

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ
для студентов специальности 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании**

Крымск

Рассмотрено на заседании
цикловой комиссии
экономических и бухгалтерских
дисциплин
Протокол № ____ от _____ 2014 г.
Председатель комиссии

В.А.Данилина

Методические указания составлены
в соответствии с рабочей программой по
дисциплине 01 Экономика организации
для студентов специальности 43.02.01
Организация обслуживания в общест-
венном питании

Зам. директора по учебной работе
_____ В.А. Винниченко
« ____ » _____ 2014 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик: Почетный работник СПО РФ,
преподаватель экономических дисциплин
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Тактанова Наталия Атеистовна,

СОДЕРЖАНИЕ

1 Пояснительная записка	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Структура курсовой работы	5
1.3 Организация выполнения курсовой работы	5
1.4 Оформление курсовой работы	6
1.5 Технология выполнения курсовой работы	7
1.6 Темы курсовых работ	8
2 Оценка эффективности использования ресурсов предприятием общественного питания	9
2.1 Общая характеристика предприятия и его организационной структуры	9
2.2 Расчет показателей использования основных фондов на предприятиях общественного питания.	9
2.3 Расчет показателей использования оборотных средств предприятий общественного питания	11
2.4 Расчет показателей использования трудовых ресурсов и средств на оплату труда	13 15
2.5 Оценка расходов предприятий общественного питания	
2.6 Определение финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	16 19
Список литературы	

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общие положения

Учебным планом дисциплины ОП. 01 Экономика организации, разработанным на основе ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 100114 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 330 от 13.04.2010 г., зарегистрированного в Минюсте России 02 июня 2010 г № 17443 предусмотрено выполнение студентами курсовой работы, которая является одним из основных видов учебных занятий и формой учебной работы студентов.

Выполнение студентами курсовой работы осуществляется в процессе изучения дисциплины Экономика организации в ходе, которого формируются умения применять полученные знания и практические навыки, связанные с профессиональной деятельностью.

Выполнение курсовой работы имеет большое значение: так как, во-первых, это приобщает студентов к самостоятельной творческой работе с экономической литературой и приучает находить в ней основные положения, относящиеся к избранной проблеме; подбирать, обрабатывать и анализировать конкретный материал; составлять таблицы и на их основе делать правильные выводы, во-вторых, студент привыкает четко, последовательно и экономически грамотно излагать свои мысли при анализе теоретических проблем и учится творчески связывать их с практикой.

Целью выполнения курсовой работы по дисциплине ОП.01 Экономика организации является:

- а) систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- б) углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой;

в) формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;

г) развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

д) формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию.

1.2 Структура курсовой работы

Курсовая работа включает:

а) введение, в котором рассматривается актуальность и значение конкретной экономической категории для хозяйствующих субъектов в условиях рынка, формулируются цели и задачи работы;

б) теоретическую часть, содержащую основы разрабатываемой темы, где дается краткая характеристика конкретной экономической категории, ее сущности, значения, показателям эффективного ее использования;

в) практическую часть, состоящую из оценки эффективности использования ресурсов конкретным предприятием общественного питания: общей характеристики структуры управления и организационно-правовой формы ведения хозяйственной деятельности предприятия, расчета и оценки основных технико-экономических показателей деятельности предприятия;

г) заключение, содержащее выводы и рекомендации по совершенствованию организации производства с целью повышения конечных результатов деятельности предприятий общественного питания;

д) список используемой литературы;

к) приложение

При выполнении курсовой работы должны быть обеспечены: четкость построения и логическая последовательность изложенного материала; убедительность аргументации; краткость и четкость формулировок; конкретность

изложения материала и результатов работы; доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

1.3 Организация выполнения курсовой работы

Общее руководство и контроль хода выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель. Его основными функциями являются:

- а) консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
- б) оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- в) контроль хода выполнения курсовой работы;
- г) подготовка письменного отзыва на курсовую работу.

