

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального
образования

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(РГТЭУ)

Кафедра экономики в сфере услуг

*Одобрено учебно-методическим советом
Факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса и услуг*

ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Учебно-методический комплекс

*Специальность: 080502 Экономика и управление на предприятии
(ресторанно-гостиничного бизнеса, туризма)*

Москва 2009

Автор-составитель:

**Феоктистова Валентина Ивановна, к.э.н., доцент,
профессор кафедры экономики в сфере услуг**

Учебно-методический комплекс «Экономика предприятия» составлен в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по дисциплине по специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии (ресторанно-гостиничного бизнеса, туризма)».

Дисциплина входит в федеральный компонент цикла общепрофессиональных дисциплин и является обязательной для изучения.

© Российский государственный торгово-экономический университет, 2009

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель, задачи и предмет дисциплины.	4
2. Требования к уровню освоения дисциплины.....	5
3. Объем дисциплины	6
3.1. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
4. Содержание курса	11
5. Темы практических и семинарских занятий	22
6. Задания для самостоятельной работы студентов	69
6.1. Задачи для самостоятельной работы студентов.	74
7. Темы курсовых работ и методические указания по их выполнению	78
8.Задания для контрольных работ и методические_указания по их выполнению	84
9. Вопросы для подготовки к экзамену и зачету.....	134
10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	137
10.1. Литература.....	137
10.2. Нормативные документы	140
11. Инновационные технологии,_используемые в преподавании дисциплины	143
12. ЗАДАЧИ	145
13. ГЛОССАРИЙ.....	153

1. Цель, задачи и предмет дисциплины.

Целью курса «Экономика предприятия» для студентов всех форм обучения специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии» (ресторанно-гостиничного бизнеса, туризма) является предоставление студентам суммы теоретических знаний и практических навыков для понимания экономической природы предприятия, законов ее функционирования в рыночных условиях, условий формирования всех ресурсов и других вопросов, необходимых для организации и управления деятельностью предприятий.

В соответствии с назначением курса «Экономика предприятия» определяются и стоящие перед ним задачи:

- определение места и назначения предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) в сфере обслуживания, законов их функционирования, функций и принципов классификации;

- изучение основных понятий, категорий и показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) в рыночных условиях;

- исследование и характеристика основных элементов экономического потенциала предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма), показателей его конкурентоспособности;

- комплексное изучение материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма), специфики их формирования по отраслям;

- выявление факторов объективного и субъективного характера, влияющих на процессы и показатели функционирования предприятий в рыночных условиях;

- изучение доходов и расходов предприятий питания и гостиниц, условий их формирования и распределения;

- понимание природы и роли цены в современных условиях функционирования предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма), методики и практики ценообразования на продукцию и услуги данных предприятий;

- изучение категорий и показателей эффективности коммерческой деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма), их объективной необходимости в рыночных условиях и методов расчета.

«Экономика предприятия» относится к числу общепрофессиональных экономических дисциплин, участвующих в формировании специалиста высокой квалификации для системы предприятий в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма).

Теоретической основой курса является сумма знаний, полученных студентами по предшествующим дисциплинам, таким как: философия, экономическая теория, статистика, менеджмент, маркетинг и другим, объясняющим сущность и закономерности развития экономических процессов, явлений и показателей на уровне макро и микро экономики.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины специалист должен

иметь представление:

- об особенностях экономики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) и предприятий смежных отраслей сферы услуг;
- о структуре экономической системы предприятия и взаимосвязи ее составляющих;
- об основных направлениях совершенствования экономики предприятия в соответствии с тенденциями развития отечественного и международного рынков услуг.

знать:

- теоретические основы экономики предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) в целом и составляющих ее разделов;
- современные методики анализа и расчета показателей, характеризующих состояние экономики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма);
- факторы, определяющие устойчивость экономики и конкурентоспособность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) на региональном рынке услуг;
- направления работы и необходимые мероприятия по укреплению и развитию экономики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) и выводу его из кризисной ситуации.

уметь:

- рассчитывать все показатели, характеризующие состояние экономики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) и эффективность использования производственных и финансовых ресурсов;
- использовать все информационные ресурсы предприятия, включая данные бухгалтерского, статистического учета, экономического и финансового планирования, данные, характеризующие состояние и тенденции ситуации на рынке услуг предприятий питания.

приобрести навыки:

- самостоятельного анализа состояния экономики предприятия и эффективности использования финансовых и производственных ресурсов;
- разработки предложений и планов по укреплению и развитию экономики конкретного предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма) с учетом всех основных факторов и анализа ситуации на местном рынке услуг;
- выработки решений по усилению конкурентоспособности предприятия за счет использования экономических методов воздействия на эффективность его деятельности.

владеть :

- информационной основой для анализа экономики конкретного предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (туризма);

- современными методиками обработки экономической информации, расчета показателей и анализа состояния экономики предприятия.

3. Объем дисциплины

3.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

080502 «Экономика и управление на предприятии (ресторанно-гостиничного бизнеса)»

Вид учебной работы	Количество часов по формам обучения				
	Очная	Очно-заочная		Заочная	
		полн.	сокр.	полн.	сокр.
№№ семестров	5, 6 сем.	5, 6 сем.	3 сем.	5, 6 сем.	3 сем.
Аудиторные занятия:	102	68	34	20	10
лекции	52	36	18	16	6
практические и семинарские занятия	50	32	16	4	4
Самостоятельная работа	168	202	92	200	96
ВСЕГО ЧАСОВ НА ДИСЦИПЛИНУ	270	270	270 (144-перекр.)	220	270 (164 – перекр.)
Текущий контроль (количество, №№ семестров)	зачет – 5 сем.	зачет – 5 сем.	-	контр. раб. №1 – 5 сем.; зачет – 5 сем.	-
Курсовая работа (№ семестра)	курс.раб.- 6 сем.	курс.раб.- 6 сем.	курс.раб. - 3 сем.	курс.раб. - 6 сем.	курс.раб. – 3 сем.
Виды итогового контроля (экзамен, зачет) - №№ семестров	экз.-6 сем.	экз.-6 сем.	экз.- 3 сем.	экз.-6 сем.	экз.- 3 сем.

080502 «Экономика и управление на предприятии (туризма)»

Вид учебной работы	Количество часов по формам обучения		
	Очная	Очно-заочная	Заочная
№№ семестров	5 сем.	5, 6 сем.	5, 6 сем.
Аудиторные занятия:	51	68	20
лекции	34	36	16
практические и семинарские занятия	17	32	4
Самостоятельная работа	100	202	200
ВСЕГО ЧАСОВ НА ДИСЦИПЛИНУ	151	270	220
Текущий контроль (количество, №№ семестров)	зачет – 5 сем.	зачет – 5 сем.	контр.раб. №1 – 5 сем.; зачет – 5 сем.
Курсовая работа (№ семестра)	курс.раб.- 6 сем.	курс.раб.- 6 сем.	курс.раб.- 6 сем.

Виды итогового контроля (экзамен, зачет) - №№ семестров	экз.-б сем.	экз.-б сем.	экз.-б сем.
--	-------------	-------------	-------------

3.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ТЕМАМ И ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Ресторанно-гостиничный бизнес:

Форма обучения очная

Названия разделов и тем	Всего часов по учебному плану	Виды учебных занятий		
		лекции	Практические занятия, семинары	Самостоятельная работа
Раздел 1. Экономическая природа предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия.	20	4	4	12
Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 2. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	20	4	4	12
Тема 3. Товарооборот и оборот предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	24	4	4	16
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 4. Имущество и материальные ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	26	6	6	14
Тема 5. Трудовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	24	6	4	14
Тема 6. Заработная плата и производительность труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.	26	6	4	16
Тема 7. Расходы предприятий (издержки) ресторанно-гостиничного бизнеса.	28	6	4	18
Тема 8. Доходы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	26	4	4	18
Тема 9. Цены и ценообразование на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.	24	4	4	16
Тема10. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	26	4	6	16
Тема 11. Эффективность хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	26	4	6	16
ИТОГО:	270	52	50	168

Форма обучения очно-заочная

Названия разделов и тем	Всего часов по учебному плану	Виды учебных занятий		
		лекции	Практические занятия, семинары	Самостоятельная работа
Раздел 1. Экономическая природа предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия.	18	2	2	14
Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 2. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	18	2	2	14
Тема 3. Товарооборот и оборот предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	22	2	2	18
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 4. Имущество и материальные ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	24	2	4	18
Тема 5. Трудовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	24	4	2	18
Тема 6. Заработная плата и производительность труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.	26	4	2	20
Тема 7. Расходы предприятий (издержки) ресторанно-гостиничного бизнеса.	26	4	2	20
Тема 8. Доходы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	28	4	4	20
Тема 9. Цены и ценообразование на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.	28	4	4	20
Тема 10. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	28	4	4	20
Тема 11. Эффективность хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	28	4	4	20
ИТОГО:	270	36	32	202

Форма обучения заочная

Названия разделов и тем	Всего часов по учебному плану	Виды учебных занятий		
		лекции	Практические занятия, семинары	Самостоятельная работа
Раздел 1. Экономическая природа предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия.	13	1		12

Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 2. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	15	1		14
Тема 3. Товарооборот и оборот предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	20	1	1	18
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 4. Имущество и материальные ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	19	1		18
Тема 5. Трудовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	19	1		18
Тема 6. Заработная плата и производительность труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.	21	1		20
Тема 7. Расходы предприятий (издержки) ресторанно-гостиничного бизнеса.	23	2	1	20
Тема 8. Доходы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	23	2	1	20
Тема 9. Цены и ценообразование на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.	22	2		20
Тема10. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	22,5	2	0,5	20
Тема 11. Эффективность хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.	22,5	2	0,5	20
ИТОГО:	220	16	4	200

Туризм:

Форма обучения очная

Названия разделов и тем	Всего часов по учебному плану	Виды учебных занятий		
		лекции	Практические занятия, семинары	Самостоятельная работа
Раздел 1. Экономическая природа предприятия туризма				
Тема1. Предприятия туризма как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия туризма	11	2	1	8
Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия туризма				
Тема2. Система показателей коммерческой деятельности предприятий туризма	14	2	2	10
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия туризма.				
Тема3. Материальные ресурсы предприятий туризма	14	2	2	10

Тема4. Трудовые ресурсы и заработная плата в предприятиях туризма	18	4	2	12
Тема5. Расходы (издержки) предприятий туризма.	18	4	2	12
Тема6. Доходы предприятий туризма	18	4	2	12
Тема7. Цена и ценообразование в предприятиях туризма	18	4	2	12
Тема8. Финансовые ресурсы предприятий туризма	20	6	2	12
Тема9. Эффективность и коммерческий риск предприятий туризма	20	6	2	12
ИТОГО:	151	34	17	100

Форма обучения очно-заочная

Названия разделов и тем	Всего часов по учебному плану	Виды учебных занятий		
		лекции	Практические занятия, семинары	Самостоятельная работа
Раздел 1. Экономическая природа предприятия туризма				
Тема1. Предприятия туризма как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия туризма	20	2	2	16
Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия туризма				
Тема2. Система показателей коммерческой деятельности предприятий туризма	22	2	2	18
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия туризма.				
Тема3. Материальные ресурсы предприятий туризма	26	2	4	20
Тема4. Трудовые ресурсы и заработная плата в предприятиях туризма	32	4	4	24
Тема5. Расходы (издержки) предприятий туризма.	32	4	4	24
Тема6. Доходы предприятий туризма	32	4	4	24
Тема7. Цена и ценообразование в предприятиях туризма	34	6	4	24
Тема8. Финансовые ресурсы предприятий туризма	36	6	4	26
Тема9. Эффективность и коммерческий риск предприятий туризма	36	6	4	26
ИТОГО:	270	36	32	202

Форма обучения заочная

Названия разделов и тем	Всего часов по учебному плану	Виды учебных занятий		
		лекции	Практические занятия, семинары	Самостоятельная работа
Раздел 1. Экономическая природа предприятия туризма				
Тема1. Предприятия туризма как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия туризма	17	1		16
Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия туризма				
Тема2. Система показателей коммерческой деятельности предприятий туризма	19	1		18
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия туризма.				
Тема3. Материальные ресурсы предприятий туризма	21,5	1	0,5	20
Тема4. Трудовые ресурсы и заработная плата в предприятиях туризма	25,5	1	0,5	24
Тема5. Расходы (издержки) предприятий туризма.	25	1		24
Тема6. Доходы предприятий туризма	25	1		24
Тема7. Цена и ценообразование в предприятиях туризма	28	3	1	24
Тема8. Финансовые ресурсы предприятий туризма	28	3	1	24
Тема9. Эффективность и коммерческий риск предприятий туризма	31	4	1	26
ИТОГО:	220	16	4	200

4. Содержание курса

Ресторанно-гостиничный бизнес:

Раздел 1. Экономическая природа предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия.

Общее понятие предприятия. Юридическая и экономическая природа предприятия. Классификация предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса по различным признакам. Основные черты предприятия в рыночных условиях.

Гостиницы, рестораны, кафе, бары, столовые и другие предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере обслуживания. Назначение, функции и задачи предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Понятие об экономическом потенциале предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, модель экономического потенциала предприятия, его параметры.

Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. Экономические и социальные стандарты конкурентоспособности экономического потенциала предприятия.

Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия.

Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 2. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Показатель как носитель информации о процессах хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. Классификация показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса в процессе анализа, планирования и управления деятельностью предприятий, их содержание. Основные информационные потоки показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Дифференциация их на входящие и исходящие потоки информации, необходимые для организации работы предприятия, обеспечения его последующего функционирования, экономической устойчивости и конкурентоспособности.

Значение количественных и качественных показателей в деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 3. Товарооборот и оборот предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Понятие об основном функциональном показателе деятельности предприятий общественного питания и гостиниц.

Товарооборот предприятий общественного питания как основной функциональный показатель их деятельности.

Виды товарооборота предприятий общественного питания. Розничный, оптовый и валовой товарооборот предприятий общественного питания, их сущность и состав.

Оборот по продукции собственного производства и оборот по покупным товарам. Составные части розничного товарооборота, их определение.

Оборот по продукции собственного производства – стоимостной эквивалент производственной программы предприятия.

Состав оборота по продукции собственного производства и производственной программы предприятия.

Обеспечение производственной программы сырьем и товарами. Расчет потребности в сырье. Продуктовый баланс предприятий общественного питания, его элементы.

Запасы сырья и товаров в предприятиях общественного питания, их сущность, специфика и классификация. Показатели, характеризующие состояние запасов в предприятиях общественного питания.

Оборачиваемость запасов сырья и товаров в предприятиях общественного питания, ее понятие и значение для предприятия. Показатели оборачиваемости запасов и их расчет.

Оборот гостиниц как основной функциональный показатель их деятельности, его сущность и состав. Оборот от реализации номерного фонда и от оказания прочих услуг, их содержание.

Значение товарооборота и оборота предприятий общественного питания и гостиниц.

Факторы, влияющие на товарооборот и оборот предприятий общественного питания и гостиниц.

Предпосылки роста товарооборота и оборота в предприятиях общественного питания и гостиницах.

Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 4. Имущество и материальные ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Имущество предприятия и материальные ресурсы, их понятие, состав и назначение. Внеоборотные и оборотные активы (ресурсы) предприятия, их значение. Основные фонды как составной элемент материальных ресурсов предприятия.

Сущность и классификация основных фондов предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, виды их стоимостной оценки.

Показатели, характеризующие состояние и эффективность использования основных фондов предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Пути повышения эффективности использования основных фондов в предприятиях общественного питания и гостиницах.

Амортизация основных фондов, понятие и методы расчета в соответствии с положением бухгалтерского учета и налогового законодательства.

Воспроизводство основных фондов, понятие и источники воспроизводства основных фондов. Капитальные вложения – источник расширенного воспроизводства основных фондов, их понятие.

Капитальные вложения и инвестиции, единство и различия.

Показатели эффективности капитальных вложений. Методы оценки инвестиционных проектов.

Тема 5. Трудовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Понятие трудовых ресурсов предприятия, их место в экономическом потенциале и значение для предприятия.

Численность и состав работников предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. Показатели, характеризующие общую численность работников предприятий, их расчет. Профессиональные стандарты и должностные обязанности работников ресторанно-гостиничного бизнеса. Стабильность и движение кадров.

Занятость работников предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, фонд их рабочего времени. Расчет фонда рабочего времени.

Кадровая политика на предприятии. Основные направления в формировании трудовых ресурсов на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 6. Заработная плата и производительность труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Заработная плата как экономическая категория и как экономический показатель в деятельности предприятий. Номинальная и реальная заработная плата. Функции заработной платы. Принципы оплаты труда работников в рыночных условиях.

Организация заработной платы на предприятиях государственного сектора и на предприятиях разной формы собственности.

Формы и системы оплаты труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Контрактная система найма работников и регулирования трудовых отношений на предприятии.

Понятие фонда заработной платы работников предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и уровня фонда заработной платы.

Состав фонда заработной платы, включаемого в издержки производства и обращения на предприятии.

Классификация фондов заработной платы в процессе его анализа и планирования. Расчет фонда заработной платы на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Производительность и эффективность труда как экономические категории и показатели хозяйственной деятельности, их единство и различия.

