрат до товарообороту. Проаналізувати отримані результати, зробити висновки.

Таблиця 3.5 – Вихідна інформація для розрахунків

№ з/п	Найменування статей витрат	Значення, тис. грн.
1	Витрати на перевезення	48,3
2	Витрати на оплату праці	215,0
3	Витрати на оренду й утримання будівель, споруд, приміщень та інвентарю	336,2
4	Амортизаційні відрахування на повне відновлення основних фондів і нематеріальних активів	19,7
5	Витрати на поточний ремонт основних фондів	3,2
6	Знос санспецодягу, столової білизни, малоцінних і швидкозношуваних предметів	14,9
7	Витрати на паливо, газ і електроенергію для виробничих потреб	57,6
8	Витрати на зберігання, підробку, підсортування і пакування товарів	9,4
9	Витрати на торгіву рекламу	24,8
10	Відсотки за кредит	4,6
11	Втрати товарів і продуктів у межах норм природного убутку під час перевезення, зберігання та реалізації	2,8
12	Витрати на тару	1,7
13	Відрахування на соціальні заходи	81,0
14	Витрати на обов'язкове страхування майна	7,1
15	Інші витрати	27,3
	Всього	

Обсяг товарообороту підприємства – 2962 тис. грн.

Задача 4

Використовуючи наведені дані, визначити суму витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства та їх рівень відносно обсягу товарообороту за такими статтями, як витрати на перевезення вантажів, амортизаційні відрахування на повне відновлення основних фондів і нематеріальних активів, а також витрати на оренду й утримання будівель, споруд, приміщень та інвентарю.

Обсяг товарообороту підприємства становить 3216 тис. грн., рівень загальних витрат виробництва та обігу – 27,4% до товарообороту. У загальній сумі витрат виробництва та обігу підприємства питома вага витрат на перевезення вантажів складає 8,6%, амортизаційні відрахування на повне відновлення основних фондів і нематеріальних активів становлять 5,3% від

загальних витрат підприємства, а витрати на оренду й утримання будівель, споруд, приміщень та інвентарю складають 5,2% до товарообороту.

Отримані результати розрахунків занести до таблиці, яку розробити самостійно.

Задача 5

Виконати розрахунок витрат на придбання столового посуду для їдальні на 150 посадочних місць. Вихідні дані про наявність посуду в їдальні на початок року наведені у табл. 3.6, в якій і провести всі розрахунки.

Таблиця 3.6 – Розрахунок витрат на придбання столового посуду

№ з/п	Найменування	Норма на 1 місце, шт.	Потреба за нормою, шт.	Наявність на початок року, шт.	Необхідно придбати, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума витрат, тис. грн.
1	Тарілка глибока	4		480		2,70	
2	Тарілка мілка	4		510		2,20	
3	Ложка столова	3,5		570		0,89	
4	Ложка чайна	2		230		0,71	
5	Виделка	3,5		545		0,90	
6	Ніж	2		270		0,95	
7	Піднос	1		115		5,20	
	Всього						

Задача 6

За даними про надходження у плановому році сировини і товарів, а також внутрішнє переміщення продукції й товарів, транспортний вантажообіг підприємства ресторанного господарства, що має широку збутову мережу власної кулінарної продукції, визначений у розмірі 5570 т. З усього транспортного вантажообігу 35% транспортного вантажообігу передбачається оплачувати за почасовим тарифом, а решту – за відрядним тарифом, який, за прогнозними даними, становитиме у середньому 42,5 грн. за 1 т вантажу. З усього вантажу, що доставляється на підприємство ресторанного господарства з оплатою за відрядним тарифом, 18% буде перевозитися спеціальним транспортом, що спричинить додаткові витрати у розмірі 20% від середнього тарифу.

Щоденно замовляється 3 автомобілі. Автомобіль буде зайнятий у середньому 6 годин на день. Середня кількість робочих днів підприємства на

рік – 340. Почасовий тариф встановлений у розмірі 80 грн. за 1 годину експлуатації автомобіля.

На основі наведених даних визначити планову річну суму транспортних витрат підприємства ресторанного господарства.

3.6.3 Запитання для самоконтролю

1. Визначте економічну сутність поточних витрат підприємства ресторанного господарства, надайте характеристику їх складу.

2. Що являють собою витрати виробництва та обігу? У чому полягають їх особливості?

3. Надайте характеристику джерелам фінансування поточних витрат підприємств галузі.

4. Розкрийте взаємозв'язок ресурсів і витрат підприємства ресторанного господарства.

5. За якими ознаками здійснюється класифікація витрат виробництва та обігу підприємств ресторанного господарства?