На время выполнения курсовой работы составляется план-график выполнения отдельных разделов. В ходе выполнения курсовой работы преподаватель разъясняет назначение и задачи, структуру и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных разделов курсовой работы, дает ответы на вопросы студентов, согласовывает варианты коммерческих идей.

Письменный отзыв на курсовую работу, составляемый преподавателем, должен включать:

- а) заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме;
- б) оценку качества выполнения курсовой работы;
- в) оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- г) оценку курсовой работы.

При необходимости преподаватель может предусмотреть защиту курсовой работы.

Независимо от тематики курсовой работы важно довести до сознания студентов то, что курсовая работа является, прежде всего, творческой работой, а, следовательно, должна представлять собой анализ, как различных литератур-

ных источников, так и практических данных. Результаты анализа могут быть проиллюстрированы графиками, схемами, таблицами.

Курсовая работа может быть дополнена приложениями, в качестве которых могут быть представлены различные коммерческие документы, их копии, а также фотографии, рисунки и т. д.

Курсовую работу рекомендуется оформлять при помощи персонального компьютера. Работа выполняется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм). Объем работы, как правило, составляет 25-30 страниц машинописного текста, включая список использованной литературы и страницу с надписью «Приложения».

1.4 Оформление курсовой работы

Курсовая работа должна быть соответствующим образом оформлена. К оформлению предъявляются следующие требования:

а) наличие титульного листа. Титульный лист выполняется на ПК, шрифт – Avanti, цвет текста - черный.

б) наличие задания по выполнению работы, утвержденного зам. директора по учебно-методической работе ГБПОУ КК «Крымский технический колледж». Форма бланка задания на курсовую работу приведена в Приложении Б.

в) наличие содержания курсовой работы. Заглавием служит слово «СОДЕРЖАНИЕ», написанное на отдельной строке прописными буквами симметрично относительно текста. В структурной части Содержания приводят порядковые номера и заголовки глав, параграфов и пунктов, обозначения и заголовки приложений. При этом после заголовка каждого из указанных структурных элементов ставят многоточие, а затем приводят номер страницы, на которой начинается данный структурный элемент.

Общие требования к оформлению текста, рисунков. Таблиц и формул приведены в Методических указаниях по оформлению курсовых работ для студентов экономических специальностей, разработанных преподавателем эконо-

мических дисциплин ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» В.А. Данилиной

1.5 Технология выполнения курсовой работы

Во введении дается краткое обоснование актуальности избранной темы, и называются те задачи, которые студент собирается рассмотреть. Введение предопределяет основное изложение работы, поэтому оно должно быть кратким и насыщенным.

После изложения актуальности исследуемого в работе вопроса студент должен сформулировать цель и задачи работы. Цель носит общий характер, является емкой по содержанию и определяет в целом предмет исследования.

В теоретической части курсовой работы на основе анализа имеющейся литературы дается теоретическое освещение темы. Здесь дается обзор научно-методической и справочно-инструктивной литературы, отечественного и зарубежного опыта, при этом определяется отношение студента к исследуемому вопросу. Эта часть работы состоит из 3-х вопросов. Первый вопрос, посвящается исследованию сущности и понятиям по направлению исследования, во втором вопросе рассматриваются проблемы и перспективы развития, в третьем уточняются определенные закономерности и взаимосвязи. *Например:*

1 Роль инновационной деятельности в общественном питании

1.1 Сущность инновационной деятельности

1.2 Организация и финансирование инновационных проектов

1.3 Экономические и социальные последствия инновационной деятельности для предприятий общественного питания

Практическая часть представлена оценкой эффективности использования ресурсов предприятием общественного питания.

В первом вопросе (Общая характеристика предприятия и его организационной структуры) дается краткая характеристика объекта исследования, его организационно-правовой формы ведения деятельности, приводится описание организационной структуры.

Во втором и третьем вопросе данного раздела дается характеристика производственных ресурсов предприятия общественного питания (основного и оборотного капитала), рассчитываются показатели использования, оцениваются результаты полученных данных.