Понятие производительности труда и значение ее для предприятий.

Показатели производительности труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, их виды и расчет. Нормирование труда работников.

Факторы, влияющие на производительность труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Пути повышения производительности труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 7. Расходы предприятий (издержки) ресторано-гостиничного бизнеса.

Расходы предприятий общественного питания и гостиниц, их сущность и группировка в соответствии с положениями бухгалтерского учета и налогового законодательства Российской Федерации.

Соотношение понятий расходы, затраты и издержки предприятий общественного питания и гостиниц.

Издержки предприятий общественного питания и гостиниц, их сущность и классификация по различным признакам. Показатели, характеризующие состояние издержек.

Переменные и постоянные издержки, валовые издержки, прямые и косвенные, предельные издержки, издержки утраченных возможностей и их характеристика.

Издержки и себестоимость, их единство и различие.

Себестоимость продукции и услуг предприятия общественного питания и гостиниц, ее понятие и значение для предприятия.

Номенклатура статей, входящих в себестоимость продукции и услуг предприятий и их расчет.

Группировка статей, входящих в себестоимость по экономическому содержанию в соответствии с положениями бухгалтерского учета и налогового законодательства и их характеристика.

Факторы, влияющие на издержки предприятий и себестоимость продукции и услуг предприятий общественного питания и гостиниц.

Пути снижения издержек и себестоимости продукции и услуг в предприятиях общественного питания и гостиницах.

Тема 8. Доходы предприятий ресторано-гостиничного бизнеса.

Доходы предприятий общественного питания и гостиниц, их сущность и группировка в соответствии с положениями бухгалтерского учета и налогового законодательства Российской Федерации.

Валовой и чистый доход предприятий ресторано-гостиничного бизнеса, их экономическая природа.

Прибыль как форма чистого дохода, создаваемого на предприятии.

Прибыль предприятий общественного питания и гостиниц, ее сущность, функции и значение для предприятия.

Виды прибыли, создаваемой на предприятиях общественного питания и в гостиницах. Прибыль от основной деятельности (прибыль от продаж), балансовая прибыль, чистая прибыль, их понятие и расчет в соответствии с положениями бухгалтерского учета и налогового законодательства Российской Федерации.

Принципы и направления распределения прибыли на предприятиях ресторано-гостиничного бизнеса.

Рентабельность предприятий ресторано-гостиничного бизнеса, ее понятие и значение.

Показатели уровня рентабельности и методы их расчета на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Пути повышения прибыли и рентабельности на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 9. Цены и ценообразование на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Сущность цены, ее функции и значение в деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Факторы, влияющие на цены в данных предприятиях.

Структура цены на продукцию и услуги на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса. Характеристика основных элементов цены.

Расчет цены гостиничного номера (туристской услуги).

Порядок установления цен на продукцию на предприятиях общественного питания.

Тема 10. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Понятие, сущность и функции финансов предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Финансовые отношения и денежные потоки предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Подразделение денежных потоков по видам деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Роль финансов в деятельности предприятия.

Основные и оборотные средства предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. Их понятие и классификация. Показатели, характеризующие состояние и эффективность использования основных и оборотных средств. Оборачиваемость оборотных средств. Показатель оборачиваемости оборотных средств, их понятие и расчет.

Значение основных и оборотных средств в обеспечении конкурентоспособности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Показатели, характеризующие финансовое положение предприятия. Понятие и показатели финансовой устойчивости и платежеспособности предприятия.

Расчет потребности предприятия в финансовых ресурсах.

Источники формирования финансовых ресурсов на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Пути укрепления финансового положения предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 11. Эффективность хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Понятие эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Показатели и критерии эффективности на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса. Общие и частные показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Расчет показателей эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Эффективность и конкурентоспособность, – важнейшие проблемы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, входящих в сферу обслуживания.

Факторы, влияющие на эффективность хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Объективная необходимость и возможность повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Туризм:

Раздел 1. Экономическая природа предприятия туризма.

Тема 1. Предприятия туризма как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия туризма.

Туризм как система взаимосвязанных субъектов рынка: производителей и потребителей туристских услуг и товаров туристского назначения.

Понятия «турист», «туризм», «туристический бизнес» и другие, связанные с деятельностью предприятий туризма.

Виды туризма и туристские потоки – сегменты потребительского рынка и спроса для предприятий туризма.

Определение индустрии туризма, подсистем индустрии туризма, место в них предприятий туризма.

Общее понятие предприятия. Юридическая и экономическая природа предприятия. Понятие об экономическом потенциале предприятия, его модель и параметры.

Классификация предприятий туризма по различным признакам, основные их черты в рыночных условиях.

Место и функции туроператоров в индустрии туризма.

Организация производственной и коммерческой деятельности на предприятиях туризма.

Базовые принципы, лежащие в основе организации деятельности туроператоров и турагентств. Единство экономического и социального, функционального и структурного подхода в деятельности турфирмы.

Структурные звенья туроператоров и турагентств и их функции.

Факторы, влияющие на организационную структуру туроператоров и турагентств.

Формирование рынка туроператоров и турагентств, их тенденции и перспективы развития.

Концепция коммерческой деятельности туроператоров и турагентств на туристском рынке, диверсификация их экономических интересов.

Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия туризма.

Тема 2. Система показателей коммерческой деятельности предприятий туризма.

Показатели коммерческой деятельности предприятий туризма как носители информации о процессах происходящих в деятельности предприятий. Система показателей – исходная база анализа и управления деятельностью предприятий.

Классификация показателей коммерческой деятельности предприятий туризма. Информационные блоки для менеджмента фирмы и внешних потребителей, входящих в инфраструктуру рынка, взаимоувязанных с деятельностью турфирмы.

Понятие об основном функциональном показателе коммерческой деятельности предприятий туризма. Оборот предприятий туризма как основной функциональный показатель, его понятие и характеристика.

Туристский продукт (турпродукт) и туристский пакет (турпакет) как материально-вещественная форма оборота туристских предприятий, их стоимость и потребительная стоимость.

Значение оборота туристских предприятий, его состояние и перспективы развития.

Факторы, влияющие на оборот предприятий туризма.

Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия туризма.

Тема 3. Материальные ресурсы предприятий туризма.

Понятие материальных ресурсов, материально-технической базы и имущества предприятий туризма, их состав и характеристика.

Основные фонды – важная составляющая материальных ресурсов предприятия, их определение.

Классификация основных фондов предприятий туризма, их оценка.

Показатели, характеризующие состояние основных фондов, их расчет.

Эффективность использования основных фондов предприятий туризма, понятие и показатели, характеризующие эффективность использования.

Воспроизводство основных фондов предприятий туризма, источники воспроизводства основных фондов. Капитальные вложения как источник воспроизводства основных фондов, показатели эффективности использования капитальных вложений.

Капитальные вложения и инвестиции, единство и различия.

Амортизация как источник воспроизводства основных фондов, ее сущность и методы расчета.

Концентрация капитала и укрепление материально-технической базы предприятий туризма.

Тема 4. Трудовые ресурсы и заработная плата в предприятиях туризма.

Характер труда в предприятиях туризма, его задачи и содержание.

Понятие и состав трудовых ресурсов предприятий туризма.

Профессиональные стандарты для предприятий туризма, их характеристика.

Показатели, характеризующие состояние и движение кадров на предприятии.

Понятие эффективности и производительности труда в предприятиях туризма, их оценка.

Сущность заработной платы, ее функции и виды.

Организация оплаты труда в предприятиях туризма. Формы и системы оплаты труда.

Понятие фонда заработной платы, его состав и расчет.

Контрактная форма найма работников и оплаты труда в предприятиях туризма.

Тема 5. Расходы (издержки) предприятий туризма.

Расходы и издержки предприятий туризма – единство и различие.

Виды расходов, возникающих на предприятиях туризма, их характеристика.

Издержки предприятий туризма, их сущность и значение.

Классификация издержек производства и обращения предприятий туризма (туроператоров и турагентств) по различным признакам.

Прямые и косвенные, постоянные и переменные издержки турфирм, их природа и значение в деятельности предприятий.

Показатели, характеризующие состояние издержек в предприятиях туризма, их расчет. Факторы, влияющие на издержки предприятий туризма.

Тенденции изменения издержек предприятий туризма, пути их снижения.

Тема 6. Доходы предприятий туризма.

Виды доходов, формируемых на предприятиях туризма.

Валовой и чистый доход предприятий туризма.

Прибыль как экономическая категория и экономический показатель коммерческой деятельности предприятий туризма.

Сущность, функции и значение прибыли для предприятия.

Виды прибыли, создаваемой на предприятиях туризма, их характеристика.

Факторы, влияющие на прибыль предприятий туризма (туроператоров и турагентств).

Расчет прибыли на предприятиях, занимающихся туроператорской и турагентской деятельностью.

Распределение прибыли на предприятиях туризма.

Рентабельность предприятий туризма, ее понятие и значение.

Показатели уровня рентабельности и методы их расчета на предприятиях туризма.

Факторы, влияющие на рентабельность предприятий туризма.

Пути повышения прибыли и рентабельности предприятий туризма.

Тема 7. Цена и ценообразование на предприятиях туризма.

Сущность цены, ее функции и значение цены для предприятия.

Ценообразование на предприятиях, занимающихся туроператорской деятельностью. Понятие цены турпродукта, границы цены.

Факторы, влияющие на цену турпродукта.

Структура цены турпродукта, характеристика ее элементов.

Себестоимость турпродукта как основа цены, ее состав и расчет.

Расчет цены турпродукта фирмы.

Взаимоотношения турфирм (туроператоров) с турагентами и система расчетов между ними.

Тема 8. Финансовые ресурсы предприятий туризма.

Понятие финансовых ресурсов предприятий туризма.

Источники формирования финансовых ресурсов предприятий туризма.

Собственные и заемные средства предприятий туризма, политика привлечения заемных средств.

Основные и оборотные средства предприятий туризма. Их понятие и классификация.

Значение основных и оборотных средств в обеспечении конкурентоспособности предприятия.

Показатели, характеризующие финансовое положение предприятия.

Понятие и показатели оборачиваемости оборотных средств. Ускорение оборачиваемости оборотных средств.

Понятия и показатели финансовой устойчивости и платежеспособности предприятия.

Пути укрепления финансового положения предприятий туризма.

Тема 9. Эффективность и коммерческий риск предприятий туризма.

Эффективность и надежность работы туристских фирм как составляющие конкурентоспособности. Понятие эффективности деятельности предприятий туризма. Показатели эффективности коммерческой деятельности предприятий туризма, их расчет.

Коммерческий риск предприятий туризма, его понятие, объективные и субъективные факторы (обстоятельства) риска.

Показатели риска, их расчет. Виды потерь предприятий туризма при возникновении риска.

Мероприятия, способствующие снижению степени риска предприятий туризма.

5. Темы практических и семинарских занятий

Целью семинара является активное закрепление учебного материала.

На семинар выносятся основные темы курса экономики предприятия и связанные с ними проблемы. Они включаются в план семинарских занятий.

Исходной информацией для подготовки к семинару является лекционный материал общая и специальная экономическая литература, периодические специальные издания, статистическая информация, содержащаяся в официальной статистической отчетности, публикуемые практические данные предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Важнейшим этапом в проведении семинара является самостоятельная работа студентов, включающая подбор всей необходимой литературы и информации и отработка этого материала.

Ресторанно-гостиничный бизнес:

Раздел 1. Экономическая природа предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия

Семинар.

Вопросы к теме:

1. Индустрия гостеприимства: ее понятие, составляющие и место в сфере обслуживания.

2. Рынок услуг предприятий общественного питания, их состояние и тенденции развития.

3. Рынок услуг предприятий гостиничного сектора, их состояние и тенденции развития.

Литература:

[1], [2], [6], [7], [12], [16], [32], [38], [43], [45], [46], [50], [56], [58].

Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 2. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Система показателей и информационные потоки предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

2. Экономический потенциал предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, его понятие и параметры.

3. Конкуренция на рынке ресторанно-гостиничных услуг, ее виды и оценка.

4. Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания, его виды, состав и значение.

5. Факторы, влияющие на товарооборот предприятий общественного питания, тенденции его развития и проблемы.

6. Оборот гостиниц, его понятие, значение, проблемы и факторы, влияющие на оборот гостиниц.

Литература:

[1], [2], [3], [4], [5], [6], [7], [12], [14], [20], [30], [32], [35], [39], [40], [41].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме

Сгруппировать показатели, содержащиеся в таблицах №№ 1-9 по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Объяснить принципы классификации показателей.

Таблица 1.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Прибыль	505,8 тыс.руб.
2.	Оборот по продукции собственного производства	3940,0 тыс.руб.
3.	Товарооборот	5620,0 тыс.руб.
4.	Численность работников предприятия	60 чел.
5.	Товарооборот на одного работника	9,4 тыс.руб.
6.	Количество акций у каждого работника	20
7.	Стоимость основных фондов	36528,0 тыс.руб.
8.	Товарооборот на один рубль основных фондов	0,15 руб.
9.	Уровень рентабельности	9 % к т/об

Таблица 2

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Издержки предприятия (расходы)	8726,0 млн.руб.
2.	Товарные запасы	1068, 0 млн.руб.
3.	Товарооборот на один рубль основных фондов	0,95 руб.
4.	Товарооборот	36487,0 млн.руб.
5.	Численность работников предприятия	246 чел
6.	Стоимость основных фондов	38528,0 млн.руб.
7.	Количество филиалов	15 единиц
8.	Товарооборот на одного работника	148,3 млн.руб.
9.	Валовой доход	28,0 % к т/об
10.	Уровень доходности	9,2 % к т/об

Таблица 3.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Площадь торгового зала	2 520 м
2.	Численность работников	240 чел.
3.	Среднегодовая стоимость основных фондов	168422,0 тыс.руб.
4.	Товарооборот	826862, 0 млн.руб.
5.	Производительность труда (товарооборот на одного работника)	3445,2 млн.руб.
6.	Фондоотдача (товарооборот на один рубль основных фондов)	4,9 руб.
7.	Запасы продовольственных товаров	25626,0 тыс.руб.
8.	Уровень рентабельности	9 % к т\об.
9.	Издержки (расходы)	13 % к т\об.
10.	Уровень валового дохода	22 % к т\об.

Таблица 4.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных средств	15 дней
2.	Площадь складских помещений	2 70 м
3.	Численность работников	116 чел.
4.	Валовой доход	28 % к т\об.
5.	Прибыль	2843,7 тыс.руб.
6.	Уровень рентабельности	7 % к т\об.
7.	Издержки (затраты)	21 % к т\об.
8.	Товарооборот на одно место	640,0 тыс.руб.
9.	Товарооборот	40624,0 тыс.руб.

Таблица 5.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Амортизационный фонд	292,0 млн.руб.
2.	Прибыль	4256,0 млн.руб.
3.	Валовой доход	10628,0 млн.руб.
4.	Товарооборот	102428,0 млн.руб.
5.	Расходы	21 % к т / об.
6.	Уровень рентабельности (в % к товарообороту)	4,1 %
7.	Запасы продовольственных товаров	964,0 млн.руб.
8.	Численность работников	134 человека
9.	Площадь подсобных помещений	2 340 м
10.	Среднегодовая стоимость основных фондов	55262,0 тыс.руб.

Таблица 6.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Валовой доход	4258,0 тыс.руб
2.	Прибыль	12 % к т / об.
3.	Расходы	19 % к т / об.

4.	Фондоотдача	0,58 руб.
5.	Запасы продовольственных товаров	568,0 млн.руб.
6.	Производительность труда	72,4 млн.руб.
7.	Площадь складских помещений	2 320 м
8.	Численность работников	120 чел.
9.	Среднегодовая стоимость основных фондов	36458,0 тыс.руб.

Таблица 7.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Уровень рентабельности	7,3 % к т / об.
2.	Прибыль	3542,0 тыс.руб.
3.	Товарооборот	48284,0 тыс.руб.
4.	Валовой доход	9564 тыс.руб.
5.	Товарные запасы	24126,0 тыс.руб.
6.	Издержки (расходы)	11,0 % к т / об.
7.	Фондоотдача (товарооборот на один рубль основных фондов)	0,96 руб.
8.	Площадь торгового зала	340 кв.м.
9.	Производительность труда (товарооборот на одного работника)	381,0 тыс.руб.
10.	Численность работников	125 чел.

Таблица 8.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборот по номерному фонду	375625,0 тыс.руб.
2.	Численность работников предприятия	120 чел.
3.	Выручка на одного работника	3130,0 тыс.руб.

4.	Расходы на оплату труда	24,0 % к обороту
5.	Прибыль	8,0 % к обороту
6.	Площадь номерного фонда	2 400 м
7.	Расходы (издержки)	46,0 % к обороту
8.	Коэффициент загрузки гостиницы	65,0 %
9.	Операционные доходы	680,0 тыс.руб.
10.	Количество тележек	26 штук

Таблица 9.

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Валовая маржа	6482,0 млн.руб.
2.	Производительность труда	128,0 тыс.руб. на одного работника
3.	Фонд заработной платы	258,0 млн.руб.
4.	Уровень заработной платы	14,0 % к объему выручки
5.	Основные фонды	8252,0 тыс.руб.
6.	Численность работников	528 человек
7.	Расходы	1458,0 тыс.руб.
8.	Доходы	7584,0 тыс.руб.
9.	Прибыль	16,0 % к объему выручки

Тема 3. Товарооборот и оборот предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса

Практическое занятие.