6. Надайте характеристику витрат виробництва та обігу за ознакою їх еластичності, тобто залежності від обсягу товарообороту підприємства. Наведіть графічне зображення залежності умовно-постійних і умовно-змінних витрат від обсягу товарообороту.

7. Що являє собою номенклатура статей витрат від звичайної та надзвичайної діяльності підприємства ресторанного господарства?

8. Які показники використовуються для характеристики витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства?

9. Які показники використовують для оцінки ефективності витрат підприємства?

10. Надайте характеристику факторам, що визначають розмір і рівень витрат підприємства ресторанного господарства.

11. Визначте основні напрямки раціоналізації та економії витрат підприємств галузі за сучасних умов.

12. У чому полягає зміст процесу управління поточними витратами підприємства ресторанного господарства.

3.6.4 Тести для самоконтролю

Виберіть одну правильну відповідь із наведених (альтернативний вибір).

1. У підприємствах ресторанного господарства витрати виробництва та обігу:

а) не тотожні собівартості продукції;

- б) тотожні собівартості продукції;
- в) включають витрати на сировину і напівфабрикати, що використовуються для виготовлення страв;
- г) включають вартість покупних товарів за ціною закупівлі.

2. *Оберіть ознаку, за якою витрати підприємств поділяються таким чином: матеріальні витрати; витрати на оплату праці; відрахування на соціальні заходи; амортизація основних фондів і нематеріальних активів. Це є розподіл за:*

- а) економічними елементами;
- б) номенклатурними статтями;
- в) функціональною ознакою;
- г) залежно від ресурсів, що використовуються.

3. *Вкажіть, чи відносяться до витрат виробництва та обігу виплати дивідендів фізичним особам, які вклали свій капітал у дане підприємство ресторанного господарства:*

- а) відносять у повному обсязі;
- б) відносяться частково;
- в) не відносяться;
- г) жодної правильної відповіді.

4. *За реакцією загальної суми витрат на зміну обсягу товарообороту всі витрати можна поділити на:*

- а) прямі та побічні;
- б) основні й накладні;
- в) постійні та змінні;
- г) прогресивні й пропорційні.

5. *Вкажіть, до якого виду витрат слід віднести заробітну плату виробничих працівників підприємства ресторанного господарства, які працюють за відрядно-преміальною системою оплати праці:*

- а) до умовно-постійних;
- б) до умовно-змінних;
- в) частково до умовно-постійних;
- г) жодної правильної відповіді.

6. *Вкажіть, до якого виду витрат слід віднести витрати на оренду приміщень ресторану та амортизацію встановленого обладнання:*

- а) до умовно-змінних;
- б) до умовно-постійних;
- в) частково до умовно-постійних, а частково до умовно-змінних;
- г) жодної правильної відповіді.

7. Вкажіть, який із показників витрат виробництва та обігу не зміниться за умови зміни обсягу товарообороту підприємства ресторанного господарства (за інших незмінних умов):

- а) рівень умовно-постійних витрат;
- б) сума умовно-постійних витрат;
- в) сума умовно-змінних витрат;
- г) сума загальних витрат підприємства.

8. Відношення абсолютної величини витрат виробництва та обігу до обсягу товарообороту підприємства ресторанного господарства характеризується показником:

- а) витратомісткості товарообороту;
- б) величини середніх витрат виробництва та обігу на 1 грн. товарообороту;
- в) рівня витрат виробництва та обігу;
- г) всі зазначені вище показники розраховуються саме таким чином.

9. Якщо обсяг товарообороту збільшиться, то сума умовно-змінних витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства (за інших незмінних умов):

- а) знизиться;
- б) збільшиться;
- в) не зміниться;
- г) недостатньо даних для обґрунтування відповіді.

10. Якщо обсяг товарообороту збільшиться, то рівень умовно-змінних витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства (за інших незмінних умов):

- а) знизиться;
- б) збільшиться;
- в) не зміниться;
- г) недостатньо даних для обґрунтування відповіді.

11. Якщо обсяг товарообороту збільшиться, то рівень умовно-постійних витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства (за інших незмінних умов):

- а) знизиться;
- б) збільшиться;
- в) не зміниться;
- г) недостатньо даних для обґрунтування відповіді.

12. Вкажіть, до якого наслідку призведе зростання частки напівфабрикатів у обороті з власної продукції підприємства ресторанного господарства:

- а) зростання суми витрат виробництва та обігу;
- б) зростання рівня витрат виробництва та обігу;

- в) зниження загального рівня витрат виробництва та обігу;
- г) даний фактор не надає впливу на загальний рівень витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства.

13. Вкажіть, який із перелічених чинників підвищує рівень витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства і залежить від його діяльності:

- а) зниження продуктивності праці за умови підвищення середньої заробітної плати;
- б) підвищення ставок амортизаційних відрахувань;
- в) підвищення ставок відрахувань на соціальне страхування працівників;
- г) підвищення відсоткових ставок за кредит.