В третьем и четвертом вопросе практической части курсовой работы рассматривается и оценивается использование трудовых ресурсов и фонда оплаты труда.

Пятый вопрос данного раздела рассматриваются особенности состава и квалификация затрат в общественном питании, дается общая оценка уровня расходов, в шестом вопросе исследуется роль прибыли организации общественного питания, оцениваются темпы ее роста, рассчитываются показатели рентабельности общественного питания.

По результатам оценки показателей, рассчитанных во втором – шестом вопросах практической части курсовой работы предлагаются основные направления эффективности использования этих экономических категорий.

Выводы содержат обобщение по каждому пункту теоретической части и краткие рекомендации по результатам проведенной оценки экономических категорий в практической части курсовой работы.

Список использованной литературы представляет нумерованный перечень опубликованных источников, изученных при написании работы. Порядок расположения следующий.

Сначала приводят нормативные документы в соответствии с их иерархией. После нормативных документов в алфавитном порядке следуют труды различных авторов и их коллективов на русском языке. Первой указывают фамилию автора (авторов), затем инициалы, после чего с заглавной буквы приводят название работы. Далее указывают место издания (город), издательство, год издания и количество страниц

1.6 Темы курсовых работ

1. Обеспечение прибыли – главная цель деятельности организаций общественного питания
2. Спрос на продукцию и услуги общественного питания
3. Ценообразование на предприятиях общественного питания
4. Организационные и правовые основы деятельности предприятий общественного питания
5. Издержки производства и обращения
6. Производство продукции и товарооборот в общественном питании
7. Основной капитал предприятий общественного питания и его воспроизводство
8. Особенности формирования валового дохода на предприятиях общественного питания
9. Нововведения – основа формирования инновационной политики предприятий общественного питания
10. Основы финансового обеспечения деятельности предприятий общественного питания
- 11.оборотный капитал и его роль в деятельности предприятий общественного питания
12. Инвестиционная политика предприятий общественного питания
13. оборотный капитал – основа производственных ресурсов предприятий общественного питания
14. Материально-технические ресурсы в общественном питании
15. Формирование финансовых ресурсов на предприятиях общественного питания
16. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания
17. Персонал – важнейший фактор, формирующий стратегию предприятия
18. Роль инновационной деятельности в общественном питании
19. Организация заработной платы в организациях общественного питания

2 ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РЕСУРСОВ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1 Общая характеристика предприятия и организационной структуры

План разработки подраздела 2.1

- 1 Социально-экономическое значение общественного питания
- 2 Классификационная конкретного типа предприятия общественного питания согласно ГОСТа Р 50762-95 (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная)
- 3 Общая характеристика организационно-правовой формы ведения коммерческой деятельности конкретного предприятия общественного питания
- 4 Структура управления конкретным предприятием общественного питания

2.2 Расчет показателей использования основных фондов на предприятиях общественного питания

План разработки подраздела 2.2

- 1 Экономическая сущность основных фондов и особенности их использования в общественном питании
- 2 Характеристика показателей использования основных фондов
- 3 Расчет показателей эффективности использования основных фондов
- 4 Оценка показателей и направления улучшения использования основных фондов

Основные фонды предприятий общественного питания обеспечивают их материально-вещественную базу, рост и совершенствование которой является важнейшим условием повышения качества и конкурентоспособности деятельности предприятия. Улучшение использования основных фондов на предприятиях питания решает множество экономических проблем, направленных на увеличение товарооборота, рост прибыли, рентабельности, снижение затрат, а,

следовательно, повышает платежеспособность и финансовую устойчивость организации.

Для обобщающей характеристики эффективности и интенсивности использования основных фондов служат следующие показатели:

а) фондоотдача

$$\hat{O}_i = \frac{\hat{A}_0}{\hat{I}\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}}, \quad (1)$$

где \hat{O}_i – фондоотдача, р.;

Вт – валовой товарооборот, млн.р.

$\hat{I}\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}$ – среднегодовая стоимость основных средств, млн.р.