Задача 1.

Рассчитать оборот гостиницы за текущий год и на будущий год на основании цифровых данных представленных в таблице:

№ п/п	Оборот по подразделениям	Текущий год			Будущий год		
		Всего, тыс.руб.	Доля, в %		Всего, тыс.руб.	Доля, в %	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Гостиничные услуги (оборот гостиницы в целом)		100,0	-		100,0	-
1.	Проживание		94,8	-			-

2.	Дополнительные услуги, всего	15717,1		100,0	16184,2	6,4	100,0
	в том числе:						
	Бизнес-центр		0,2			0,4	
	Оздоровительный центр		0,3			0,5	
	Прачечная		2,9			3,0	
	Платное ТВ		0,2			0,3	
	Парковка автотранспорта		0,1			0,2	
	Услуги «Такси»		1,4			1,5	
	Прочие услуги		0,1				

Рассчитать все недостающие показатели и заполнить таблицу.

Задача 2.

В предприятии общественного питания было произведено продукции собственного производства на сумму 1230,0 тыс.руб. Из нее 400,0 тыс.руб. было продано другим предприятиям, оставшаяся часть реализована в самом предприятии. Объем реализации покупных товаров оказался равен 350,0 тыс.руб. Рассчитать все виды товарооборота (оптовый, розничный, валовой) и долю собственной продукции в товарообороте.

Задача 3.

В текущем году предприятие общественного питания имело следующие показатели: оборот по продукции собственного производства равен 600,0 тыс.руб., в том числе оптовая реализация составила 150,0 тыс.руб., оборот по покупным товарам достиг 350,0 тыс.руб.

Рассчитать все виды товарооборота (розничный, оптовый, валовой).

Задача 4.

Предприятие общественного питания произвело продукции собственного производства на 880,0 тыс.руб. На 650,0 тыс.руб. реализовано продукции в самом предприятии. Остальная часть отправлена в другие предприятия. Реализация покупных товаров составила 30 % от розничной реализации продукции собственного производства. Рассчитать все виды товарооборота (розничный, оптовый, валовой).

Задача 5.

Рассчитать производственную программу и товарооборот столовой на будущий год, учитывая следующие данные.

В текущем году в столовой за 310 дней произведено 848 тыс блюд. Среднее количество блюд на одного посетителя составило 2,8. В будущем году столовая будет работать без выходных дней, перейдет на комплексное обслуживание – в результате среднедневная численность посетителей может возрасти предположительно на 4 %. Среднее количество блюд на одного посетителя составит 3, а средняя цена одного блюда 45 рублей. Структура выпуска блюд составляет:

первых блюд – 21,8 %; вторых блюд – 45,5 %; сладких блюд – 14,9 %; холодных блюд – 17,8 %.

Задача 6.

Определить товарооборот ресторана на будущий год на основе следующих отчетных данных.

Розничный товарооборот в текущем году был равен 186,4 млн.руб., в том числе – оборот по продукции собственного производства – 98,2 млн.руб. В будущем году товарооборот возрастет на 1,8 %, удельный вес оборота по продукции собственного производства снизится на 0,7 %. С 1 июля будущего года откроется буфет по продаже полуфабрикатов и кондитерских изделий с месячным оборотом 4,0 млн.руб. Рассчитать товарооборот ресторана.

Задача 7.

Определить розничный товарооборот региона и в том числе розничный товарооборот общественного питания на будущий год, используя следующие данные.

В текущем году емкость рынка составила 2840,0 млн.руб, розничный товарооборот предприятий всех форм собственности был равен 2624,0 млн.руб., в т.ч. общественного питания – 820, 0 млн.руб. В будущем году емкость рынка снизится на 2 %, а удельный вес товарооборота предприятий всех форм собственности в емкости рынка возрастет на 0,3 %.

Задача 8.

Рассчитать оборот гостиницы в целом и его структуру, используя цифровые данные представленные в таблице. Рассчитать недостающие показатели, заполнить таблицу.

Дать оценку полученных данных.

№ п\п	Наименование показателей	Прошлый год		Текущий год		Отклонения		Темп роста (снижение)
		Сумма, тыс.руб.	Уд вес, %	Сумма тыс. руб.	Уд. вес, %	в тыс. руб.	Уд. вес, %	
1.	Обороты (выручка) в целом (тыс.руб.)							
1.1.	по гостиничным услугам (тыс.руб.)	85477,0		103095,9				
1.1.1	за проживание (тыс. руб.)	77378,6	86,95					
1.1.2	за дополнительные услуги (тыс.руб.)	8098,3	9,10	9794,1				
1.2.	по общественному питанию	3344,8	3,76					
1.2.1	по продукции собственного производства	2542,1	2,86	11317,1				
1.2.2	по покупным товарам	802,8		2654, 6				

1.3.	по прочей деятельности	173,4	0,19					
1.3.1	по аренде, тыс.руб.			5184,8				
1.3.2	по посреднической деятельности	123,4	0,19	164,6				

Задача 9.

Рассчитать оборот гостиницы и среднюю заполняемость гостиницы за год, используя информацию представленную в таблице:

№ п\п	Вид номеров в гостинице	Количество номеров	Стоимость номеров в сутки, в руб.	Заполняемость номеров за год	Общая стоимость номеров
1.	Одноместные номера	40	600	80 %	
2.	Двухместные номера	100	900	70 %	
3.	Номера «Люкс»	20	1700	50 %	
4.	Аппартаменты	10	2000	40 %	
5.	Общее количество номеров	170			

Литература:

[1], [2], [6], [7], [12], [14], [15], [26], [30], [35]

Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 4. Имущество и материальные ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Основные фонды как составная часть имущества предприятий общественного питания и гостиниц. Их понятие, классификация и роль в деятельности предприятий.

2. Показатели, характеризующие состояние и эффективность использования основных фондов, тенденции их изменения.

3. Современное состояние и перспективы развития материально-технической базы общественного питания и гостиниц.

4. Воспроизводство основных фондов, понятие, виды и источники воспроизводства в предприятиях общественного питания и гостиницах.

5. Инвестиции (капитальные вложения) в предприятиях общественного питания и гостиницах: понятие, назначение и показатели эффективности использования капитальных вложений (инвестиций).

6. Амортизация основных фондов и нематериальных активов предприятий общественного питания и гостиниц, понятие, назначение и методы расчета.

Литература:

[1], [3], [5], [6], [7], [8], [14], [15], [23], [32].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме:

Задача 1.

Товарооборот предприятия составил за год 25600,0 тыс.руб., а прибыль - 12 % к товарообороту. Стоимость основных фондов на начало года была равна 366880,0 тыс руб., а на конец года возрасла на 4 %. Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость продукции в предприятии.

Задача 2.

Сметная стоимость ресторана составила 44000,0 тыс.руб. Планируемая среднегодовая выручка должна составить 32000,0 тыс.руб., а себестоимость продукции – 24000,0 тыс. руб. По второму ресторану сметная стоимость, планируемая среднегодовая выручка и себестоимость продукции составят соответственно 54000,0 тыс руб.; 42000,0 тыс.руб. и 28000,0 тыс.руб.

Определить затраты по какому ресторану окупятся быстрее и по какой причине?

Задача 3.

Фондоотдача в предприятии была равна на начало года 0,68 рубля на 1 рубль основных фондов. Стоимость основных фондов возросла за год на 15 млн. руб. и составила на конец года 58940, 0 тыс.руб. Определить объем выпуска продукции за год и фондоемкость продукции.

Задача 4.

Стоимость оборудования кондитерского цеха равна 18000,0 тыс.руб. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 1200 тыс. руб., а с 1 июля выбыло оборудование стоимостью 460,0 тыс.руб.

Размер выпуска продукции составил за год 200,0 тыс. кг, цена за 1 кг - 90 руб. Производственная мощность равна 350,0 тыс. кг. Определить величину фондоотдачи оборудования и коэффициент интенсивного использования оборудования.

Задача 5.

Полная первоначальная стоимость комплекта теплового оборудования равна 16,0 млн. руб., срок полезного использования оборудования – 6 лет. Затраты на дополнительные механизмы составили 900,0 тыс.руб., расходы по монтажу – 600,0 тыс. руб., остаточная стоимость выбывающего технологического оборудования равна 450,0 тыс. руб.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений по данному технологическому оборудованию и годовую норму амортизации.

Задача 6.

Основные производственные фонды предприятия на начало года составили 16200,0 тыс руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года оказались следующими:

Месяц	Основные фонды, тыс.руб.	
	Ввод	Выбытие
1 февраля	50,0	12,0
1 мая	60,0	10,0
1 августа	80,0	15,0
1 ноября	20,0	8,0

Определить: среднегодовую стоимость основных фондов; стоимость основных фондов на конец года, коэффициент обновления, коэффициент выбытия и коэффициент прироста основных фондов.

Задача 7.

В кондитерском цехе крупного ресторанно-гостиничного комплекса установлены четыре тестомесильных машины. Режим работы цеха двухсменный. Продолжительность смены 8 часов. Годовой объем выпуска мучных кондитерских изделий 220 тыс. изделий, производственная мощность цеха 350 тыс. изделий.

Определите коэффициент сменности работы машин, коэффициенты экстенсивной и интенсивной загрузки машин. Если известно, что в первую смену работают все машины, во вторую - две машины, количество рабочих дней в году – 260, время фактической работы одной машины за год – 4000 часов.

Задача 8.

Определить длительность периода возмещения i – го вида механического оборудования, балансовая (первоначальная) стоимость которого составит 2800 тыс. рублей. За время эксплуатации данного оборудования произойдет переоценка основных фондов с коэффициентом 0,15. Месячная сумма амортизации составит 40,0 тыс. рублей.

Задача 9.

Рассчитать сумму амортизационных отчислений по видам оборудования и общую сумму амортизационных отчислений, включаемых в себестоимость произведенной за 4 (четыре) месяца продукции.

№ п\п	Наименование оборудования	Первоначальная (балансовая) стоимость, тыс. руб.	Износ, тыс. руб.	Годовая норма амортизационных отчислений, в %
1.	Холодильное оборудование	12000,0	2600,0	10,0
2.	Механическое оборудование	24000,0	5800,0	12,0
3.	Тепловое оборудование	8000,0	6700,0	8,0
Итого:				

Литература:

[2], [4], [6], [7], [8], [12], [15], [23], [32], [36].

Тема 5. Трудовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Содержание труда работников предприятий общественного питания и гостиниц, его характер, специфика.
2. Кадры предприятий общественного питания и гостиниц, их роль в деятельности предприятий, состав и характеристика.
3. Производительность труда работников предприятий общественного питания и гостиниц, ее понятие, значение и методы расчета.

Литература:

[1], [6], [7], [9], [14], [16], [26], [35], [39], [40].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме:

Задача 1.

Товарооборот предприятия достиг к концу года 4862,0 тыс руб., а оборот по продукции собственного производства 2672,0 тыс руб., среднегодовая численность работников составила 86 человек, в т.ч. работников производства – 52 %.

Определить производительность труда одного работника предприятия и работника производства.

Задача 2.

Среднесписочная численность работников предприятия за год составила 140 человек. В течение года уволилось по собственному желанию 26 человек, уволено за нарушение трудовой дисциплины 6 человек, ушли на пенсию 12 человек, поступили в учебные заведения и призваны в Вооруженные Силы 4 человека, переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 3 человека.

Рассчитать:

- 1). Коэффициент выбытия кадров (в %)
- 2) коэффициент текучести кадров (в %).

Задача 3.

Определить экономический ущерб (недополученный товарооборот) от потерь рабочего времени исходя из следующих данных: среднее число рабочих дней в году – 266 дней; неявки на работу из-за прогулов, простоев и с разрешения администрации – 46000 чел./дней; среднегодовой товарооборот на одного работника - 28,6 тыс.руб.

Задача 4.

В III квартале оборот по продукции собственного производства на одного работника составил 44 тыс руб. В IV квартале предприятие планирует выпустить продукции при той же численности работников на сумму 864,5 тыс руб. и одновременно снизить к концу квартала численность работников производства на 5 человек.

Определить:

1. Выработку продукции на одного работника к концу IV квартала (руб\чел).
2. Возможный прирост производительности труда (в %).

Литература:

[1], [4], [6], [7], [9], [11], [16], [28], [30].

Тема 6. Заработная плата и производительность труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Стимулирование и мотивация труда в предприятиях общественного питания и гостиницах. Формы стимулирования и мотивации труда.

2. гостиниц, ее сущность, функции и системы организации оплаты труда на предприятиях.

3. Фонд заработной платы работников предприятий общественного питания и гостиниц, его понятие, состав и расчет.

Литература:

[6], [7], [12], [15], [26], [30], [32], [36], [39].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме:

Задача 1.

Рассчитать годовой фонд заработной платы работников ресторана, исходя из следующих данных:

Штатное расписание ресторана

Наименование подразделений и должностей	Количество штатных единиц	Установленный оклад, тыс.руб.	Месячный фонд заработной платы
Торговый зал:			
1. Менеджер	1	2500,00	2500,00
2. Метрдотель	2	1200,00	2400,0
3. Кассир 1 категории	3	1100,00	3300,00
4. Официант 5 раз.	15	880,00	13200,00
5. Буфетчик	2	880,00	1760,00
6. Уборщик	3	770,00	2310,00
Итого:	26		
Производство:			
Зав. производством (шеф-повар)	1	1900,00	1900,00
2. Повар 6 разряда	6	1375,00	8250,00
3. Повар 6 разряда	7	1300,00	9100,00
4. Повар 5 разряда	3	1210,00	3630,00
5. Мойщик посуды 2 разряда	2	880,00	1760,00
6. Кухонный рабочий 2 разряда	1	880,00	880,00
Итого:	20		
Склад посуды:			
1. Заведующий складом	1	1300,00	1300,00
2. Кладовщик (старший)	4	950,00	3800,00
3. Мойщик посуды 2 разряда	8	880,00	7040,00
Итого:	13		

1). Месячный фонд заработной платы не изменялся в течение года.

2). Сумма оплаты за отпуск рассчитывается следующим образом:

$$\sum \text{з\}платы \text{(за три месяца предшествующих отпуску)} \quad \times \quad \text{среднее число календарных дней отпуска}$$

$$29,6 \times 3$$

(28 дней)

29,6 – среднее число календарных дней в отпуске

Задача 2.

Рассчитать годовой фонд заработной платы работников гостиницы:

Штатное расписание гостиницы:

Должность	Количество сотрудников, чел.	Месячная заработная плата, в руб.
Управление		
1. Генеральный директор	1	3000
2. Заместитель генерального директора	1	2300
3. Советник генерального директора по общим вопросам	1	3000
4. Главный бухгалтер	1	2700
5. Менеджер по кадрам	1	2100
6. Секретарь-референт	1	800
Служба размещения		
1. Старший администратор	1	1500
2. Администратор	4	1000
Техническая служба		
1. Начальник	1	2100
2. Бригадир	1	1500
3. Старший сантехник	1	1500
4. Сантехник	4	900
5. Электрик	5	900
6. Диспетчер	4	750
Служба эксплуатации		
1. Начальник	1	2100
2. Заведующая бельевой	1	900
3. Водитель	1	800
4. Горничная	12	800
5. Машинист по стирке белья	2	750
6. Разнорабочий	4	700
7. Дворник	3	650
Служба охраны порядка		
1. Старший смены инспекторов	4	1000
2. Инспектор службы охраны порядка	8	900
ИТОГО	64	68150

1) Месячный фонд заработной платы работников не изменялся в течение года.

2) Работники службы эксплуатации получали каждый месяц премию в размере 10 % к окладу.

3) Сумма оплаты = Сумма зарплаты за _____ Среднее число календарных _____ за отпуск _____ 3мес.,предшествующих X _____ дней отпуска (28 дней) отпуску _____

--

Задача 3.

Рассчитать коэффициент приема, коэффициент выбытия и коэффициент текучести кадров за текущий год на основании следующих данных:

№ п\п	Службы гостиницы	Среднесписочная численность работников за текущий год	
		на начало года	на конец года
1.	Управление	7	7
2.	Служба размещения	5	7
3.	Служба эксплуатации Техническая служба Служба охраны	23	7
4.		16	25
5.		8	13
	ИТОГО	59	57
7.	Ресторан	79	74
	ВСЕГО	138	131

В текущем году принято в службу эксплуатации два человека, в службу размещения 2 человека, уволено из технической службы по неуважительной причине 3 человека. Из службы охраны 3 человека призваны в армию. Из ресторана 3 человека уволились по собственному желанию, 2 человека уволены за прогулы.

Задача 4.

Рассчитать производительность труда (оборот на 1-го работника гостиницы), среднюю заработную плату и средний доход 1-го работника в год и месяц на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	Единица измерения	1-ый год	2-ой год	2-ой год в % к первому
1.	Оборот гостиницы	тыс.руб.	816129	994064	
2.	Среднесписочная численность	чел.	1436	1278	
3.	Выработка	руб./чел. мес.			
4.	Фонд заработной платы	тыс.руб.	83480	105478	
5.	Уровень фонда заработной платы	%			
6.	Средняя заработная плата	руб./чел. мес.			
7.	Фонд материального поощрения	тыс. руб.	4255	1712	
8.	Средний доход	руб./чел. мес.			