14. Зниження витрат підприємства ресторанного господарства досягають, головним чином, за рахунок:

- а) підвищення якості продукції;
- б) масовості виготовлення стандартизованої продукції;
- в) виготовлення унікальної продукції;
- г) всього переліченого вище.

15. Якщо обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства зростає, а рівень витрат виробництва та обігу зменшиться, то ефективність діяльності підприємства:

- а) підвищиться;
- б) знизиться;
- в) залишиться без змін;
- г) на основі наведених даних не можна визначити зміну ефективності діяльності підприємства.

3.1.4 Практичне заняття

Питання для обговорення:

1. Поточні витрати підприємства ресторанного господарства.
2. Витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства.
3. Показники витрат виробництва та обігу і чинники, що визначають їх розмір.
4. Обґрунтування плану витрат виробництва та обігу.
5. Аналіз розв'язування задач за темою.

3.7 ДОХОДИ І ПРИБУТОК ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.7.1 Методичні поради до вивчення теми

Мета вивчення теми – формування чіткого уявлення про сутність і склад доходів і прибутку підприємства ресторанного господарства, вивчення джерел формування доходів і прибутку підприємств галузі, з'ясування основних чинників, що визначають доходи, прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства, набуття практичних навичок визначення показників оцінки доходів і рентабельності підприємств галузі, обґрунтування доходу і прибутку підприємства на майбутній період.

Розгляд даної теми доцільно починати з повторення теоретичного матеріалу щодо прибутку і рентабельності підприємства, який вивчався в курсі «Економіка підприємства», а саме: сутність прибутку, його види, рентабельність підприємства.

Вивчення теми починається з розгляду сутності доходу підприємства ресторанного господарства, який являє собою суму виручки від реалізації продукції, товарів, інших активів та надання платних послуг, а також надходження від позареалізаційних операцій, що пов'язані зі здійсненням його господарської діяльності. Отримання підприємством ресторанного господарства доходів свідчить про те, що продукція підприємства знайшла свого споживача, відповідає вимогам і попиту ринку за ціною, якістю, іншими характеристиками та властивостями. Крім того, значення доходів полягає в тому, що їх отримання створює основу для самофінансування підприємства за умови, якщо розмір доходів достатній для покриття витрат підприємства, виконання зобов'язань перед бюджетом та утворення чистого прибутку. Зазначимо, що підприємства ресторанного господарства мають різні джерела формування доходів. Важливим етапом вивчення теми є розгляд класифікації доходів підприємства ресторанного господарства, яка здійснюється за наступними ознаками: характером і напрямками діяльності, джерелами, елементами та періодом формування, ідентифікацією в процесі обліку, характером оподаткування, ступенем податкової зачистки, достатністю для формування прибутку. Слід зазначити, що доходи, які отримує підприємство ресторанного господарства, характеризуються абсолютними, структурними та відносними показниками. Зазначимо, що на підприємствах ресторанного господарства найбільш важливим видом доходу в системі формування прибутку є комерційний дохід, що являє собою суму реалізованих націнок, які формуються як різниця між продажною і закупівельною ціною сировини, напівфабрикатів, товарів, призначені для покриття витрат, що пов'язані з виробництвом продукції, її реалізацією та організацією споживання. За економічною природою націнки являють собою ціну послуг підприємства ресторанного господарства. Формування рівня націнки залежить від цінової

політики підприємства та стратегії його розвитку. Вивчаючи дану тему, необхідно звернути увагу на з'ясування чинників, що впливають на суму і рівень доходів підприємств ресторанного господарства, та резерви їх зростання.

Логічним продовженням вивчення теми є розгляд економічної природи і джерел утворення прибутку підприємства ресторанного господарства. При цьому в підприємствах галузі, з урахуванням специфіки виконуваних функцій і особливостей формування доходів і витрат, прибуток визначається як різниця між доходом підприємства і його поточними витратами. Слід зазначити, що значення прибутку як показника діяльності полягає в тому, що він поєднує економічні інтереси держави, підприємства, працівників і власників. Неодмінним моментом у вивченні теми є розгляд класифікації прибутку підприємства ресторанного господарства, яка здійснюється за певними ознаками: видом діяльності, порядком розрахунку, джерелами формування, метою визначення, методикою оцінки, розмірами прибутку. Крім того необхідно розглянути механізми формування прибутку підприємства ресторанного господарства від звичайної діяльності до оподаткування та чистого прибутку, а також економічні межі діяльності підприємства ресторанного господарства з точки зору його беззбитковості.