б) фондоемкость

$$\hat{O}_{\text{\ddot{a}}} = \frac{\hat{I}\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}}{\hat{A}_0}, \quad (2)$$

где $\hat{O}_{\text{\\ddot{a}}}$ – фондоемкость, р.;

Вт – валовой товарооборот, млн.р.;

$\hat{I}\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}$ – среднегодовая стоимость основных фондов, млн.р.

в) фондовооруженность

$$\hat{O}_{\text{\ddot{a}}} = \frac{\hat{I}\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}}{\times}, \quad (3)$$

где $\hat{O}_{\text{\ddot{a}}}$ – фондовооруженность, млн. р.;

$\hat{I}\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}$ – среднегодовая стоимость основных средств, млн.р.;

Ч – среднесписочная численность персонала, чел.

Исходная информация для оценки эффективности использования основных средств приведена в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели эффективности использования основных средств

Показатель	Значение показателя		Изменение показателя	
	план	факт	абсолют., (+, -)	относит., %
1	2	3	4	5
Валовой товарооборот, млн.р.				
Прибыль, млн.р.				
Среднегодовая стоимость основных средств, млн.р.				
Среднесписочная численность персонала, чел.				
Фондоотдача, р.				
Фондоемкость, р.				
Фондовооруженность, млн.р.				

2.3 Расчет показателей использования оборотных средств предприятий общественного питания

План разработки подраздела 2.3

1 Экономическая сущность оборотных средств и особенности их формирования в общественном питании

2 Характеристика показателей использования оборотных средств

3 Расчет показателей эффективности использования оборотных средств

4 Оценка показателей и направления улучшения использования оборотных средств

Необходимым условием осуществления производства продукции и товарооборота является полное и своевременное обеспечение предприятия оборотными средствами. Оборотный капитал по своей величине занимает второе место после основного капитала в общем объеме ресурсов, поэтому его рациональное использование является важным требованием успешного ведения экономики хозяйствующего субъекта.

Рациональное использование оборотных средств находит свое проявление в ускорении их оборачиваемости: чем скорее совершается кругооборот, тем

меньше величина оборотных средств необходима для деятельности предприятий общественного питания. Эффективность использования оборотных средств измеряется показателями их оборачиваемости: коэффициентом оборачиваемости и продолжительностью одного оборота в днях.

Таблица 2 – Оборачиваемость оборотных средств

Показатель	Значение показателя		Изменение показателя	
	план	факт	абсолют., (+, -)	относит., %
1	2	3	4	5
Валовой товарооборот, млн.р.				
Прибыль, млн.р.				
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн.р.				
Коэффициент оборачиваемости оборотных средств				
Длительность одного оборота, дн.				

Коэффициент оборачиваемости оборотных средств (скорость оборота) характеризует количество оборотов, совершаемых данной величиной оборотных средств за определенный период.

$$K_o = \frac{\hat{A}_0}{\hat{I}\tilde{N}}, \quad (4)$$

где K_o – коэффициент оборачиваемости оборотных средств;

V_t – валовой товарооборот, млн.р.;

OC – среднегодовая стоимость оборотных средств, млн.р.

Длительность одного оборота показывает его продолжительность в днях и рассчитывается по формуле:

$$T_o = \frac{i}{\hat{E}\hat{i}}, \quad (5)$$

где T_o – длительность одного оборота оборотных средств, дн.;

n – число дней в рассматриваемом периоде ($n = 30, 90, 180, 360$), дн.;

K_o – коэффициент оборачиваемости оборотных средств.