Оценить полученные показатели и сделать выводы.

Литература:

[6], [7], [12], [15], [26], [30], [32], [36], [39].

Тема 7. Расходы (издержки) предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Издержки производства и обращения предприятий общественного питания и гостиниц, их сущность, показатели и классификация. Факторы, влияющие на издержки предприятий.

2. Себестоимость единицы продукции и себестоимость гостиничного номера в предприятиях общественного питания и в гостиничном секторе, ее понятие, состав и расчет.

3. Пути снижения себестоимости продукции и услуг в предприятиях общественного питания и гостиничном секторе.

Литература:

[2], [4], [5], [6], [7], [32], [39], [40], [41].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме:

Задача 1.

Предприятие имело к концу года следующие показатели по товарообороту и издержкам производства и обращения:

№ п\п	Показатели	План	Факт	% выполнения плана
1.	Товарооборот, тыс.руб.	400,0	2800,0	
2.	Издержки производства и обращения	650,0	696,0	
3.	Уровень издержек производства и обращения			

Рассчитать недостающие показатели и определить экономия или перерасход имели место на предприятии.

Задача 2.

Специализированное кондитерское предприятие производит и реализует продукцию одного наименования (торта) по цене 250 руб. за одно изделие.

Удельные переменные издержки составили 200 руб. Общая сумма постоянных расходов равна 580000 руб. В результате роста арендной платы общие постоянные расходы увеличились на 10 %.

Рассчитать как увеличение постоянных затрат повлияло на величину критического (безубыточного) объема реализации продукции.

Задача 3.

В себестоимости продукции общественного питания доля затрат на сырье является достаточно высокой, составившей в 1 квартале года 40 %. Допустим, что затраты на сырье и материалы во II квартале по сравнению с первым кварталом возросли на 20 %, что повлияло на объем производства и реализации

продукции, в то время как другие статьи переменных издержек, приходящиеся на единицу продукции не изменились. Удельные совокупные издержки (издержки на единицу продукции) возросли на 24,0 руб., а общие постоянные расходы не изменились.

В 1 квартале удельные совокупные издержки составляли 160 рублей, а удельные постоянные издержки 70 рублей.

Определить как изменился объем производства и реализации продукции во II-ом квартале.

Задача 4.

Себестоимость продукции собственного производства в блоке общественного питания при гостинице составила в прошедшем году 11317,2 тыс руб. В отчетном году предполагается повысить производительность труда на 5 %, а среднюю заработную плату на 3 %. Выпуск собственной продукции увеличится на 6 % при неизменной величине постоянных затрат в общей сумме затрат.

Удельный вес заработной платы в себестоимости продукции составит в отчетном году 25 %, а постоянных затрат 22 %.

Рассчитать процент снижения себестоимости продукции и полученную экономию на затратах под влиянием данных факторов (производительности труда и средней заработной платы).

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать уровень издержек по статьям и структуру издержек в гостинице. Оценить за счет каких статей произошло изменение уровня издержек в целом по гостинице в отчетном году по сравнению с прошлым годом.

Таблица

Издержки производства и обращения гостиницы за два года.

№ п/п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошлому году	Отклонение текущего года от прошлого, в %
		факт, тыс.руб.	% к т/о	факт, тыс.руб.	% к т/о		
1.	Транспортные расходы	807,3		763,5			
2.	Амортизационные отчисления	14906,7		15766,7			
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4			
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9			
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6			
6.	Расходы на хранение	72,6		82,1			
7.	Расходы на рекламу	15255,6		16088,2			
8.	Заработная плата	84106,8		98333,0			
9.	Отчисления в социальные фонды	30168,7		35271,6			
10.	Стоимость сырья и материалов	28179,4		29260,7			
11.	Проценты за кредит	11422,1		11422,1			
12.	Прочие расходы	55447,2		58775,1			

ИТОГО	269815,2		295605,9		
Товарооборот, тыс руб.	1479853,0	-	1520764,0	-	-

Задача 6.

Используя информацию представленную в таблице сгруппировать издержки на переменные и постоянные, а также по экономической сущности затрат (или по содержанию), рассчитать их структуру и дать оценку.

№ п\п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год	
		Факт, тыс. руб.	% к т/о	Факт, тыс. руб.	% к т/о
1.	Транспортные расходы	807,3		763,5	
2.	Амортизационные отчисления	14906,7		15766,7	
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4	
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9	
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6	
6.	Расходы на хранение	72,6		82,1	
7.	Расходы на рекламу	15255,6		16088,2	
8.	Заработная плата	84106,8		98333,0	
9.	Отчисление социальные фонды ^в	30168,7		35271,6	
10.	Стоимость сырья и материалов	28179,4		29260,7	
11.	Проценты за кредит	11422,1		11422,1	
12.	Прочие расходы	55447,2		58775,1	
ИТОГО		269815,2		295605,9	
Товарооборот		1479853,0	-	1520764,0	-

Задача 7.

Рассчитать как изменится уровень издержек производства и обращения в гостиничном комплексе в будущем году на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс. руб.	% к т/о	тыс. руб.	% к т/о
1.	Товарооборот, тыс.руб.	1479853,0	-	1520764,0	
2.	Издержки – всего,	269815,2		295609,9	
	в том числе:				
2.1.	Условно-постоянные, тыс.руб.				
2.2.	Условно-переменные, тыс.руб.				

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема товарооборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении товарооборота.

Тема 8. Доходы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Прибыль предприятий общественного питания и гостиниц, ее понятие, функции и значение.

2. Виды доходов, создаваемых в предприятиях общественного питания и гостиницах, их понятие, состав и значение.

3. Расчет прибыли в предприятиях общественного питания и гостиницах, ее распределение и использование.

1. Рентабельность предприятий общественного питания и гостиниц, ее понятие, значение и методы расчета.

2. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий общественного питания и гостиниц.

3. Пути повышения прибыли и рентабельности в предприятиях общественного питания и гостиницах.

Литература:

[1], [2], [6], [7], [11], [15], [29], [32], [40].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме:

Задача 1.

Выручка от реализации за минусом НДС и налога с продаж составила всего 20057 тыс. руб.), а внереализационных доходов и расходов напротив гостиничном комплексе в отчетном году 888172 тыс.руб. Себестоимость проданных товаров, продукции и услуг была равна 196033 тыс руб. Коммерческие расходы и управленческие расходы были равны соответственно 70480 тыс. руб. и 293992 тыс. руб.

Сальдо операционных доходов и расходов оказалось отрицательным (-20057 тыс. руб., а внереализационных доходов и расходов напротив положительным (+ 12498 тыс. руб.). Налог на прибыль равен 24 %, а иные платежи от прибыли 5 %.

Рассчитать валовую прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль (убыток) от обычной деятельности и чистую прибыль (убыток) отчетного периода.

Задача 2.

Рассчитать маржинальный доход (валовая маржа) и прибыль от продаж (от реализации) используя следующую информацию: выручка от реализации за отчетный год равна 888172,0 тыс.руб., валовой доход равен 692139 тыс. руб., переменные издержки равны 90629,8 тыс. руб., а постоянные 62636,5 тыс.руб. Определить и сопоставить уровень валового дохода и уровень маржинального дохода.

Задача 3.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать показатели рентабельности:

-уровень рентабельности от продаж;

-уровень рентабельности чистой прибыли;

- уровень рентабельности активов;
- уровень рентабельности собственного капитала.

Собственный капитал предприятия равен 3263641 тыс руб., а активы 3145965,0 тыс. руб.

№ п/п	Показатели	Отчетный год	Уровень рентабельности, в %
1.	Выручка (нетто) от реализации товаров и услуг, тыс. руб.	888172,0	
2.	Себестоимость реализованных товаров и услуг, тыс. руб.	196033,0	
3.	Коммерческие расходы, тыс.руб.	70480,0	
4.	Управленческие расходы, тыс.руб.	293992,0	
5.	Прибыль от продажи (от реализации), тыс.руб.	327667,0	
6.	Сальдо операционных доходов и расходов, тыс. руб.	- 20057,0	
7.	Сальдо внереализационных доходов и расходов, тыс.руб.	+ 12498,0	
8.	Прибыль до налогообложения, тыс.руб.	320108,0	
9.	Чистая прибыль, тыс. руб.	277579,0	

Задача 4.

Рассчитать влияние основных факторов таких как: отдача оборота, отдача активов и структура капитала на уровень рентабельности собственного капитала по формуле «Дюпона». Исходные данные для расчета следующие:

Собственный капитал	- 3263641,0 тыс.руб.
Выручка от реализации	- 888172,0 тыс. руб.
Активы предприятия	- 3145965,0 тыс. руб.
Прибыль от продаж	- 327667,0 тыс. руб.
Прибыль до налогообложения	- 320108,0 тыс. руб.

Объяснить полученные результаты.

Задача 5.

Используя информацию, представленную в таблице, сгруппировать доходы и расходы гостиницы по условиям получения и направлениям деятельности за прошлый и отчетный период.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов.

Таблица

Изменение выручки, доходов и расходов гостиницы за два года.

№ п\п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации товаров, продукции и услуг (без НДС), тыс. руб.	122370,0	161471,0
2.	Себестоимость реализованных товаров, продукции и услуг, тыс. руб.	110634,0	139253,0
3.	Валовая прибыль, тыс. руб.	11736,0	22218,0
4.	Коммерческие расходы, тыс. руб.	-	-
5.	Управленческие расходы, тыс. руб.	-	-
6.	Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.	11736,0	22218,0
7.	Операционные доходы, тыс руб.	379,0	267,0
8.	Операционные расходы, тыс руб.	2876,0	1410,0
9.	Внереализационные доходы, тыс. руб.	1085,0	339,0
10.	Внереализационные расходы, тыс. руб.	770,0	1025,0
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс. руб.	9554,0	19709,0
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс. руб.	6397,0	12462,0

Задача 6.

В ресторане выручка от реализации продукции и услуг без НДС и налога с продаж была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб. Валовой доход (сумма наценок на сырье и товары) составил в прошлом году 59748,54 тыс. руб. и в отчетном году – 70824,1 тыс. руб. Издержки производства и обращения были равны соответственно 46473,04 тыс. руб. и 47890,8 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и все относительные показатели (уровень валового дохода, уровень издержек и уровень рентабельности) в ресторане за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 7.

Рентабельность продукции от реализации (продаж) была равна в отчетном году 31,5 %. Сумма прибыли от продаж составила 23305,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно (-6278) тыс руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 484) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованной продукции и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

Тема 9. Цены и ценообразование на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Сущность, функции, структура и значение цены для предприятий общественного питания и гостиниц.

2. Методы установления цен на продукцию в предприятиях общественного питания.

3. Методы установления цены гостиничного номера.

Литература:

[3], [6], [7], [12], [18], [25], [32], [36], [41].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме

Задача 1.

Рассчитать себестоимость и цену гостиничного номера на основании следующей информации:

№ п\п	Исходные данные	В рублях
1.	Транспортные расходы	329368,23
2.	Амортизационные отчисления	14458692,82
3.	Содержание здания	13387558,69
4.	Расходы на ремонт	11498886,08
5.	Износ МБТ	227404,70
6.	Расходы на рекламу	7837407,68
7.	Заработная плата и отчисления	81699051,00
8.	Прочие расходы	92021851,47
ИТОГО		

Номеро-дни в эксплуатации - 80665 н\дн.

Номеро дни оплаченные - 55409 н\дн.

Расчет осуществлять исходя из 365 дней в году.

Наценка %	Категории номеров	Кол-во номеров	Площадь номеров	Средняя площадь 1-го номера	Себестоимость номера в сутки	Себестоимость оплаченного номера
400	1. Одноместный стандартный	53	1004			
450	2. Двухместный стандартный	77	2205			
700	3. Двухместный люкс	47	1781,9			
600	4. Одноместный люкс	3	108,3			
900	5. Люкс «Бизнес»	13	537,5			
1800	6. Аппартамент Правительственный»	9	590,1			
1400	7. Аппартамент «Классик»	4	278,8			
1500	8. Аппартамент «Люкс»	5	434,2			
2000	9. Суперстандартный	10	360,1			
ИТОГО		221	7299,9			

Задача 2.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Салат «Цезарь»

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 31.01.03		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Салат кочанный в ассортименте	10,600	98-05	1039-33
2.	Креветки неочищ. с голов.вар.-морож.	27,100	129-61	3512-43
3.	Заправка Цезарь			
4.	Тосты	4,000	119-38	477-52
5.	Оливки б\к консервированные	0,800	17-50	14-00
6.	Лимоны	1,000	109-52	109-52
7.	Маслины б\к консервированные	1,100	36-46	40-11
8.	Перец сладкий в ассорт.	1,000	90-73	90-73
9.	Пармезан	0,770	93-90	72-30
10.	Салат листовой в ассорт.	0,400	398-55	159-43
		1,400	205-86	288-20
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 600 %		
Отпускная цена блюда				
Выход в готовом виде				
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Борщ Украинский (лит.)

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 31.01.03		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Свекла	15,100	10-45	157-80
2.	Капуста свежая	10,000	8-93	89-30
3.	Картофель	29,100	11-43	332-61
4.	Морковь	9,000	13-02	117-18
5.	Лимоны	2,400	36-46	87-50
6.	Помидоры очищенные консервир.	6,000	31-18	187-08
7.	Сельдерей корневой	2,100	22-24	46-70
8.	Лук репчатый	3,700	13-25	49-03
9.	Чеснок	0,400	42-35	16-94
10.	Томат-паста консервир.	3,100	74-00	229-40
11.	Flour Sokolnitcheskaie	0,600	6-55	3-93
12.	Шпик	1,000	105-82	105-82
13.	Масло растительное	2,000	31-06	62-12
14.	Перец сладкий в ассорт.	2,700	31-06	83-86
15.	Сахар песок отечественный	1,000	18-07	18-07
16.	Бульон говяжий	70,000	6-93	485-10
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 400 %		
Отпускная цена блюда		1000 грамм		
Выход в готовом виде				
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Кокот из бел. грибов

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 31.01.03		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Грибы с\морож.	11,200	325-00	3640-00
2.	Масло несоленое	0,600	70-75	42-45
3.	Лук репчатый	4,800	13-53	64-94
4.	Масло несоленое	0,600	70-75	42-45
5.	Эдам	2,200	114-13	251-09
6.	Соус сливочный	5,000	72-23	361-15
7.	Сметана	2,000	91-67	183-34
8.	Маслины б\к консервир.	0,500	90-72	45-36
9.	Зелень	0,280	264-07	73-94
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 800 %		

Отпускная цена блюда Выход в готовом виде	152 грамм
Зав. производством Калькуляцию составил Утверждаю: директор	

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №
Наименование блюда: Угорь копч. с салат. из шамп. с соус.

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		норма	цена	сумма
1.	Угорь копч.	15,700	650-00	10205-00
2.	Шампиньоны отечественные	15,800	65-86	1040-59
3	Лук серебр.консервирован.	9,100	91-63	833-83
4.	Лимоны	2,400	25-19	60-46
5.	Яблоки	5,700	37-03	211-07
6.	Зелень	0,700	120-00	84-00
7.	Салат листовой в ассорт.	4,200	124-31	522-10
8.	Масло оливковое	2,000	123-05	246-10
9.	Бasilik	0,700	600-00	420-00
10.	Йогурт в ассортименте	12,500	22-20	277-50
11.	Соус Соевый-киккоман 1,0	0,500	161-10	80-55
12.	Белый аист 0,5	0,500	349-84	174-92
13.	Пармезан	0,520	398-04	206-98
14.	Лимоны	2,400	25-19	60-46
15.	Клюква заморожен.	0,500	38-00	19-00
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 500 %		
Отпускная цена блюда Выход в готовом виде		520 грамм		
Зав. производством Калькуляцию составил Утверждаю: директор				

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Судак припущ. с овощ. соус Польс. Мос

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Филе судака	21,800	140-98	3073-36
2.	Лук репчатый	0,700	13-46	9-42
3.	Вино винаградное для соуса	7,000	86-81	607-67
4.	Сельдерей корневой	0,800	22-56	18-05
5.	Масло несоленое	5,000	70-51	352-55
6.	Яйцо диетическое	57,500	1-68	96-60
7.	Зелень	0,190	255-21	48-49
8.	Лимоны	0,480	36-75	17-64
9.	Овощи припущ. (точенка) (кг)	10,000	220-92	2209-20
10.	Лимоны	1,700	36-75	62-48
11.	Помидоры Черри	2,000	105-61	211-22
12.	Зелень	1,400	255-21	357-29
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 400 %		
Отпускная цена блюда		365 грамм		
Выход в готовом виде				
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Рис дикорост. прор. отварной

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Рис дикий	14,500	273-76	3969-52
2.	Рис Анкл Бэнс	20,000	273-76	5475-20
3.	Соль	2,000	4-42	8-84
4.	Перец в ассортим. (специи)	0,100	326-80	32-68
5.	Масло несоленое	10,000	56-94	569-40
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 300 %		
Отпускная цена блюда				
Выход в готовом виде				
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Тема 10. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, их состав и источники формирования.

2. Основные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие, состав и значение.

3. Оборотные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие состав и значение. Показатели оборачиваемости оборотных средств. Ускорение оборачиваемости оборотных средств в предприятиях общественного питания и гостинцах.

Литература:

[1], [2], [6], [7], [21], [27], [29], [33], [38].