Наступним кроком вивчення теми є дослідження рентабельності як показника відносної прибутковості підприємства, що характеризує ефективність його господарської діяльності, ступінь використання ресурсів, раціональність здійснених витрат. Рівень рентабельності визначається як процентне відношення суми одержаного прибутку до будь-якого показника (обсягу товарообороту, величини витрат виробництва та обігу, середнього розміру основних фондів і оборотних коштів, суми коштів фонду оплати праці, вкладеного капіталу та ін), у зв'язку з чим характеризується системою показників. Крім того необхідно зупинитися на з'ясуванні чинників, що визначають прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства та дослідити механізм обґрунтування величини прибутку підприємства на майбутній період.

Завершальним етапом вивчення цієї теми є розгляд механізму розподілу і використання прибутку підприємств галузі. У зв'язку з цим необхідно звернути увагу на порядок розподілу прибутку підприємства ресторанного господарства, який залежить від чинного законодавства, що регулює взаємовідносини підприємства з бюджетом, форми власності, організаційно-правового статусу підприємства. При цьому слід зауважити, що основною метою планування розподілу чистого прибутку підприємства ресторанного господарства є оптимізація пропорції між частиною прибутку, що споживається, та частиною прибутку, що залишається в кругообігу коштів підприємства. Крім того необхідно з'ясувати зміст процесів визначення потреби підприємства в прибутку за напрямками його використання та формування цільової структури розподілу прибутку в підприємствах галузі

Рекомендована література до вивчення теми: [2, с. 160-205], [3, с. 97-115, 145-177], [4, с. 246-297], [5, с. 413-481], [6, с. 286-325], [9, с. 107-128], [10, с. 136-176], [14].

3.7.2 Практичні завдання і методичні вказівки до їх виконання

Задача 1

Визначити річну суму і рівень валового доходу кафе, якщо відомо, що за рік підприємство закупило сировини й товарів у постачальників (за ціною постачальників) на суму 1450 тис. грн., середній рівень торгових надбавок по даному підприємству становить 35%, середній рівень націнок ресторанного господарства - 38%.

Задача 2

Визначити для підприємства ресторанного господарства показники прибутку і рентабельності, зробити висновки, знаючи, що:

- річний обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства – 2670 тис. грн.;
- рівень валового доходу – 44,3% до товарообороту;
- рівень витрат виробництва та обігу – 35,2% до товарообороту;
- доходи, що отримані від участі в спільних підприємствах – 41 тис. грн.;
- дивіденди, що отримані за акціями, облігаціями та іншими цінними паперами, які належать підприємству, – 26 тис. грн.;
- штрафи, що сплачені підприємством ресторанного господарства, – 22 тис. грн.;
- ставка податку на прибуток підприємства, згідно чинного законодавства України, - 25%.

Задача 3

На основі даних табл. 3.7 проаналізувати динаміку прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства, обчисливши необхідні показники.

Визначити вплив окремих чинників на зміну прибутку, за результатами аналізу зробити стислі висновки.

Таблиця 3.7 – Вихідна інформація для розрахунків

Показники	Минулий рік	Звітний рік			Факт, у % до минулого року
		План	Фактично	% виконання	
Обсяг товарообороту, тис. грн.	3000	3100	3200		
Валовий дохід, тис. грн.	1110		1184		
Рівень валового доходу, % до товарообороту		38,0			
Витрати виробництва та обігу, тис. грн.		961			
Рівень витрат виробництва та обігу, % до товарообороту	30,5		31,5		
Прибуток від реалізації, тис. грн.					
Рентабельність за прибутком від реалізації, % до товарообороту					
Чистий прибуток, тис. грн.					
Рентабельність за чистим прибутком, % до товарообороту					

Задача 4

Цільовий прибуток підприємства ресторанного господарства на наступний рік визначений у розмірі 132,1 тис. грн. Сума умовно-постійних витрат виробництва та обігу за звітний рік становила 249 тис. грн., рівень умовно-змінних витрат виробництва та обігу – 16,7% до товарообороту, а рівень валового доходу – 35,3% до товарообороту.

У плановому періоді передбачається зріст тарифів на 7%, зріст цін на сировину і товари – на 5%. Рівень валового доходу підприємства в наступному році залишиться незмінним, порівняно з попереднім.

Визначити цільову суму валового доходу підприємства ресторанного господарства на плановий рік.