2.4 Расчет показателей использования трудовых ресурсов и средств на оплату труда

План разработки подраздела 2.4

- 1 Трудовые ресурсы и их использование
- 2 Характеристика показателя эффективного использования трудовых ресурсов и его расчет
- 3 Оценка степени выполнения плана по производительности труда, отклонения от плановых показателей
4. Выявление возможного роста производительности труда
- 5 Оплата труда в общественном питании
- 6 Расчет показателей по заработной плате и их оценка

Экономический потенциал страны, национальное богатство и качество жизни определяют главным образом состоянием трудовых ресурсов, уровнем развития трудового и человеческого потенциала. В связи с этим анализ использования трудовых ресурсов особенно актуален в условиях рыночной экономики, так как в ходе его проведения оцениваются возможности для наращивания темпов расширенного воспроизводства, осуществляется систематический контроль за образованием и использованием фонда заработной платы, соответствием размера оплаты труда прожиточному минимуму.

Обеспеченность предприятия трудовыми ресурсами определяется с использованием данных аналитической таблицы 3 путем сравнения количества работников отчетного периода с плановым.

Один и тот же производственный результат может быть получен при различной эффективности труда. Мера эффективности труда определяется его производительностью (выработкой), то есть результативностью труда.

Таблица 3 - Обеспеченность предприятия трудовыми ресурсами

Показатель	План, чел	Факт, чел	Процент обеспеченности, %
Среднесписочная численность работников			

Производительность труда определяется по формуле:

$$Пт = \frac{\hat{A}\hat{o}}{\times}, \quad (6)$$

где Пт – производительность труда, млн.р.;

Вт – валовой товарооборот, млн.р.;

Ч – среднесписочная численность персонала, чел.

Большое значение для эффективности использования трудовых ресурсов на предприятиях в условиях рыночной экономики имеет показатель рентабельности персонала, который определяется по формуле:

$$Рпер = \frac{\hat{I}}{\times} \times 100, \quad (7)$$

где Рпер – рентабельности персонала, %.;

П – общая прибыль, млн.р.

Ч – среднесписочная численность персонала, чел.

Таблица 4 – Выработка продукции на одного работника

Показатель	Значение показателя		Изменение показателя	
	план	факт	абсолют. (+, -)	относит. %
1	2	3	4	5
Валовой товарооборот, млн.р				
Прибыль, тыс.р.				
Среднесписочная численность персонала, чел				
Производительность труда, млн.р.				

Анализ эффективности использования трудовых ресурсов необходимо рассматривать в тесной взаимосвязи с оплатой труда. Основной формой стимулирования труда является материальное поощрение, т.е. заработная плата. Среднемесячная заработная плата одного работника определяются делением фонд заработной платы на его численность.

$$C_{ie}^{\hat{o}} = \frac{\hat{O}\hat{C}_{ie}}{\times}, \quad (8)$$

где $Z_{пл}^{ср}$ – среднемесячная заработная плата одного работника, млн.р.;

ФЗпл – фонд заработной платы, млн.р.;

Ч – среднесписочная численность персонала, чел.

Таблица 5 – Использование фонда оплаты труда

Показатель	Значение показателя		Изменение показателя	
	план	факт	абсолют. (+,-)	относит., %
1	2	3	4	5
Фонд заработной платы персонала, млн.р.				
Среднесписочная численность персонала, чел.				
Среднемесячная заработная плата одного работник, млн.р.				
Соотношение роста производительности труда и среднемесячной заработной платы				

2.5 Оценка расходов предприятий общественного питания

План разработки подраздела 2.5

1 Экономическая сущность издержек производства и обращения предприятий питания

2 Характеристика и определение структуры и относительного показателя расходов общественного питания

3 Оценка показателей и факторов, влияющих на величину издержек производства и обращения

4 Основные направления экономии расходов общественного питания

Расходы общественного питания (издержек производства и обращения) представляют собой текущие затраты живого и овеществленного труда, выраженные в денежной форме и связанные с производством и реализацией продукции собственного изготовления и покупных полуфабрикатов, а также организацией их потребления.

Особенностью учета расходов общественного питания является то, что в них не включается стоимость приобретения сырья и товаров. Расходы общественного питания можно оценивать по абсолютной сумме и по уровню. Уровень расходов общественного питания определяется по формуле:

$$\text{УИ} = \frac{\text{И}}{\text{А}^0} \times 100, \quad (9)$$

где УИ – уровень расходов общественного питания, %;

И – расходы общественного питания, млн.р.