Практическое занятие

Задания для практических занятий по теме:

Задача1

Дать оценку состояния имущества предприятия и рассчитать его структуру. Необходимая информация представлена в таблице.

Таблица.

Основные и оборотные средства гостиницы за два года.

№№ п\п	Показатели	Прошлый год	Текущий год	Текущ. год в % к прошл. году	Отклонение	
					тыс.ру б.	%
1.	Всего имущества, тыс. руб.	327002,0	348483,0			
2.	Внеоборотные активы, тыс.руб в % к имуществу	298855,0	303886,0			
3.	Нематериальные активы в % к стр. 2	1319,0	-			
4.	Основные средства, тыс. руб.: в % к имуществу в % к стр. 2					
5.	Оборотные активы, тыс. руб. в % к имуществу					

Задача 2.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать структуру оборотных средств и дать оценку полученных данных.

№ п\п	Составляющие оборотных средств	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошлому году	Отклон ения в %
		сумма тыс. руб.	% к итогу	сумма тыс. руб.	% к итогу		
1.	Запасы,	8322,0		4814,0			

	в т.ч. расходы будущих периодов	-		10563,0			
2.	Налог на добавленную стоимость	539,0		874,0			
3.	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	9742,0		6790,0			
4.	Денежные средства	9544,0		21756,0			
5.	Прочие оборотные средства (активы)	-		-			
ВСЕГО		28147,0	100,0	44597,0	100,0		

Задача 3.

Рассчитать как изменится потребность в оборотных средствах, если оборачиваемость оборотных средств возрастет на два оборота. Квартальный товарооборот предприятия составил 240 млн. руб., средняя сумма оборотных средств за квартал была равна 60 млн. рублей.

Задача 4.

Предприятие работало в 1У квартале 85 дней и его однодневный оборот был равен 36 тыс. руб. Средняя сумма оборотных средств была равна в 1У квартале 800 тыс. руб.

Определить как изменится потребность в оборотных средствах в 1У квартале, если оборачиваемость снизится на один оборот.

Задача 5.

Товарооборот предприятия за II квартал прошлого года был равен 2400 тыс. руб., а текущего года – 3600 тыс.руб.

Оборачиваемость оборотных средств во II-ом квартале прошлого года была равна 18 дням, а в текущем году – 22 дням. В квартале было 84 рабочих дня.

Рассчитать, какой суммой оборотных средств располагало предприятие во II-ом квартале прошлого и текущего года и объяснить полученные результаты.

Задача 6.

В 1 квартале оборот по реализации был равен 280 тыс. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 30 тыс. руб. Во II квартале оборот увеличится на 8 %, а время одного оборота оборотных средств (т.е. оборачиваемость) сократится на один день.

Рассчитать:

1) коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в 1 квартале.;

2) коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютное значение во II-ом квартале;

2) высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств.

Задача 7.

В предприятии объем реализации продукции в отчетном квартале был равен 200 тыс. руб., при средних остатках оборотных средств в сумме 50 тыс. руб.

Определить ускорение оборачиваемости оборотных средств в днях и их высвобождение за счет изменения коэффициента оборачиваемости в плановом квартале, если объем реализации продукции возрастет на 5 % при неизменной сумме оборотных средств.

Задача 8.

В отчетном году сумма нормируемых оборотных средств составила на предприятии 120 тыс руб. Длительность одного оборота оборотных средств была равна 32 дням. В будущем году объем реализации продукции возрастет на 6 %.

Рассчитать на сколько дней сократится время одного оборота при той же величине нормируемых оборотных средств.

Задача 9.

Оборот предприятия в III квартале отчетного года достиг 3840 тыс руб., средняя сумма оборотных средств 940 тыс. руб. В квартале 90 дней.

Определить как изменится потребность в оборотных средствах в IУ квартале, если оборачиваемость по сравнению с фактической снизится до 19 дней при том же товарообороте.

Тема 11. Эффективность хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Семинар.

Вопросы к теме:

1. Эффективность – как экономическая категория, ее понятие и значение в рыночных условиях.

2. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания и гостиниц.

3. Пути повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания и гостиниц.

Литература:

[1], [2], [3], [4], [5], [6], [7], [18], [21].

Туризм:

Раздел 1. Экономическая природа предприятия туризма.

Тема 1. Предприятия туризма как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия.

Семинар.

1. Туризм как система взаимосвязанных субъектов рынка: производителей и потребителей туристских услуг и товаров туристского назначения. Понятия «турист», «туристский продукт», «туристский бизнес» и др. связанные с деятельностью предприятий туризма.

2. Классификация предприятий туризма по видам деятельности, их функции и назначение в индустрии туризма. Организационная структура предприятий туризма.

3. Тенденции и перспективы развития рынка туроператоров и турагенств. Государственное законодательство об основах регулирования туристской деятельности в России.

Литература:

[1], [2], [6], [7], [12], [16], [32], [38], [42], [43], [45],47], [50], [57].

Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия туризма .

Тема 2. Система показателей коммерческой деятельности предприятий туризма.

Семинар

1. Показатели коммерческой деятельности предприятий туризма – инструмент анализа и управления деятельностью предприятий. Информационные потоки предприятий туризма.

2. Экономический потенциал предприятий туризма, его понятие и параметры.

3. Оборот предприятий туризма, его понятие и значение. Факторы, влияющие на оборот предприятий туризма.

Литература:

[1], [2], [3], [4], [5], [6], [7], [12], [14], [20], [30], [32], [35], [39], [40], [41], [51], [52], [53], [54], [55].

Практическое занятие

Задача 1. Сгруппировать показатели, содержащиеся в таблицах № 1-10 по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Объяснить принципы классификации показателей.

Таблица 1.

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Прибыль	505,8 т.руб.
2.	Оборот	5620,0 т.руб.
3.	Численность работников предприятия	20 чел.
4.	Оборот на одного работника	281,0 тыс.руб.
5.	Количество акций у каждого работника	20
6.	Стоимость основных фондов	1324,0 тыс.руб.
7.	Оборот на один рубль основных фондов	4,24 тыс. руб.
8.	Уровень рентабельности	9 % к т/об

Таблица 2.

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Валовая маржа	6482,0 млн.руб.
2.	Производительность труда	128,0 тыс.руб. на одного работника
3.	Фонд заработной платы	258,0 млн.руб.
4.	Уровень заработной платы	14,0 % к объему выручки
5.	Основные фонды	8252,0 тыс.руб.
6.	Численность работников	35 чел.
7.	Расходы	1458,0 тыс.руб.
8.	Доходы	7584,0 тыс.руб.
9.	Прибыль	16,0 % к объему выручки

Таблица 3.

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Уровень рентабельности	7,3 % к об.
2.	Прибыль	3524,7 тыс.руб.
3.	Оборот	48284,0 тыс.руб.
4.	Валовой (маржинальный) доход	9564 тыс.руб.
5.	Оборотные средства	24126,0 тыс.руб.
6.	Издержки (расходы)	11,0 % к об.
7.	Фондоотдача (оборот на один рубль основных фондов)	0,96 руб.
8.	Площадь офисных помещений	60 м ²
9.	Производительность труда (оборот на одного работника)	4023,7 тыс.руб.
10.	Численность работников	12 чел.

Таблица 4.

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Оборот	4258,0 тыс.руб
2.	Прибыль	12 % к об.
3.	Расходы	19 % к об.
4.	Фондоотдача	0,58 руб.
5.	Оборотные средства	568,0 млн.руб.

6.	Производительность труда	72,4 млн.руб.
7.	Площадь офисных помещений	120 м ²
8.	Численность работников	20 чел.
9.	Среднегодовая стоимость основных фондов	36458,0 тыс.руб.

Таблица 5.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Амортизационный фонд	92,0 млн.руб.
2.	Прибыль	4256,0 млн.руб.
3.	Основные средства	10628,0 млн.руб.
4.	Оборот (или выручка)	102428,0 млн.руб.
5.	Расходы	21 % к об.
6.	Уровень рентабельности (в % к обороту)	4,1 %
7.	Оборотные средства	964,0 млн.руб.
8.	Численность работников	34 чел.
9.	Площадь офисных помещений	80 м ²
10.	Собственный капитал	55262,0 тыс.руб.

Таблица 6.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных средств	15 дней
2.	Площадь офисных помещений	70 м ²
3.	Численность работников	16 чел.
4.	Оборачиваемость оборотных средств	28 дней
5.	Прибыль	2843,7 тыс.руб.
6.	Уровень рентабельности	7 % к об.
7.	Издержки (затраты)	21 % к об.
8.	Оборот на одного работника	2539,0 тыс.руб.
9.	Оборот	40624,0 тыс.руб.

Таблица 7.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Площадь офисных помещений	220 м ²
2.	Численность работников	80 чел.
3.	Среднегодовая стоимость капитала	168422,0 тыс.руб.
4.	Оборот	826862, 0 тыс.руб.
5.	Производительность труда (оборот на одного работника)	10335,7 тыс.руб.
6.	Фондоотдача (оборот на один рубль основных фондов)	4,9 руб.
7.	Оборотные средства	25626,0 тыс.руб.
8.	Уровень рентабельности	9 % к об.
9.	Издержки (расходы)	13 % к т/об.

Таблица 8.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Издержки предприятия (расходы)	872,6 млн.руб.
2.	Материальные запасы	106,8 млн.руб.

3.	Оборот на один рубль основных фондов	0,95 руб.
4.	Оборот	3648,7 млн.руб.
5.	Численность работников турфирмы	20 чел
6.	Стоимость основных фондов	3840,7 млн.руб.
7.	Количество филиалов	5 единиц
8.	Оборот на одного работника	182,4 млн.руб.
9.	Уровень издержек	28,0 % к об
10.	Уровень доходности	9,2 % к об

Таблица 9.

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных фондов	12 дней
2.	Площадь офисных помещений	220 ² м
3.	Численность работников	15 чел.
4.	Число рабочих мест в офисе	8 мест
5.	Оборот на одного работника в день	3920,0 тыс.руб.
6.	Оборот предприятия	58800,0 тыс.руб.
7.	Уровень рентабельности (прибыль в процентах к обороту)	7,5 % к товарообороту
8.	Уровень валовой маржи	32,0 % к обороту
9.	Издержки (расходы)	24,5 % к обороту

Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия туризма.

Тема 3. Материальные ресурсы предприятий туризма.

Семинар

1. Материально-техническая база предприятий туризма, ее понятие, состав и перспективы развития.

2. Основные фонды предприятий туризма, их классификация, оценка и эффективность использования.

3. Воспроизводство основных фондов предприятий туризма, источники воспроизводства основных фондов.

1. Капитальные вложения в предприятиях туризма, показатели эффективности капитальных вложений.

2. Амортизация как источник воспроизводства основных фондов, ее сущность и расчет.

3. Аренда основных фондов в предприятиях туризма, ее природа и влияние на финансовые показатели.

Литература:

[1], [2], [6], [7], [12], [14], [15], [26], [30], [35].

Практическое занятие

Задача 1.

Рассчитать годовую сумму амортизации по каждому из четырех способов начисления амортизационных отчислений:

1. Линейный способ: Приобретено оборудование стоимостью 240,0 тыс.руб со сроком полезного использования 5 лет.

2. Способ уменьшаемого остатка. Куплено оборудование для спутниковой связи стоимостью 400,0 тыс. руб. со сроком полезного использования 5 лет.

3. Способ списания стоимости пропорционально объему продукции (работ). Куплен автомобиль с предполагаемым пробегом 300,0 тыс. км и стоимостью 360,0 тыс.руб. В отчетном периоде пробег составит 30 тыс. км.

4. Способ списания стоимости по сумме числа лет полезного использования: Приобретено оборудование стоимостью 200,0 тыс.руб. Срок полезного использования установлен в 5 лет.

Задача 2.

Определить длительность периода возмещения i – го вида офисного оборудования, балансовая (первоначальная) стоимость которого составит 2800 тыс. рублей. За время эксплуатации данного оборудования произойдет переоценка основных фондов с коэффициентом 0,15. Месячная сумма амортизации составит 40,0 тыс. рублей.

Задача 3.

Основные фонды туроператора и всех его филиалов составили 6200,0 тыс руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года оказались следующими:

Месяц	Основные фонды, тыс.руб.	
	Ввод	Выбытие
1 февраля	50,0	12,0
1 мая	60,0	10,0
1 августа	80,0	15,0
1 ноября	20,0	8,0

Определить: среднегодовую стоимость основных фондов; стоимость основных фондов на конец года, коэффициент обновления, коэффициент выбытия и коэффициент прироста основных фондов.

Задача 4.

Полная первоначальная стоимость комплекта офисного оборудования была равна 6,0 млн. руб., срок полезного использования оборудования 3 года.

Дополнительные расходы составили 900,0 тыс.руб., остаточная стоимость оставшегося офисного оборудования равна 450,0 тыс. руб.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений по данному офисному оборудованию и годовую норму амортизации.

Задача 5.

Стоимость офисного оборудования равна 180,0 тыс.руб. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 20 тыс. руб., а с 1 июля выбыло оборудование стоимостью 26,0 тыс.руб.

Объем реализации туристского продукта составил за год 5400,0 тыс.руб. Определить величину фондоотдачи.

Задача 6.

Фондоотдача в турпредприятии составила на конец года 0,68 рубля на 1 рубль основных фондов. Стоимость основных фондов возросла за год на 150 тыс. руб. и достигла к концу года 580, 0 тыс.руб. Определить объем реализации турпродукта за год.

Тема 4. Трудовые ресурсы и заработная плата в предприятиях туризма.

Семинар

1. Характер труда работников предприятий туризма, его содержание и специфика.

2. Кадры предприятий туризма, их роль в деятельности предприятий, их состав и характеристика.

3. Производительность труда в предприятиях туризма, ее понятие, специфика и расчет.

4. Стимулирование и мотивация труда в предприятиях туризма. Формы стимулирования и мотивации труда.

5. Зарплата работников предприятий туризма, ее сущность, функции и система организации оплаты труда в турфирмах.

6. Фонд заработной платы работников предприятий туризма, его понятие, состав и расчет.

Литература:

[1], [6], [7], [9], [14], [16], [26], [35], [39], [40], [45], [49].

Практическое занятие

Задача 1.

Рассчитать и оценить производительность труда, фондоотдачу и фондовооруженность и соотношение между ними на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	1-ый год	2-ой год	2-ой год в % к первому году
1.	Выручка от реализации, тыс. руб.	3458	3069	
2.	Численность работников, чел.	19	16	
3.	Производительность труда, (тыс.руб. на 1 чел.)			

4.	Фонд заработной платы, тыс.руб. Уровень фонда заработной платы, в %	3,2	2,4	
5.	Стоимость основных фондов, тыс.руб.	1108,3	1204,4	
6.	Средняя заработная плата одного работника, тыс. руб.			
7.	Фондоотдача (рубль на 1 рубль основных фондов)			
8.	Фондовооруженность (тыс.руб. на 1 чел.)			

Оценить соотношение между производительностью труда и средней заработной платой.

Задача 2.

Рассчитать производительность труда (оборот на 1-го работника туристической фирмы), среднюю заработную плату и средний доход 1-го работника в год и месяц на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	Единица измерения	2005 г.	2004 г.	2005 г. в % к 2004 г
1.	Оборот турфирмы	тыс.руб.	816129,0	994064,0	
2.	Среднесписочная численность	чел.	38	42	
3.	Оборот на 1-го работника	тыс.руб	21477,0	23668,2	
4.	Фонд заработной платы	тыс.руб.	83480	105478	
5.	Уровень фонда заработной платы	%			
6.	Средняя заработная плата	руб./чел. мес.			
7.	Фонд материального поощрения	тыс. руб.	4255,0	1712,0	
8.	Средний доход	руб./чел. мес.			

Оценить полученные показатели и сделать выводы.

Задача 3.

Рассчитать структуру выручки в турфирме по месяцам и за квартал в целом; рассчитать выручку на одного работника и среднюю заработную плату 1-го работника. Заполнить таблицу и объяснить полученные результаты.

Выручка	январь		февраль		март		квартал	
	т.руб.	в % к итогу	т.руб.	в % к итогу	т.руб.	в % к итогу	т.руб.	в % к итогу
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Объем выручки	120,8	100,0	161,6	100,0	188,8	100,0		100,0
в т.ч. по видам:								
реализация турпутевок	78,2		109,3		120,4			
реализация авиабилетов	12,1		13,1		11,1			
продажа туристских товаров	24,4		25,3		40,7			
число работников, чел.	8		9		10			
Выручка на 1 работника		-		-		-		-
Уровень фонда заработной платы		18%		16%		17%		
Средняя заработная плата работника		-		-		-		-

Задача 4.

Среднесписочная численность работников турфирмы за год составила 40 человек. В течение года уволилось по собственному желанию 5 человек, уволено за нарушение трудовой дисциплины 2 человека, поступили в учебные заведения и призваны в Вооруженные Силы 2 человека, переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 3 человека.

Рассчитать:

- 1). Коэффициент выбытия кадров (в %)
- 2) коэффициент текучести кадров (в %).

Задача 5.