Вказівка: для визначення обсягу товарообороту підприємства ресторанного господарства, який забезпечує отримання цільового розміру прибутку, скористатися наступною формулою:

$$TO_{ц} = \frac{BBO_{пост} + П_{ц}}{P_{вд} - P_{вво\ змін}} \times 100, \quad (3.2)$$

де $TO_{ц}$ – обсяг товарообороту, який забезпечує отримання цільового розміру прибутку, тис. грн.;

$BBO_{пост}$ – сума умовно-постійних витрат виробництва та обігу в плановому періоді, тис. грн.;

$П_{ц}$ – цільовий прибуток підприємства, тис. грн.;

$R_{вд}$ – рівень валового доходу підприємства в плановому періоді, % до товарообороту;

$R_{вво_{змін}}$ – рівень умовно-змінних витрат виробництва та обігу в плановому періоді, % до товарообороту.

Задача 5

На наступний рік підприємством ресторанного господарства запланований обсяг валового товарообороту у розмірі 1625 тис. грн., розмір валового доходу – 591,5 тис. грн., рівень витрат виробництва та обігу – 26,3% до товарообороту. Питома вага умовно-постійних витрат у загальних витратах виробництва та обігу підприємства становить 29,7%. Ставка податку на прибуток підприємства, згідно чинного законодавства України - 25%.

Визначити обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства, який забезпечує його беззбиткову діяльність на плановий рік (точку беззбитковості), коефіцієнт безпеки діяльності, планові суми прибутку від реалізації та чистого прибутку підприємства, планову рентабельність.

Вказівка: для визначення обсягу товарообороту підприємства ресторанного господарства, який забезпечує його беззбиткову діяльність (точку беззбитковості), скористатися наступною формулою:

$$TO_B = \frac{BBO_{пост}}{R_{вд} - R_{вво_{змін}}} \times 100, \quad (3.3)$$

де TO_B – обсяг товарообороту, який забезпечує його беззбиткову діяльність (точка беззбитковості), тис. грн.;

$BBO_{пост}$ – сума умовно-постійних витрат виробництва та обігу в плановому періоді, тис. грн.;

$R_{вд}$ – рівень валового доходу підприємства в плановому періоді, % до товарообороту;

$R_{вво_{змін}}$ – рівень умовно-змінних витрат виробництва та обігу в плановому періоді, % до товарообороту.

Критерієм безпеки діяльності підприємства ресторанного господарства є ступінь перевищення беззбиткового обсягу товарообороту над фактичним (плановим) обсягом товарообороту. Для визначення коефіцієнта безпеки діяльності підприємства слід скористатися формулою:

$$k_B = \frac{TO - TO_B}{TO}, \quad (3.4)$$

де k_B – коефіцієнт безпеки діяльності підприємства;

TO – фактичний або плановий обсяг товарообороту підприємства, тис. грн.

Задача 6

На наступний рік обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства запланований у сумі 1380 тис. грн., рентабельність, визначена за чистим прибутком підприємства, передбачена у розмірі 6,5% до товарообороту.

Порядок розподілу прибутку, що залишається у розпорядженні підприємства, є наступним:

- на матеріальне заохочення працівників – 13,5 тис. грн.;
- на поповнення власних обігових коштів – 30% прибутку;
- на розвиток матеріально-технічної бази підприємства – 32% прибутку;
- на поповнення фонду ризику підприємства – 23% прибутку.

Потреби підприємства на наступний рік складають: на поповнення власних обігових коштів необхідно 25 тис. грн., на розвиток матеріально-технічної бази – 30 тис. грн.

Зробивши необхідні розрахунки, порівняйте можливості підприємства ресторанного господарства з його потребами. Визначте першочерговість витрачання прибутку і джерела додаткових коштів для потреб підприємства. Зробіть стислі висновки.

3.7.3 Запитання для самоконтролю

1. Визначте сутність доходів підприємства ресторанного господарства та їх призначення.

2. Надайте характеристику основним джерелам доходів у ресторанному господарстві.

3. Які чинники впливають на формування доходів підприємства ресторанного господарства?

4. Визначте місце націнки ресторанного господарства в структурі роздрібною ціни кулінарної продукції. Які чинники визначають розмір і диференціацію націнок ресторанного господарства?

5. Визначте резерви зростання доходів підприємства ресторанного господарства.

6. Що являє собою прибуток підприємства ресторанного господарства як економічна категорія і показник господарсько-фінансової діяльності?

7. У чому полягає значення прибутку в економічній діяльності підприємства?

8. Які види прибутку виділяють у підприємствах ресторанного господарства? Надайте їм характеристику.

9. Що являє собою точка беззбитковості діяльності підприємства ресторанного господарства? У чому полягає її економічне значення.

10. Надайте загальну характеристику показникові рентабельності. Які показники рентабельності підприємства ресторанного господарства ви знаєте?

11. Надайте характеристику факторам, що впливають на утворення прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства.

12. Розкрийте можливі шляхи зростання прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства.

13. Охарактеризуйте чинний порядок розподілу прибутку підприємства ресторанного господарства, його напрямки та особливості.