Оценка общего уровня расходов предполагает изучение его отклонения и расчет относительной суммы экономии или перерасхода текущих затрат в связи с изменением их уровня.

Абсолютное отклонение расходов определяется по формуле:

$$\Delta \text{И}_{\text{абс}} = \text{И}_{\text{от}} - \text{И}_{\text{пл}}, \quad (10)$$

где $\Delta \text{И}_{\text{абс}}$ – абсолютное изменение издержек, млн. р.;

$\text{И}_{\text{от}}$ – расходы общественного питания в отчетном периоде, млн.р.;

$\text{И}_{\text{пл}}$ – расходы общественного питания в плановом периоде, млн.р.;

Отклонение по общему уровню расходов общественного питания определяется по формуле:

$$\Delta \text{УИ}_{\text{об}} = \text{УИ}_{\text{от}} - \text{УИ}_{\text{пл}}, \quad (11)$$

где $\Delta \text{УИ}_{\text{об}}$ – отклонение по общему уровню расходов, %;

$\text{УИ}_{\text{от}}$ – уровень расходов общественного питания в отчетном периоде, %;

$\text{УИ}_{\text{пл}}$ – уровень расходов общественного питания в плановом периоде, %;

Относительная экономия (перерасход) текущих затрат в связи с изменением их уровня определяется по формуле:

$$\Delta \text{УИ}_{\text{от}} = \frac{\Delta \text{УИ}_{\text{об}}}{100} \cdot \hat{\text{А}}^{\text{от}}, \quad (12)$$

где $\Delta \text{УИ}_{\text{от}}$ – относительная экономия (перерасход) текущих затрат, млн. руб.;

$\hat{\text{А}}^{\text{от}}$ – валовой товарооборот отчетного периода, млн.руб.

Таблица 6 – Общая оценка изменения суммы и уровня расходов предприятия общественного питания

Показатель	План	Отчет	Абсолютное отклонение, (+, -)
Валовой товарооборот, млн.р.			
Расходы общественного питания, млн.руб. в т.ч.			
переменные затраты, млн.р.			
Постоянные затраты, млн.р.			
Уровень расходов общественного питания, %			
Отклонение по общему уровню расходов, %;			
Относительное изменение текущих затрат, млн. р.;			

2.6 Определение финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания

План разработки подраздела 2.6

- 1 Роль прибыли организации общественного питания
- 2 Расчет и характеристика динамики прибыли и показателей рентабельности
- 3 Определение порога рентабельности
- 4 Основные факторы роста прибыли

Прибыль – это конечный финансовый результат деятельности организации. Прибыль в общественном питании выступает как экономическая категория и экономический показатель. Как экономическая категория прибыль означает денежное выражении стоимости прибавочного продукта, являющегося результатом производительного труда работников общественного питания, а также части прибавочного продукта, созданного в отраслях материального производства и передаваемого в общественное питание через систему надбавок, наценок общественного питания в качестве платы за реализуемую продукцию и оказываемые услуги. Как экономический показатель прибыль представляет собой разницу между доходом от хозяйственной деятельности и расходами общест-

венного питания. Роль прибыли экономического показателя организации общественного питания в том, что это:

- а) главная цель производственно-торговой деятельности;
- б) база экономического развития страны;
- в) критерий эффекта хозяйственной деятельности;
- г) основной внутренний источник формирования финансовых ресурсов, обеспечивающий развитие организации;
- д) источник удовлетворения социальных потребностей трудового коллектива.

Экономическое содержание прибыли общественного питания раскрывается через ее экономические показатели: абсолютную сумму и уровень рентабельности. Для оценки эффективности деятельности используется система показателей рентабельности:

- а) рентабельность товарооборота определяется по формуле:

$$D_o = \frac{\dot{I}}{\hat{A}_o} \times 100, \quad (13)$$

где D_o – рентабельность товарооборота, %;

\dot{I} – прибыль отчетного периода, млн.руб.