Рассчитать годовой фонд заработной платы работников турфирмы, исходя из следующих данных:

№ п/п	Работники по группам	Количество штатных единиц	Установлен оклад руб. в месяц (в руб.)	Месячный фонд заработной платы по окладам (в руб.)
1.	Управленческий персонал, чел.	3	6000,0	
2.	Специалисты (менеджеры, маркетологи по продаже туров и другие), чел.	11	5000,0	
3.	Вспомогательный персонал, чел.	4	2500,0	
Итого:				

При расчете годового фонда заработной платы учесть следующее:

1). Месячный фонд заработной платы работников не изменялся в течение года.

2). Сумма оплаты за отпуск рассчитывается следующим образом:

Сумма заработной платы за три месяца, _____ среднее число календарных дней отпуска
3 x 29,6 _____ X _____
на фирме
(14 дней)

29,6 – среднее число календарных дней в отпуске по закону.

Задача 6.

Определить экономический ущерб (недополученный оборот) от потерь рабочего времени исходя из следующих данных: среднее число рабочих дней в году – 266 дней; неявки на работу с разрешения администрации – 46000 чел./дней; среднегодовой оборот на одного работника - 28,6 тыс.руб.

Задача 7.

В III квартале оборот туристской фирмы в расчете на одного работника составил 44 тыс руб. В IV квартале турфирма планирует реализовать турпродукта при той же численности работников на сумму 864,5 тыс руб. и одновременно снизить к концу квартала численность работников на 5 человек.

Определить:

1. Выработку продукции на одного работника к концу IV квартала (руб./чел).
2. Возможный прирост производительности труда (в %).

Тема 5. Расходы (издержки) и доходы предприятий туризма.

Семинар

1. Издержки предприятий туризма, их сущность, показатели и классификация, факторы, влияющие на издержки турфирм.
2. Себестоимость турпродукта, понятие, состав и расчет.
3. Расходы туроператоров и турагенств, их виды, состав и влияние на доходы предприятий.

Литература:

[2], [4], [5], [6], [7], [32], [39], [40], [41].

Практическое занятие

Задача 1.

Оборот туристского предприятия был равен в прошлом году 11200 тыс.руб., а уровень издержек – 21,4 % к обороту.

В текущем году уровень издержек возрос по сравнению с прошлым годом на 0,3 %, а оборот снизился на 400 тыс.руб.

Рассчитать сумму издержек туристского предприятия в текущем году. Определить: экономия или перерасход по издержкам имели место на предприятии и в каком размере?

Задача 2.

Рассчитать как изменится уровень издержек турфирмы в будущем году на основании следующих данных:

№ п/п	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс.руб.	% к об.	тыс.руб.	% к об.
1.	Оборот, тыс.руб.	919412,0		1050362,0	
2.	Издержки-всего, в т.ч.	272823,6			

2.1.	Условно-постоянные, тыс. руб.	72785,8		72785,8	
2.2.	Условно-переменные, тыс.руб.	200037,8			

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема товарооборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении товарооборота.

Задача 3.

Используя информацию, представленную в таблице, сгруппировать издержки на переменные и постоянные, а также по экономической сущности затрат (или по содержанию), рассчитать их структуру и дать оценку.

№ п\п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год	
		Факт, тыс. руб.	% к об.	Факт, тыс. руб.	% к об.
1.	Транспортные расходы	14897,6		15393,85	
2.	Аренда здания	14906,7		15766,7	
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4	
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9	
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6	
6.	Расходы на рекламу	15328,2		16170,3	
7.	Заработная плата	84106,8		98333,0	
8.	Отчисление в социаль-ные фонды	30168,7		35271,6	
9.	Проценты за кредит	25511,8		26052,45	
10.	Прочие расходы	55447,2		58775,1	
ИТОГО		269815,2		295605,9	
Оборот		1479853,0	-	1520764,0	-

Задача 4.

Используя информацию, представленную в таблице, рассчитать уровень издержек по статьям и структуру издержек в турфирме. Оценить - за счет каких статей произошло изменение уровня издержек в отчетном году по сравнению с прошлым годом.

Издержки производства и обращения турфирмы за два года

№ п\п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошедшему году	Отклонение текущего года от прошлого, в %
		факт, тыс. руб.	% к об.	факт, тыс.руб.	% к об.		
1.	Транспортные расходы	14897,6		15393,85			
2.	Аренда здания	14906,7		15766,7			
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4			
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9			
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6			
6.	Расходы на рекламу	15328,2		16170,3			
7.	Заработная плата	84106,8		98333,0			
8.	Отчисления в социальные фонды	30168,7		35271,6			
9.	Проценты за кредит	25511,8		26052,45			

10.	Прочие расходы	55447,2		58775,1			
ИТОГО		269815,2		295605,9			
Оборот, тыс руб.		1479853,0	-	1520764,0	-		-

Задача 5.

Турфирма имела к концу года следующие показатели по объему оборота и издержкам:

№ п\п	Показатели	План	Факт	Процент выполнения плана
1.	Оборот, тыс.руб.	4000,0	2800,0	
2.	Издержки	650,0	696,0	
3.	Уровень издержек			

Рассчитать недостающие показатели и определить экономия или перерасход имели место на предприятии

Задача 6.

Предприятие имело к концу года следующие показатели по обороту и издержкам:

№ п/п	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс.руб.	% к об.	тыс.руб.	% к об.
1.	Оборот, тыс.руб.	9605,4	-	10124,0	-
2.	Издержки, всего	2964,58			
в том числе:					
2.1.	условно-постоянные, тыс.руб.	1264,0			
2.2.	условно-переменные, тыс.руб.				

Рассчитать недостающие показатели и определить как изменится уровень издержек турфирмы в будущем году?

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема оборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении оборота.

Задача 7.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать уровень издержек по статьям и структуру издержек турфирмы. Оценить за счет каких статей произошло изменение уровня издержек в целом по турфирме в отчетном году по сравнению с прошлым годом.

№ п/п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошлому году	Отклонение текущего года от прошлого, в %
		факт, тыс.руб.	% к об.	факт, тыс.руб.	% к об.		
1.	Транспортные расходы	916,4		865,4			
2.	Аренда здания	15008,8		15560,7			
3.	Содержание здания	16050,1		16800,1			
4.	Расходы на ремонт	3528,8		5394,8			
5.	Износ МБП	10084,2		8258,6			
6.	Расходы на рекламу	15260,8		16640,2			
7.	Заработная плата	60120,8		68420,0			
8.	Отчисления в социальные фонды	3517,0		4228,0			
9.	Оплата услуг сторонних организаций	90180,4		92262,8			
10.	Проценты за кредит	12500,2		12860,2			
11.	Прочие расходы	60450,2		62775,2			
ИТОГО							
Оборот, тыс руб.		1609568,0	-	1690896,0	-		-

Тема 6. Доходы предприятий туризма.

Семинар

1. Рентабельность предприятий туризма (туроператоров и турагенств), ее понятие и методы расчета.
2. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий туризма.
3. Пути повышения прибыли и рентабельности предприятий туризма.
4. Прибыль предприятий туризма, ее понятие, функции и значение.
5. Доходы туроператоров и турагенств, их виды, состав и формирование.
6. Расчет прибыли в предприятиях туризма, занятых туроператорской и турагентской деятельностью, ее распределение и использование.

Литература:

[1], [2], [6], [7], [11], [15], [29], [32], [40].

Практическое занятие

Задача 1.

Рассчитать маржинальный доход (валовая маржа) и прибыль от реализации используя следующую информацию: выручка от реализации турпутевок за отчетный год равна 188817,2 тыс.руб. Сумма турагентского вознаграждения – 28322,5 тыс.руб. Переменные издержки равны 9062,9 тыс. руб., а постоянные 6263,5 тыс.руб. Определить и сопоставить уровень турагентского вознаграждения и уровень маржинального дохода.

Задача 2.

Основные показатели хозяйственной деятельности турпредприятия к концу отчетного года оказались следующими:

№ п\п	Показатели	Текущий год
1.	Выручка от реализации турпродукта и услуг, тыс. руб.	200763,5 тыс. руб.
2.	Основные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	6270,0 тыс. руб. 6120, тыс. руб.
3.	Материальные оборотные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	340, 0 тыс. руб. 480,0 тыс. руб.
4.	Капитал (собственный и заемный) на начало года на конец года	9099,1 тыс. руб. 5325,4 тыс. руб.
5.	Прибыль от продаж	50948,3 тыс. руб.
6.	Чистая прибыль	48340,8 тыс. руб.

Рассчитать рентабельность оборота, производственных фондов и капитала. Расчеты оформить в таблице.

Задача 3.

В турфирме выручка от реализации турпродукта и услуг без НДС была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб. Турагентское вознаграждение было равно 10% и 12% от выручки соответственно в прошлом и отчетном году. Издержки производства и обращения были равны соответственно 3440,0 тыс. руб. и 4560,0 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и относительные показатели такие как: уровень издержек и уровень рентабельности за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 4.

Используя информацию, представленную в таблице, сгруппировать доходы и расходы турфирмы по основным видам деятельности за прошлый и отчетный период.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов.

Изменение выручки, доходов и расходов турфирмы за два года.

№ п\п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации турпродукта и услуг (без НДС), тыс. руб.	122370,0	161471,0
2.	Себестоимость реализованного турпродукта и услуг, тыс. руб.	110634,0	139253,0
3.	Валовая прибыль, тыс. руб.	11736,0	22218,0
4.	Коммерческие расходы, тыс. руб.	-	-
5.	Управленческие расходы, тыс. руб.	-	-
6.	Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.	11736,0	22218,0
7.	Операционные доходы, тыс. руб.	379,0	267,0
8.	Операционные расходы, тыс. руб.	2876,0	1410,0
9.	Внереализационные доходы, тыс. руб.	1085,0	339,0
10.	Внереализационные расходы, тыс. руб.	770,0	1025,0
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс. руб.	9554,0	19709,0
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс. руб.	7261,04	1479,11

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать показатели рентабельности:

- уровень рентабельности от продаж;
- уровень рентабельности чистой прибыли;
- уровень рентабельности активов;
- уровень рентабельности собственного капитала.

Собственный капитал предприятия равен 34641 тыс. руб., а активы 45965,0 тыс. руб.

№ п\п	Показатели	Отчетный год	Уровень рентабельности, в %
1.	Выручка (нетто) от реализации товаров и услуг, тыс. руб.	888172,0	
2.	Себестоимость реализованных турпродуктов и услуг, тыс. руб.	196033,0	
3.	Коммерческие расходы	70480,0	
4.	Управленческие расходы	293992,0	
5.	Прибыль от реализации турпродукта	327667,0	
6.	Сальдо операционных доходов и расходов, тыс. руб.	- 20057,0	
7.	Сальдо внереализационных доходов и расходов, тыс. руб.	+ 12498,0	
8.	Чистая прибыль, тыс. руб.	243282,0	

Задача 6.

В турфирме выручка от реализации турпродукта и услуг без НДС была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб.

Доход фирмы составил в прошлом году 59748,54 тыс. руб. и в отчетном году – 70824,1 тыс. руб. Издержки производства и обращения были равны соответственно 46473,04 тыс. руб. и 47890,8 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и относительные показатели такие как: уровень издержек и уровень рентабельности за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 7.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать показатели рентабельности:

- уровень рентабельности от продаж;
- уровень рентабельности чистой прибыли;
- уровень рентабельности активов;
- уровень рентабельности собственного капитала.

Собственный капитал предприятия равен 263641 тыс руб., а активы 365965,0 тыс. руб.

№ п\п	Показатели	Отчетный год	Уровень рентабельности, в %
1.	Выручка (нетто) от реализации турпутевок и услуг, тыс. руб.	888172,0	
2.	Себестоимость реализованных турпродуктов, тыс. руб.	296033,0	
3.	Коммерческие расходы	70480,0	
4.	Управленческие расходы	53992,0	
5.	Прибыль от реализации турпродукта	467667,0	
6.	Сальдо операционных доходов и расходов, тыс. руб.	- 20057,0	
7.	Сальдо внереализационных доходов и расходов, тыс.руб.	+ 12498,0	
8.	Чистая прибыль, тыс. руб.	349682,0	

Задача 8.

Выручка от реализации за минусом НДС составила в туристском предприятии в отчетном году 888172 тыс.руб. Себестоимость реализованного турпродукта услуг была равна 196033 тыс руб. Коммерческие расходы и управленческие расходы были равны соответственно 70480 тыс руб. и 293992 тыс. руб.

Сальдо операционных доходов и расходов оказалось отрицательным (-20057 тыс. руб.), а внереализационных доходов и расходов напротив положительным (+ 12498 тыс. руб.). Налог на прибыль равен 24 %, а иные платежи от прибыли 5 %.

Рассчитать валовую прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль (убыток) от обычной деятельности и чистую прибыль (убыток) отчетного периода.

Задача 9.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать все виды прибыли и сгруппировать доходы и расходы турфирмы по всем видам деятельности за прошлый и отчетный год.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов. Налог на прибыль принять равным 24 %.

Выручка, доходы и расходы турфирмы за два года

№ п/п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации турпродукта и услуг (без НДС), тыс.руб.	13280,0	14560,0
2.	Себестоимость реализованного турпродукта и услуг, тыс.руб.	11246,4	12225,6
3.	Валовая прибыль, тыс.руб.		
4.	Коммерческие расходы, тыс.руб.	2684,2	2763,4
5.	Управленческие расходы, тыс.руб.	3425,6	3721,2
6.	Прибыль (убыток) от реализации, тыс.руб.		
7.	Операционные доходы, тыс.руб.	84,0	91,0
8.	Операционные расходы, тыс.руб.	120,0	125,8
9.	Внереализационные доходы, тыс.руб.	96,5	121,0
10.	Внереализационные расходы, тыс.руб.	43,2	78,6
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс.руб.		
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс.руб.		

Тема 7. Цена и ценообразование в предприятиях туризма Сущность, функции, структура и значение цены для предприятий туризма.

1. Методы установления цен на турпродукт в предприятиях туризма.
2. Методы стимулирования сбыта турпродукта туроператорами и турагентами.

Литература:

[3], [6], [7], [12], [18], [25], [32], [36], [41].

Тема 8. Финансовые ресурсы предприятий туризма.

Семинар

1. Финансовые ресурсы предприятий туризма, их состав и источники формирования.
2. Основные средства предприятий туризма, их понятие, состав, значение и состояние у туроператоров и турагентов.

3. Оборотные средства предприятий туризма, их понятие, состав и значение. Показатели оборачиваемости оборотных средств туроператоров и турагенств.

Литература:

[1], [2], [6], [7], [21], [27], [29], [33], [38].

Практическое занятие

Задача 1.

В туристском предприятии было продано турпутевок в отчетном квартале на сумму 1800,0 тыс. руб., при средних остатках оборотных средств в сумме 280 тыс. руб. В квартале 90 дней.

Определить произойдет ли ускорение оборачиваемости оборотных средств в днях и их высвобождение за счет изменения коэффициента оборачиваемости в квартале, если объем реализации турпутевок возрастет на 5 % при неизменной сумме оборотных средств.

Задача 2.

Рассчитать оборот турфирмы в целом и его структуру, используя цифровые данные представленные в таблице. Рассчитать недостающие показатели, заполнить таблицу.

Дать оценку полученных данных.

№ п\п	Наименование показателей	Прошлый год		Текущий год		Отклонения		Темп роста (снижение)
		Сумма, т.руб.	Уд вес, %	Сумма тыс. руб.	Уд вес %	в т. руб.	Уд вес %	
1.	Обороты (выручка) в целом, в т.ч.							
1.1.	за реализацию турпутевок	85477,0		103095,9				
1.1.1	за дополнитель-ные услуги	8098,3	9,10	9794,1				
1.2.	по прочей деятельности	173,4	0,19					
1.2.1	по аренде			5184,8				
1.2.2	по посредничес-кой деятельности	123,4	0,19	164,6				

Задача 3.

Рассчитать влияние основных факторов таких как: отдача оборота, отдача активов и структура капитала на уровень рентабельности собственного капитала по формуле «Дюпона». Исходные данные для расчета следующие:

Собственный капитал - 1263641,0 тыс. руб.

Выручка от реализации - 888172,0 тыс. руб.

Активы предприятия - 3145965,0 тыс. руб.

Прибыль от продаж - 327667,0 тыс. руб.

Прибыль до налогообложения - 320108,0 тыс. руб.

Объяснить полученные результаты.

Задача 4.

В 1 квартале оборот по реализации турпродуктов был равен 280 тыс. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 30 тыс. руб. Во II квартале оборот увеличится на 8 %, а время одного оборота оборотных средств (т.е. оборачиваемость) сократится на один день.

Рассчитать:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в I квартале.;

2. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютное значение во II-ом квартале;

3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств.

Задача 5.

Оборот турпредприятия за II квартал прошлого года был равен 2400 тыс. руб., а текущего года – 3600 тыс.руб.

Оборачиваемость оборотных средств во II-ом квартале прошлого года была равна 18 дням, а в текущем году – 22 дням. В квартале было 84 рабочих дня. Рассчитать, какой суммой оборотных средств располагало предприятие во II-ом квартале прошлого и текущего года и объяснить полученные результаты.

Задача 6.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать структуру оборотных средств и дать оценку полученных данных.