3.7.4 Тести для самоконтролю

Виберіть одну правильну відповідь із наведених (альтернативний вибір).

1. Основним джерелом комерційного доходу підприємства ресторанного господарства є:

- а) надбавка до ціни придбання товарів;
- б) знижка з продажної ціни товару;
- в) націнка ресторанного господарства;
- г) всі відповіді є правильними.

2. Націнка ресторанного господарства призначена для:

- а) покриття витрат, які пов'язані з виробництвом продукції та організацією її споживання;
- б) покриття витрат, які пов'язані з реалізацією продукції;
- в) отримання підприємством прибутку;
- г) всі відповіді є правильними.

3. На підприємствах ресторанного господарства комерційний дохід включає:

- а) собівартість і прибуток;
- б) собівартість і суму націнок;
- в) суму націнок;
- г) суму націнок і прибуток.

4. Якщо рівень доходу від реалізації зростає, а рівень витрат виробництва та обігу зменшиться, то ефективність діяльності підприємства ресторанного господарства:

- а) зростає;
- б) зменшиться;
- в) залишиться без змін;
- г) на основі даної інформації не можна визначити зміну ефективності діяльності підприємства.

5. Прибуток (збиток) підприємства ресторанного господарства - це:

- а) дохід від усіх видів його діяльності;
- б) кінцевий фінансовий результат від усіх видів його діяльності;
- в) проміжний фінансовий результат діяльності;
- г) виручка від реалізації продукції, товарів, послуг.

6. Основною умовою стійкого отримання підприємством ресторанного господарства прибутку є:

- а) перевищення валових доходів підприємства над валовими витратами на суму більшу за ПДВ;
- б) здійснення господарської діяльності у певному обсязі;
- в) відповідність обсягу і структури виготовленої й реалізованої продукції (товарів) обсягу і структурі споживчого попиту;
- г) оптимальна структура засобів виробництва.

7. Різниця між прибутком підприємства до оподаткування і платежами до бюджету є:

- а) прибутком від операційної діяльності;
- б) економічним прибутком;
- в) чистим прибутком;
- г) нерозподіленим прибутком.

8. Чистий прибуток - це:

- а) грошові доходи, які могло б отримати підприємство за умови вигіднішого використання власних ресурсів;
- б) мінімальна винагорода підприємцю, яка утримує його в обраній сфері діяльності;
- в) прибуток, який залишається у розпорядженні підприємства після відрахування платежів до бюджету;
- г) додатковий прибуток, який отримує підприємство від додаткового виробництва і реалізації ще однієї одиниці продукції.

9. Чистий прибуток підприємства використовується на:

- а) виплату заробітної платні працівникам;
- б) фінансування поточних витрат;

- в) сплату податків;
- г) фінансування капітальних витрат.

10. До зовнішніх чинників, що впливають на прибуток підприємства ресторанного господарства, відносять:

- а) державне регулювання цін, тарифів, відсоткових ставок;
- б) зміна режиму роботи підприємства;
- в) прискорення товарооборотності;
- г) природні умови.

11. Вкажіть, який із перелічених чинників призводить до зменшення суми чистого прибутку підприємства ресторанного господарства:

- а) збільшення ставки податку на прибуток підприємства;
- б) зменшення ставки податку на додану вартість;
- в) зростання фонду споживання підприємства;
- г) зростання фонду виробничого і соціального розвитку підприємства.

12. Зменшення собівартості продукції підприємства ресторанного господарства за умови зростання рівня рентабельності її виробництва спричинить до:

- а) зростання суми прибутку;
- б) зменшення суми прибутку;
- в) незмінності суми прибутку;
- г) стан суми прибутку визначити не можна.

13. Показник рентабельності продажів (товарообороту) характеризує:

- а) ефективність використання власного капіталу підприємства;
- б) частку прибутку в кожній грошовій одиниці продукції (товарів), що реалізовані підприємством;
- в) ефективність використання основних фондів підприємства;
- г) частку прибутку з усієї суми коштів, що вкладені.

14. Рентабельність продажів (товарообороту) підприємства ресторанного господарства може визначатися як відношення прибутку до:

- а) витрат виробництва та обігу;
- б) валового доходу;
- в) товарообороту;
- г) вартості майна підприємства.

15. Вкажіть, які з перелічених відрахувань і платежів не можуть, згідно чинного законодавства, здійснюватися за рахунок прибутку підприємства ресторанного господарства:

- а) відрахування до фонду фінансового резерву;
- б) відрахування на розвиток матеріально-технічної бази підприємства;

- в) платежі в бюджет;
- г) відрахування до амортизаційного фонду.