- б) рентабельность основных фондов рассчитывается по формуле:

$$D_o = \frac{\dot{I}}{\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}} \times 100, \quad (14)$$

где D_o – рентабельность основных фондов, %;

$\hat{O}_{\text{н\ddot{a}}}$ – среднегодовая стоимость основных фондов, млн.руб.

- в) рентабельность оборотных средств рассчитывается по формуле:

$$D_{\text{in}} = \frac{\dot{I}}{\hat{N}_{\text{н\ddot{a}}}} \times 100, \quad (15)$$

где D_{in} – рентабельность оборотных средств, %;

$\hat{N}_{\text{н\ddot{a}}}$ – среднегодовая стоимость оборотных средств, млн.руб.

- г) рентабельность функционирующего капитала определяется по формуле:

$$D_{\text{éàí}} = \frac{\dot{I}}{\hat{I}\hat{O}_{\text{ñà}} + \hat{I}\tilde{N}_{\text{ñà}}} \times 100, \quad (16)$$

где $D_{\text{éàí}}$ – рентабельность функционирующего капитала, %;

д) рентабельность трудовых ресурсов (затрат на оплату труда) определяется по формуле:

$$D_{\text{òóà}} = \frac{\dot{I}}{\hat{O}\hat{\zeta}\dot{i}} \times 100, \quad (17)$$

где $D_{\text{òóà}}$ – рентабельность трудовых ресурсов (затрат на оплату труда), %;

е) рентабельность экономического потенциала рассчитывается по формуле:

$$D_{\text{íóàí}} = \frac{\dot{I}}{\hat{I}\hat{O}_{\text{ñà}} + \hat{I}\tilde{N}_{\text{ñà}} + \hat{O}\hat{\zeta}\dot{i}} \times 100, \quad (18)$$

где $D_{\text{íóàí}}$ – рентабельность экономического потенциала, %.

Таблица 7 – Показатели финансовых результатов деятельности предприятия

Показатель	План	Отчет	Абсолютное отклонение, (+. -)
Валовой товарооборот, млн.р.			
Рентабельность товарооборота, %			
Рентабельность основных фондов, %			
Рентабельность оборотных средств, %			
Рентабельность функционирующего капитала, %			
Рентабельность трудовых ресурсов (затрат на оплату труда), %			
Рентабельность экономического потенциала, %			

Порог рентабельности (точка безубыточности) – это такая выручка от реализации, при которой предприятие уже не имеет убытков, но и не имеет прибылей. Результата от реализации после возмещения переменных затрат хватает только на покрытие постоянных затрат и прибыль равна нулю.

Значение порога рентабельности рассчитывается по формуле:

$$\text{Пр} = \frac{\dot{E}_{\text{ин}} \delta \hat{A}_a}{\hat{A}_a \dot{E}_{\text{иа\delta}}}, \quad (19)$$

где Пр – порог рентабельности, млн.р.;

\hat{A}_a – валовой доход, млн.р.;

$\dot{E}_{\text{ин}}$ – постоянные затраты, млн.р.;

$\dot{E}_{\text{иа\delta}}$ – переменные затраты, млн.р.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гражданский Кодекс Российской Федерации, часть 1;
2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
3. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник.- М.: КНОРУС, 2012;
4. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие. – М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011;
5. Ефимова Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ», ИНФРА-М, 2012;
6. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие. – Мн.: Новое знание, 2008;
7. Емельянова Т.В. Экономика общественного питания: учебник.- Мн. Вышш.шк., 2008;
8. Магомедов М.Д. Экономика организации (предприятия). - М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011;
9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012;
10. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011;
11. Предпринимательство: учебник /Под ред. В.Я.Горфинкеля.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009;
12. Пустынникова Е.В. Экономика предприятия общественного питания: учебное пособие. – М.: КНОРУС, 2015;
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2012;
14. Экономика предприятия (фирмы): Учебник /Под ред. проф. О.И. Волкова и доц. О.В. Девяткина. – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2008