№ п\п	Составляющие оборотных средств	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошлому году	Отклонения в %
		сумма тыс. руб.	% к итогу	сумма тыс. руб.	% к итогу		
1.	Материальные запасы, в т.ч. расходы будущих периодов	8322,0 -		4814,0 10563,0			
2.	Налог на добавленную стоимость	539,0		874,0			
3.	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течении 12 месяцев после (отчетной даты)	9742,0		6790,0			
4.	Денежные средства	9544,0		21756,0			
5.	Прочие оборотные средства (активы)	-		-			
ВСЕГО		28147,0	100,0	44597,0	100,0		

Тема 9. Эффективность и коммерческий риск предприятий туризма.

1. Эффективность коммерческой деятельности субъектов – требование рыночной экономики. Понятие эффективности деятельности предприятий туризма.

2. Показатели эффективности коммерческой деятельности предприятий туризма, пути их повышения.

3. Коммерческий риск предприятий туризма, его понятие, показатели риска и их оценка.

Литература:

[1], [2], [3], [4], [5], [6], [7], [18], [21].

6. Задания для самостоятельной работы студентов

Ресторанно-гостиничный бизнес:

Разделы и темы для самостоятельного изучения *	Виды и содержание самостоятельной работы
<i>Раздел 1. Экономическая природа предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</i>	
Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса как субъекты рынка. Экономическая природа предприятия:	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература:[1],[2],[6],[7],[12],[16],[32], [38],[43],[45],[46],[50],[56],[58].</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Место и функциональное назначение предприятий питания и гостиниц в системе общественного разделения труда, их функции и классификация.2. Становление и тенденции развития предприятий питания и гостиниц, проблемы их функционирования.3. Нормативно-правовые и законодательные акты, правительственные постановления и положения, регулирующие деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса в современных условиях.4. Франчайзинг в деятельности предприятий питания и гостиниц.5. Экономические законы, регулирующие деятельность предприятий в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса, закономерности развития предприятий.6. Спрос и предложение на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц, факторы влияющих на них. <p>Написать реферат на тему: «Социально-экономическое значение предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и их вклад в национальную экономику»</p>

* в соответствии с табл. 3.2

Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	
Тема 2. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно–гостиничного бизнеса	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература:[1],[2],[3],[4],[5],[6],[7], [12],[14],[20],[30],[32],[35],[39],[40],[41].</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Различия в системе показателей предприятий общественного питания и гостиниц. 2. Отличительные признаки количественных и качественных показателей, хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и их значение. <p>Задача: 1 (из раздела 6.1.1 УМК).</p>
Тема 3. Товарооборот и оборот предприятий ресторанно–гостиничного бизнеса	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[2],[6],[7],[12],[14],[15],[26],[30], [35].</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Товарооборот (оборот) как основной экономический показатель деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. 2. Основные факторы влияющие на показатель товарооборота (оборота) предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. 3. Структура товарооборота (оборота) предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. 4. Виды товарооборота предприятий питания и их формирование. 5. Обеспечение товарооборота предприятий питания сырьевыми продовольственными ресурсами, их формирование и особенности использования. <p>Задача: 2 (из раздела 6.2.1 УМК)</p>
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	
Тема 4. Имущество и материальные ресурсы предприятий ресторанно–гостиничного бизнеса Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература:[2],[4],[6],[7],[8],[12],[15],[23],[32],[36].</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Материальные ресурсы как основа конкурентоспособности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, их проблемы. 2. Воспроизводство основных фондов и эффективность их использования. 3. Инвестиционные ресурсы предприятий питания и гостиниц, источники их формирования. 4. Потребности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса в инвестициях, методы оценки инвестиционных проектов. <p>Задачи: 3 (из раздела 6.2.1 УМК)</p>
Тема 5. Трудовые ресурсы предприятий ресторанно–гостиничного бизнеса.	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[6],[7],[9],[14],[16],[26],[35],[39],[40].</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рынок труда и трудовые ресурсы предприятий в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса. 2. Эффективность труда работников в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса, методы ее оценки. <p>Задача: 4 (из раздела 6.2.1. УМК)</p>
Тема 6. Заработная плата и производительность труда на предприятиях ресторанно–гостиничного	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [6],[7],[12],[15],[26],[30],[32],[36],[39].</p>

<p>бизнеса.</p>	<p><u>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</u> 1. Системы оплаты и стимулирования труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса. 2. Фонд заработной платы и фонд потребления на предприятиях, их значение, состав и расчет. Задача: 5 (из раздела 6.2.1 УМК)</p>
<p>Тема 7. Расходы предприятий (издержки) ресторанно–гостиничного бизнеса.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [2],[4],[5],[6],[7],[32],[39],[40],[41]. <u>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</u> 1. Тенденции изменения издержек в предприятиях питания и гостиницах. 3. Издержки и операционный рычаг как инструменты управления прибылью. Задача: 6 (из раздела 6.1.1. УМК)</p>
<p>Тема 8. Доходы предприятий ресторанно–гостиничного бизнеса</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [2],[4],[5],[6],[7],[32],[39],[40],[41]. <u>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</u> 1. Система формирования и распределения прибыли на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса. 2. Рентабельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, ее значение и методы расчета. 3. Пути повышения рентабельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса в рыночных условиях. Задача: 7 (из раздела 6.1.1. УМК)</p>
<p>Тема 9. Цены и ценообразование на предприятиях ресторанно–гостиничного бизнеса.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [3],[6],[7],[12],[18],[25],[32],[36],[41]. <u>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</u> 1. Методы установления цен на продукцию и услуги в предприятиях питания и гостиницах. 2. Ценовые методы стимулирования сбыта продукции и услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса. Задача: 8 (из раздела 6.1.1. УМК)</p>
<p>Тема 10. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно–гостиничного бизнеса.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[2],[3],[4],[5],[6],[7],[18], [21]. <u>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</u> 1. Финансовые ресурсы и их значение в обеспечении конкурентоспособности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. 2. Проблемы обеспечения финансовой устойчивости и платежеспособности предприятий питания и гостиниц в условиях рынка. 3. Финансово-кредитный механизм предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и пути его совершенствования в рыночных условиях. 4. Источники формирования основных и оборотных средств на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и их состояние в современных условиях. Задача: 9 (из раздела 6.1.1. УМК).</p>
<p>Тема 11. Эффективность хозяйственной деятельности предприятий ресторанно–гостиничного бизнеса.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[2],[6],[7],[21],[27],[29],[33],[38]. <u>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</u> 1. Качество работы и качество обслуживания в предприятиях питания и гостиницах в условиях</p>

	<p>рынка.</p> <p>2.Эффективность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и пути ее повышения.</p> <p>3.Реклама на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, ее назначение и эффективность.</p> <p>4.Конкуренция и качество продукции и услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Написать реферат на тему: «Инновационная деятельность как основное направление повышения эффективности работы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»</p>
--	--

Туризм:

Разделы и темы для самостоятельного изучения *	Виды и содержание самостоятельной работы
Раздел 1. Экономическая природа предприятия туризма	
Тема 1. Предприятия туризма как субъекты рынка.	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[2],[6],[7],[12],[16],[32],[38],[42],[43],[45],[47],[50],[57].</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Предприятия туризма как субъекты сферы обслуживания, их функции и задачи. 2.Типы предприятий и организационно-правовые формы предпринимательства в туризме. 3.Туроператоры в системе индустрии туризма, их функции и сфера деятельности. 4.Турагенты в системе индустрии туризма, их функции и сфера деятельности. <p>Написать реферат на тему: «Особенности экономики предприятий туризма и их вклад в экономику страны».</p>
Раздел 2. Показатели хозяйственной деятельности предприятий туризма	
Тема 2. Система показателей коммерческой деятельности предприятий туризма.	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[2],[3],[4],[5],[6],[7],[12],[14],[20],[30],[32],[35],[39],[40],[41],[51],[52],[53],[54],[55].</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Структура показателей коммерческой деятельности предприятий туризма и их значение для менеджмента деятельности фирмы. 2. Факторы, влияющие на формирование показателя оборота турпредприятия и методы расчета степени влияния отдельных факторов. <p>Задача: 1 (разд.6.1.2. УМК)</p>
Раздел 3. Ресурсы предприятия, показатели эффективности их использования. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятия туризма	
Тема 3. Материальные ресурсы предприятий туризма.	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[2],[6],[7],[12],[14],[15],[26],[30],[35].</p> <p>Задача: 2 (разд.6.1.2. УМК)</p>
Тема 4. Трудовые ресурсы и заработная	Конспектирование литературы по проблематике

* в соответствии с табл. 3.2

<p>плата в предприятиях туризма.</p>	<p>Литература: [1],[6],[7],[9],[14],[16],[26],[35],[39],[40],[45],[49]. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: 1.Трудовые ресурсы предприятий туризма, их характеристика. 2. Организация оплаты труда в предприятиях туризма. 3. Фонд оплаты труда работников предприятий туризма, его состав и расчет. Задача: 3 (разд.6.1.2. УМК)</p>
<p>Тема 5. Расходы (издержки) предприятий туризма.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [2],[4],[5],[6],[7],[32],[39],[40],[41]. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: 1.Издержки предприятий туризма, их классификация и факторы, влияющие на издержки. 2. Себестоимость турпродукта, ее структура и расчет. Задачи: 4 (разд.6.1.2. УМК)</p>
<p>Тема 6. Доходы предприятий туризма.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература:[1],[2],[6],[7],[11],[15],[29],[32],[40]. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: 1.Факторы, влияющие на рентабельность предприятий туризма и методы расчета влияния отдельных факторов. Задачи: 5 (разд.6.1.2. УМК)</p>
<p>Тема 7. Цена и ценообразование в предприятиях туризма.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература:[3],[6],[7],[12],[18],[25],[32],[36],[41]. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: 1.Ценообразование на продукцию и услуги предприятий туризма. 2.Факторы, влияющие на цену турпродукта. 3. Методы определения цены турпродукта. Написать реферат на тему: «Особенности ценообразования на продукцию и услуги предприятий туризма с учетом влияния конкурентной борьбы на рынке туристских услуг»</p>
<p>Тема 8. Финансовые ресурсы предприятий туризма.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: [1],[2],[6],[7],[21],[27],[29],[33],[38]. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: 1. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий туризма, пути их укрепления. Задачи: 6 (разд.6.1.2. УМК)</p>
<p>Тема 9. Эффективность и коммерческий риск предприятий туризма.</p>	<p>Конспектирование литературы по проблематике Литература: Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: 1.Экономический потенциал предприятий туризма, его параметры и их характеристика. 2.Конкуренция на рынке туристских услуг и конкурентоспособность экономического потенциала предприятия туризма. 3.Эффективность и конкурентоспособность предприятий туризма. 4.Коммерческий риск предприятий туризма и его оценка. Написать реферат на тему: «Основные инструменты повышения конкурентоспособности предприятий туризма с учетом влияния из использования на экономические показатели работы предприятия».</p>

6.1. Задачи для самостоятельной работы студентов.

6.1.1. Ресторанно-гостиничный бизнес:

Задача 1.

Сгруппировать показатели, содержащиеся в таблице по следующим видам:

3. Количественные и качественные.

4. Абсолютные и относительные.

3. Натуральные и стоимостные.

4. Простые и синтетические.

Объяснить принципы классификации показателей.

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных фондов	12 дней
2.	Площадь обеденных залов	2 220 м
3.	Численность работников	110 чел.
4.	Число мест в залах (в столовой и ресторане)	140 мест
5.	Товарооборот на одно место в день	420,0 тыс.руб.
6.	Товарооборот предприятия	58800,0 тыс.руб.
7.	Уровень рентабельности (прибыль в процентах к товарообороту)	7,5 % к товарообороту
8.	Валовой доход	32,0 % к товарообороту
9.	Издержки (расходы)	24,5 % к товарообороту

Задача 2.

Рассчитать структуру выручки в ресторане при гостинице по месяцам и за квартал в целом, рассчитать выручку за одно место. Заполнить таблицу и объяснить полученные результаты.

Выручка	январь		февраль		март		квартал	
	тыс.р уб.	в % к итогу	тыс.р уб.	в % к итогу	тыс. руб.	в % к итогу	тыс.р уб.	в % к итогу
Объем выручки	120,8		161,6		188,8			
в т.ч. по видам: завтраки	78,2		109,3		120,4			
обеда	12,1		13,1		11,1			
банкеты	24,4		25,3		40,7			
ужины								
Число мест в ресторане	80							
Выручка на 1 место, в руб.								

Задача 3.

Рассчитать годовую сумму амортизации по каждому из четырех способов начисления амортизационных отчислений:

1. Линейный способ:

Приобретено оборудование стоимостью 240,0 тыс. руб. со сроком полезного использования 5 лет.

2. Способ уменьшаемого остатка.

Куплена подъемная машина стоимостью 400,0 тыс. руб. со сроком полезного использования 5 лет. Коэффициент ускорения начисления амортизации 2.

3. Способ списания стоимости пропорционально объему продукции (работ).

Куплен автомобиль для нужд предприятия грузоподъемностью 200,0 кг с предполагаемым пробегом 300,0 тыс. км и стоимостью 360,0 тыс.руб. В отчетном периоде пробег составит 30 тыс. км.

4. Способ списания стоимости по сумме числа лет полезного использования:

Приобретено оборудование стоимостью 200,0 тыс.руб. Срок полезного использования установлен в 5 лет.

Задача 4.

Норма времени на изготовление одного кондитерского изделия составит 0,5 минуты, часовая тарифная ставка равна 50 руб., в месяце 24 рабочих дня, продолжительность смены – 8 часов. За месяц изготовлено 25000 изделий.

Определить:

1. Норму выработки в месяц (шт.).

2. Сдельную расценку за единицу изделия (руб.).

3. Сумму сдельной заработной платы в месяц, если за каждый процент перевыполнения нормы выплачивается премия в размере – 1,5 % заработка по сдельным расценкам (руб.).

Задача 5.

Рассчитать и оценить производительность труда, фондоотдачу и фондовооруженность и соотношение между ними на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	1-ый год	2-ой год	2-ой год в % к первому году
1.	Выручка от реализации, тыс. руб.	3458	3069	
2.	Численность работников, чел.	39	36	
3.	Производительность труда, (тыс.руб. на 1 чел.)			
4.	Фонд заработной платы, тыс.руб. Уровень фонда заработной платы, в %	3,2	2,4	
5.	Стоимость основных фондов, тыс.руб.	11083	12042	
6.	Средняя заработная плата одного работника, тыс. руб.			
7.	Фондоотдача (рубль на 1 рубль основных фондов)			
8.	Фондовооруженность (тыс.руб. на 1 чел.)			

Оценить соотношение между производительностью труда и средней заработной платой.

Задача 6.

Товарооборот предприятия был равен в прошлом году 1200 тыс.руб., а уровень издержек – 21,4 % к товарообороту.

В текущем году уровень издержек возрос по сравнению с прошлым годом на 0,3 %, а товарооборот снизился на 100 тыс.руб.

Рассчитать сумму издержек предприятия в текущем году. Определить: экономия или перерасход по издержкам имели место на предприятии и в каком размере.

Задача 7.

Основные показатели хозяйственной деятельности гостиницы к концу отчетного года оказались следующими:

№ п\п	Показатели	Текущий год
1.	Выручка от реализации товаров и услуг, тыс. руб.	420763,5 тыс руб.
2.	Основные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	786270,0 тыс. руб. 779445,4 тыс. руб.
3.	Материальные оборотные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	28650,7 тыс. руб. 37744,5 тыс. руб.
4.	Капитал (собственный и заемный) на начало года на конец года	869099,1 тыс. руб. 875325,4 тыс. руб.
5.	Прибыль от продаж	150948,3 тыс руб.
6.	Чистая прибыль	48340,8 тыс. руб.

Рассчитать рентабельность оборота, производственных фондов и капитала. Расчеты оформить в таблице.

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Куриное филе. Гриб.соус - фушет

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		норма	цена	сумма
1.	Куриное филе	9,800	52-86	518-03
2.	Масло несоленое	0,300	74-57	22-37
3	Виски Джонни Уокер (чер) 1,0	0,500	1307-03	653-52
4.	Соус грибной	2,000	436-96	873-92
5.	Зелень	0,300	252-63	75-79

Общая стоимость набора на 100 блюд	наценка: - 600 %
Отпускная цена блюда Выход в готовом виде	72 грамм
Зав. производством Калькуляцию составил Утверждаю: директор	

Задача 9.

Используя информацию, представленную в таблице сравнить изменение оборота предприятия и запасов сырья и товаров за два месяца. Определить вовлекает ли предприятие в оборот в текущем месяце дополнительные средства или высвобождает их из оборота и в каком объеме.

Таблица.

№ п\п	Показатели	Предшествующий месяц	Текущий месяц
1.	Товарооборот, тыс руб.	1400,0	1560,0
2.	Запасы сырья и товаров, тыс. руб.	790,0	680,0
3.	Уровень наценки на сырье и товары, 50 %		
4.	В месяце 30 рабочих дней		

6.1.2. Туризм

Задача 1. Сгруппировать показатели, содержащиеся в таблице по следующим видам:

5. Количественные и качественные.
6. Абсолютные и относительные.
7. Натуральные и стоимостные.
8. Простые и синтетические.

Объяснить принципы классификации показателей.

Таблица.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборот	375625,0 тыс.руб.
2.	Численность работников предприятия	12 чел.
3.	Выручка на одного работника	3130,0 тыс.руб.
4.	Расходы на оплату труда	24,0 % к обороту
5.	Прибыль	8,0 % к обороту
6.	Площадь офисных помещений	400 м ²
7.	Расходы (издержки)	46,0 % к обороту
9.	Операционные доходы	680,0 тыс.руб.
10.	Количество рабочих мест по обслуживанию клиентов	26 мест

Задача 2.