3.1.4 Практичне заняття

Питання для обговорення:

1. Доходи підприємства ресторанного господарства.
2. Економічна природа та джерела утворення прибутку підприємства ресторанного господарства.
3. Рентабельність підприємства ресторанного господарства.
4. Розподіл і використання прибутку підприємств галузі.
5. Аналіз розв'язування задач за темою.

4 КОНТРОЛЬ РІВНЯ ЗНАНЬ

Органічною складовою навчального процесу є контроль рівня знань. Контроль дозволяє вимірювати й оцінювати здобуті студентом у процесі навчання знання, уміння та навички, тому він відіграє важливу роль у забезпеченні належного рівня підготовки фахівців.

До основних завдань контролю знань належать:

- підвищення мотивації студентів до систематичної активної роботи впродовж навчального періоду, переорієнтація їхніх цілей з отримання позитивної оцінки на формування стійких знань, умінь та навичок;
- систематизація знань та активне їх засвоєння упродовж навчального періоду;
- недопущення розриву між завданнями, що виносяться для контролю і програмою дисципліни;
- відкритість контролю: ознайомлення студентів на початку вивчення дисципліни з контрольними завданнями та всіма формами контрольних заходів і критеріями їх оцінювання;
- подолання елементів суб'єктивізму при оцінюванні знань, що забезпечується складанням і виконанням завдань;
- забезпечення належних умов вивчення програмного матеріалу і підготовки до контрольних заходів, що досягаються шляхом чіткого їх розмежування за змістом й у часі;
- розширення можливостей для всебічного розкриття здібностей студентів, розвитку їх творчого мислення та підвищення ефективності роботи викладацького складу.

Під час вивчення дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» застосовується поточний, проміжний і підсумковий контроль знань. Усі ці види контролю взаємозв'язані й організуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів протягом семестру і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їхніх знань.

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та запам'ятовування певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного, проміжного і підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час семінарських і практичних занять, у процесі розгляду й оцінювання виконаних завдань (підготовка

виступів, розв'язування задач, написання рефератів та ін.), спілкування викладачів зі студентом на індивідуальних консультаціях.

Основними формами поточного контролю є обговорення актуальних питань дисципліни на семінарських і практичних заняттях (виступи студентів), аналіз ситуацій, виконання домашніх завдань (розв'язування задач) і експрес-тестування (протягом 10-15 хвилин). Матеріали для цих форм контролю за кожною темою містяться в розділі 3. Викладач може дещо змінювати зміст задач і формулювання тестів для поточного контролю, але вони не відрізняються від наведених.

Проміжний контроль проводиться у формі контрольних робіт за окремими частинами (модулями) дисципліни. Для проміжного контролю дисципліна «Економіка підприємств ресторанного господарства» поділена на дві частини (модулі):

I частина (модуль) – теми 1-3;

II частина (модуль) – теми 4-7.

Згідно із зазначеним поділом дисципліни проводиться дві контрольні роботи протягом однієї академічної години кожна (45 хвилин). Написання контрольної роботи є обов'язковим для кожного студента. Зміст контрольних робіт на кожний семестр визначається спільно керівником дисципліни (лектором) і викладачем, що проводить семінарські і практичні заняття. Завдання для контрольних робіт комплектуються із запитань, тестів і задач відповідних тем, що містяться в розділі 3.

Підсумкове (завершальне) оцінювання знань студентів з дисципліни «Економіка підприємств ресторанного господарства» здійснюється, згідно з встановленим в університеті порядком, за 100-бальною шкалою з урахуванням результатів поточного.

Результати поточного контролю (з урахуванням систематичності й активності роботи та виконання модульних завдань) оцінюються в діапазоні від 0 до 100 балів.

1) Оцінювання систематичності та активності роботи студента здійснюється за наступним складовими:

а) готовність до заняття або рівень засвоєння матеріалу протягом заняття (шляхом тестування або опитування);

б) виконання домашніх завдань або завдань на самостійне рішення;

в) активність на заняттях;

г) підготовка рефератів, доповідей, у тому числі на конференції.

2) Модульні завдання (усього два модулі):

Модуль 1: контрольна робота за темами: «Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин», «Продукція і товарооборот підприємства ресторанного господарства», «Сировинні й товарні ресурси підприємства ресторанного господарства». Максимальна оцінка 10 балів;

Модуль 2: контрольна робота за темами: «Основні фонди підприємства ресторанного господарства», «Персонал підприємства ресторанного господарства», «Витрати виробництва та обігу підприємства ресторанного

господарства», «Доходи і прибуток підприємства ресторанного господарства». Максимальна оцінка 10 балів.

Максимальна сумарна оцінка за виконання модульних завдань становить 20 балів.

У разі не виконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право за дозволом декана скласти їх до останнього практичного заняття, виконавши комплексну контрольну роботу за всіма темами курсу.

Оцінка рівня знань здійснюється за такими критеріями:

– відмінному рівню відповідає виявлення всебічного системного і глибокого знання програмного матеріалу; засвоєння інформації з лекційного курсу, основної і додаткової літератури; чітке володіння понятійним апаратом, методами та інструментарієм, передбаченими програмою; вміння використовувати їх для вирішення як типових, так і нетипових проблемних ситуацій;

- доброму рівню відповідає повне знання програмного матеріалу; засвоєння інформації з лекційного курсу, основної та деякої додаткової літератури; володіння в цілому понятійним апаратом, методами та інструментарієм, передбаченими програмою; уміння використовувати їх для розв'язування типових практичних завдань, але з можливими окремими неточностями та неprinциповими помилками;

– задовільному рівню відповідає виявлення знання основного програмного матеріалу; засвоєння інформації в основному з лекційного курсу; володіння основними понятійним апаратом, методами та інструментарієм, передбаченими програмою, вміння використовувати їх для рішення типових ситуацій, допускаючи окремі помилки;

– незадовільному рівню відповідає виявлення значних прогалин в знаннях основного програмного матеріалу; володіння окремими поняттями, методами і інструментарієм, допускаючи при їх використанні принципові помилки.

Загальна підсумкова оцінка знань з дисципліни складається з суми балів за результати всіх перелічених форм контролю.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавча база

1. *Господарський Кодекс України* // Відомості Верховної Ради (ВВР). - 2003, № 18, № 19-20, № 21-22.

Основні підручники та навчальні посібники

2. *Емельянова Т.В.* Экономика общественного питания: Учеб. пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. – Мн.: Выш. шк., 2003.
3. *Ефимова О.П.* Экономика общественного питания / Под ред. Н.И. Кабушкина. – Мн.: ООО «Новое знание», 2000.
4. *Бланк И.А.* Торговый менеджмент. – 2-е изд., перераб. и доп.: Учебн. - К.: Эльга, Ника-Центр, 2004.
5. *Мазаракі А.А. та ін.* Економіка торговельного підприємства: Підручник для вузів / Під ред. проф. Н.М Ушакової.– К.: Хрещатик, 1999.
6. *Валевич Р.П., Давыдова Г.А.* Экономика торгового предприятия: Учебн. пособие. – Мн.: Высш. шк., 1999.
7. *Экономика и организация деятельности торгового предприятия: Учебник* / Под общ. ред. А.Н. Соломатина. – 2-е изд., перераб. и доп. - М: ИНФРА-М, 2002.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

8. *Робоча програма з дисципліни “Економіка підприємства харчування” для спец. 8.091711 “Технологія харчування”.* – Харків: ХДУХТ, 2003.
9. *Жарко І.В., Смокова Л.М.* Практикум для аудиторної і самостійної роботи студентів з дисципліни “Економіка підприємств ресторанного господарства”. – Харків: ХДУХТ, 2006.
10. *Сідун В.А. та ін.* Економіка та планування в підприємствах торгівлі: Навч. посібник / В.А. Сідун, Н.П. Ушакова, В.В. Гармаш, Л.М. Смокова / Харк. держ. університет харчування та торгівлі. – Харків, 2006.
11. *П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О.* Менеджмент громадського харчування: Підруч. для вузів. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001.
12. *Власова Н.О.* Витрати підприємств громадського харчування: Навч. посібник. – Харків: ХДАТОХ, 1998.
13. *Власова Н.О.* Оцінка ефективності господарсько-фінансової діяльності підприємств громадського харчування: Навч. посібник.- Харків: ХДАТОХ, 1998.

14. *Власова Н.О., Кушнір Т.Б.* Прибуток та рентабельність підприємств громадського харчування. – Харків: ХДАТОХ, 1998.
15. *Власова Н.О., Чорна М.В.* Основні фонди підприємств громадського харчування. Ефективність використання та відтворення: Навч. посібник. – Харків: ХДАТОХ, 1998.
16. *Ушакова Н.П.* Витрати виробництва та обігу: Навч. посібник. – Харків: ХДАТОХ, 1998.

Навчальне видання

ЖАРКО Інна Василівна
СМОКОВА Людмила Миколаївна

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Авторська редакція

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції
Серія ДК № 2319 від 19.10.2005 р.

Підп. до друку 13.05.08 р. Формат 60x84^{1/16}. Папір газет. Друк офсет. Умов.
друк. арк. 5,1. Умов. фарб.-відб. 5,1. Обл.-вид. арк. 4,5. Тираж 150 прим.
Замов. № .

Харківський державний університет харчування та торгівлі
61051 Харків – 51, вул. Клочківська, 333.

ДОД ХДУХТ. Харків – 51, вул. Клочківська, 333.