Оборот туристского предприятия составил за год 25600,0 тыс.руб., издержки – 28%, а прибыль - 12 % к обороту. Стоимость основных фондов на

начало года была равна 3668,8 тыс.руб., а на конец года возросла на 4 %. Рассчитать фондоотдачу и издержкочность турпродукта в предприятии.

Задача 3.

Оборот турфирмы был равен на начало года 3628,0 тыс.руб., а к концу года возрос на 5%. Численность работников на начало года была равна - 8 человек и возросла на конец года на 3 человека. Определить нагрузку на одного работника турфирмы на начало и конец года.

Задача 4.

Затраты на организацию одного туристского предприятия составили 44000,0 тыс.руб. Планируемая среднегодовая выручка от реализации турпродукта в нем должна составить 32000,0 тыс.руб., а себестоимость турпродукта – 24000,0 тыс. руб. По второму турпредприятию организационные расходы, среднегодовая выручка и себестоимость турпродукта составят соответственно 54000,0 тыс руб.; 42000,0 тыс.руб. и 2800,0 тыс.руб.

Определить затраты по какому турпредприятию окупятся быстрее и по какой причине?

Задача 5.

Рентабельность от реализации турпродукта была равна в отчетном году 31,5 %. Сумма прибыли от продаж составила 23305,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно (-6278) тыс руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 484) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованных турпродуктов и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

Задача 6.

Оборот турфирмы в III квартале отчетного года достиг 3840 тыс руб., средняя сумма оборотных средств 940 тыс. руб. В квартале 90 дней.

Определить как изменится потребность в оборотных средствах в 1У квартале, если оборачиваемость по сравнению с фактической снизится до 19 дней при том же обороте.

7. Темы курсовых работ и методические указания по их выполнению

Методические указания по выполнению курсовых работ

Важное место в изучении экономики предприятия, как и других предметов, занимает самостоятельная работа студентов, одной из форм которой является курсовая работа.

Выполнение курсовой работы – это самостоятельный творческий процесс, когда студент, обращаясь к первоисточникам, подбирает необходимый материал, анализирует теоретические проблемы, составляет таблицы и диаграммы, на основе которых делает выводы. В курсовой работе может быть использован фактический материал конкретных предприятий питания

ресторанно-гостиничного бизнеса. Кроме того, в ней должны найти отражение решения государственных и правительственных органов по вопросам развития рыночных отношений в сфере общественного питания и гостиниц.

В процессе написания курсовой работы студент приобретает навыки научно-исследовательской работы, логического и экономически грамотного изложения материала.

Курсовая работа по дисциплине «Экономика предприятия» способствует закреплению и углублению полученных знаний, позволяет глубже познать причинно-следственные связи явлений, происходящих на рынке кулинарной продукции, и служит подготовительной ступенью к написанию дипломной работы.

Курсовая работа по дисциплине «Экономика предприятия» выполняется в соответствии с учебными планами студентами всех форм обучения по специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии (ресторанно-гостиничного бизнеса)».

Выполненная работа сдается на кафедру Экономики и управления в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме. Научный руководитель студента по выполнению курсовой работы проверяет ее и дает письменное заключение, – допускается ли курсовая работа к защите. Если работа оценена положительно, студент обязан защитить ее перед комиссией кафедры. На защите студент в краткой форме излагает основное содержание работы, обосновывает выводы и предложения по исследуемой проблеме. Если защита курсовой работы признана неудовлетворительной, студент дорабатывает ее и защищает повторно.

Курсовая работа по экономике предприятия должна состоять из следующих частей: введения, нескольких разделов (теоретического содержания, рассматриваемых вопросов, организационно-экономической характеристики объекта исследования, если таковая будет иметься, возможна также разработка темы на основе практических материалов предприятия питания или гостиницы, их анализа и обоснования вносимых предложений и выводов), заключения и списка литературы. Структура курсовой работы может меняться в зависимости от наименования и сложности темы.

Во введении отмечается актуальность проблемы, степень ее разработанности в теоретическом и практическом планах. Необходимо также показать ее связь с задачами совершенствования предприятий питания и гостиниц, обусловленными требованиями рыночной экономики. Четко формулируется цель курсовой работы, объект исследования и вопросы, которым автор уделяет основное внимание при изложении материалов темы.

Введение должно быть кратким, не более 3-4с. рукописного текста.

Изложение каждого вопроса необходимо четко выделить. Раскрытие темы следует начинать с обзора относящихся к ней теоретических вопросов и проблем с последующим переходом к практической части работы.

Таким образом, первый раздел курсовой работы должен отражать теоретический аспект темы на современном этапе развития отрасли.

Эта часть курсовой работы должна быть проиллюстрирована цифровыми данными, взятыми из статистических сборников (данные по Российской Федерации) и других экономических источников (при этом следует обязательно ссылаться на использованный источник), и содержать обобщения и выводы по результатам рассмотренного материала.

Объем первого раздела курсовой работы должен составлять примерно 6-8 с. рукописного текста.

Во втором разделе, посвященном организационно-экономической характеристике объекта исследования, следует дать характеристику контингента потребителей, раскрыть особенности организации его питания, проанализировать экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия.

Разработка этого вопроса должна быть увязана с общей направленностью темы курсовой работы, и акцент в анализе (если он проводится в работе) должен быть сделан на те показатели, которые в большей степени связаны с темой работы.

Объем второго раздела не должен превышать 8-10 с. рукописного текста.

Разделы курсовой работы, непосредственно посвященные раскрытию темы, по содержанию должны полностью соответствовать своему названию и общей теме работы, должны быть увязаны с современными направлениями развития как отрасли в целом, так и исследуемого предприятия питания и гостиницы, выполняться на конкретном практическом материале, содержать аналитические таблицы и результаты самостоятельно проведенного исследования.

Эта часть курсовой работы должна составлять примерно 15-20 с. рукописного текста.

В заключении курсовой работы делаются краткие выводы и предложения по результатам исследования выбранной темы, указания положительных и отрицательных сторон в деятельности субъектов рынка.

Заключение (резюме) должно быть кратким, содержательным, не более 2-3 с. текста.

Список литературы, использованной при написании работы, должен быть составлен в следующем порядке.

Темы курсовых работ

Ресторанно-гостиничный бизнес:

1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса, как субъекты и объекты рыночной экономики.
2. Типы и организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанно-гостиничном бизнесе.
3. Социально-экономическое значение предприятий питания и гостиниц.
4. Малый бизнес и его развитие в ресторанно-гостиничном бизнесе.

5. Место и значение предприятий питания в туристско-гостиничном бизнесе.

6. Экономический потенциал ресторана и гостиницы и его конкурентоспособность.

7. Основы планирования деятельности предприятий питания и гостиниц в рыночных условиях.

8. Основные разделы и показатели плана развития предприятия питания на современном этапе, их характеристика.

9. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий питания и гостиниц.

10. Внутрифирменное планирование на предприятиях питания в условиях рынка.

11. Бизнес-план предприятий питания, его место в системе внутрифирменного планирования.

12. Социально-экономическая сущность розничного товарооборота предприятий питания и его значение в условиях рынка.

13. Рынок продукции и услуг предприятий питания и гостиниц в условиях рыночной экономики.

14. Планирование и прогнозирование товарооборота предприятий питания и услуг гостиниц.

15. Особенности формирования спроса на продукцию предприятий питания и услуги гостиниц.

16. Методы изучения спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц.

17. Методы прогнозирования спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц.

18. Понятие, состав и значение материальных ресурсов предприятий питания и гостиниц.

19. Пути экономии материальных ресурсов на предприятиях питания и в гостиницах.

20. Инвестиционная политика в ресторанно-гостиничном бизнесе, ее проблемы и условия реализации.

21. Направления повышения экономической эффективности основных фондов предприятий питания в условиях рынка.

22. Капитальные вложения, их структура и источники формирования в предприятиях питания и гостиницах.

23. Труд в предприятиях питания и гостиницах, его особенности и основы научной организации в условиях рыночных отношений.

24. Трудовые ресурсы предприятий питания и эффективность их использования в рыночных условиях.

25. Кадры предприятий питания и гостиниц, их воспроизводство и эффективность использования.

26. Пути повышения производительности труда в предприятиях питания в условиях рынка.

27. Материальное стимулирование труда в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.

28. Пути совершенствования форм и систем заработной платы в предприятиях питания и в гостиницах.

29. Издержки производства и обращения в предприятиях питания и гостиницах, пути их снижения.

30. Ценообразование на предприятиях питания, его особенности в рыночных условиях.

31. Себестоимость продукции и услуг на предприятиях питания и в гостиницах, ее состав и расчет.

32. Система формирования и распределения прибыли на предприятиях питания и гостиницах.

33. Рентабельность предприятий питания и гостиниц, ее значение и расчет.

34. Пути повышения рентабельности предприятий питания и гостиниц в условиях конкуренции.

35. Финансово-кредитный механизм предприятий питания и гостиниц, пути его совершенствования в рыночных условиях.

36. Финансовые ресурсы предприятий питания и гостиниц, источники их формирования, и роль в развитии предприятий.

37. Пути совершенствования финансовых рычагов в предприятиях питания и в гостиницах в условиях рынка.

38. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий в ресторанно-гостиничном бизнесе.

39. Оборотные средства предприятий питания и гостиниц и эффективность их использования.

40. Основные средства предприятий питания и гостиниц и пути повышения эффективности их использования.

41. Источники формирования основных и оборотных средств в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.

42. Реклама на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, ее назначение и эффективность.

43. Конкуренция и качество продукции и услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

44. Франчайзинг в предприятиях питания и гостиницах в современных условиях.

Туризм:

1. Предприятия туризма как субъекты и объекты рыночной экономики; типы и виды предприятий.

2. Объемные показатели деятельности предприятий туризма: их характеристика, методы расчета и оценки.

3. Рынок туроператоров, этапы его формирования и перспективы развития.

4. Турпродукт, его характеристика, состав, методы оптимального его формирования.

5. Структура сети предприятий туризма, динамика развития.
6. Экономический потенциал предприятий туризма, его характеристика и эффективность использования.
7. Экономические отношения туроператоров с контрагентами в процессе формирования турпродукта..
8. Малое предпринимательство в туризме, его состояние и устойчивость развития.
9. Экономические отношения туроператоров и турагентств в процессе реализации турпродукта.
10. Оборотные средства предприятий туризма, их назначение, классификация, оценка эффективности использования.
11. Материально-технические ресурсы предприятий туризма, их состав и эффективность использования.
12. Показатели хозяйственной деятельности турфирмы, их классификация, оценка состояния и значение.
13. Спрос населения на продукцию и услуги предприятий туризма, условия его формирования и методы изучения.
14. Производительность труда на предприятиях туризма, методы расчета и меры по повышению.
15. Трудовые ресурсы турфирмы, их значение, классификация, методы управления.
16. Понятие, состав, значение и оценка материальных ресурсов предприятий туризма.
17. Инвестиции в предприятия туризма, источники, условия формирования, направления использования.
18. Капитальные вложения, их структура, источники формирования и использования в предприятиях туризма.
19. Трудовой потенциал предприятий туризма, его воспроизводство и эффективность использования в рыночных условиях.
20. Заработная плата, ее сущность и принципы организации в предприятиях туризма.
21. Формы и системы оплаты труда работников предприятий туризма.
22. Ценообразование на продукцию и услуги в предприятиях туризма.
23. Издержки предприятий туризма, их классификация и факторы, влияющие на издержки.
24. Себестоимость турпродукта, ее состав и методы расчета.
25. Прибыль предприятий туризма, ее значение, методы расчета и оценки.
26. Рентабельность предприятий туризма, ее значение, расчет, пути повышения.
27. Финансовые ресурсы предприятий туризма, источники их формирования и эффективного использования.
29. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий туризма: методы расчета и направления обеспечения.
30. Основные средства предприятий туризма и эффективность их использования.

31. Источники формирования основных и оборотных средств туристских предприятий.

32. Валовые доходы предприятий туризма, источники образования и направления использования.

33. Издержки предприятий туризма, их классификация и направления оптимизации.

34. Ценовая политика предприятий туризма, ее обоснование и методы расчета цен.

35. Классификация и основные элементы услуг предприятий туризма.

36. Система оплаты и мотивации труда на предприятиях туризма, меры по оптимизации.

37. Качественные показатели деятельности предприятий туризма, методы расчета и оценки.

38. Финансовая устойчивость предприятий туризма и меры по ее обеспечению.

39. Трансакционные издержки, их состав, методы расчета и направления оптимизации в предприятиях туризма.

40. Государственное регулирование деятельности предприятий туризма.

41. Инфраструктура туризма, ее характеристика, оценка влияния на развитие туризма.

42. Рекреационные ресурсы и их влияние на развитие внутреннего туризма.

43. Роль и место туристской сферы в развитии экономики страны.

44. Активы предприятий туризма, их характеристика и оценка эффективности использования.

45. Валютные операции на рынке туристских услуг и их влияние на развитие сферы туризма.

8.Задания для контрольных работ и методические указания по их выполнению

Методические указания по выполнению контрольных работ.

В соответствии с учебным планом студенты факультета ресторанным-гостиничного бизнеса и услуг заочной формы обучения выполняют контрольную работу.

Цель контрольной работы – обеспечить более глубокое изучение курса «Экономика предприятия», выработать навыки самостоятельных экономических расчетов, отработать практические задачи по основным темам курса.

Каждая контрольная работа включает пять задач по основным темам курса.

Требования и рекомендации к выполнению контрольной работы.

Контрольная работа должна включать номер задания, номер каждой задачи, входящей в задание, условие задачи и решение к ней. Решение должно

быть развернутым с объяснением всех произведенных расчетов и полученных результатов расчета.

Результаты расчетов целесообразно представить, там, где это возможно, в табличной форме.

После выполнения всех расчетов и представления их в удобной для анализа форме составляется объяснительная записка.

Объяснительная записка должна включать экономическое объяснение полученных результатов расчета и вытекающих из них выводов.

При выполнении контрольной работы следует руководствоваться литературными источниками, рекомендованными в методических указаниях, и лекционным материалом.

Контрольная работа выполняется и представляется на рецензию в сроки, указанные в учебном плане. Если работа не зачтена, студент должен доработать ее и представить на повторную рецензию.

Студент допускается к экзамену только после сдачи и положительной оценки на работу.

Выбор контрольной работы.

Номер контрольной работы выбирается в соответствии с начальной буквой фамилии студента согласно следующему распределению:

Начальные буквы фамилии студента	Номер контрольной работы	Начальные буквы фамилии студента	Номер контрольной работы
А,Б	1	М,Н	6
В,Г	2	О,П,Р	7
Д,Е,Ж	3	С,Т	8
З,И	4	У,Ф,Х,Ц	9
К,Л	5	Ч,Ш,Щ,Э,Ю,Я	10

Оформление контрольной работы:

Работа выполняется на машинописных листах. На титульном листе указывается название университета. В середине листа дается номер контрольной работы, фамилия и инициалы студента, название факультета, кафедры и номер группы.

Ниже с правой стороны указывается научное звание, фамилия и инициалы преподавателя – руководителя контрольной работы.

В конце листа указывается год.

В конце контрольной работы приводится список используемой литературы.

Задания для контрольных работ

Ресторанно-гостиничный бизнес

Контрольная работа № 1.

Задача 1. Сгруппировать показатели, содержащиеся в таблице №1

по следующим видам:

1. Количественные и качественные.

2. Абсолютные и относительные.
 3. Натуральные и стоимостные.
 4. Простые и синтетические.
- Объяснить принципы классификации показателей.

Таблица 1.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Прибыль	505,8 т.руб.
2.	Оборот по продукции собственного производства	3940,0 т.руб.
3.	Товарооборот	5620,0 т.руб.
4.	Численность работников предприятия	60 чел.
5.	Товарооборот на одного работника	9,4 тыс.руб.
6.	Количество акций у каждого работника	20
7.	Стоимость основных фондов	36528,0т.руб.
8.	Товарооборот на один рубль основных фондов	0,15 руб.
9.	Уровень рентабельности	9 % к т/об

Задача 2.

Рассчитать годовую сумму амортизации по каждому из четырех способов начисления амортизационных отчислений:

1. Линейный способ:

Приобретено оборудование стоимостью 240,0 тыс.руб со сроком полезногоиспользования 5 лет.

2. Способ уменьшаемого остатка.

Куплена подъемная машина стоимостью 400,0 тыс. руб. со сроком полезного использования 5 лет. Коэффициент ускорения начисления амортизации 2.

3. Способ списания стоимости пропорционально объему продукции (работ).Куплен автомобиль для нужд предприятия грузоподъемностью 200,0 кг с предполагаемым пробегом 300,0 тыс. км и стоимостью 360,0 тыс.руб. В отчетном периоде пробег составит 30 тыс. км.

4. Способ списания стоимости по сумме числа лет полезного использования:

Приобретено оборудование стоимостью 200,0 тыс.руб. Срок полезного использования установлен в 5 лет.

Задача 3.

Предприятие общественного питания произвело продукции собственного производства на 880 тыс.руб. На 650 тыс.руб. реализовано продукции в самом предприятии. Остальная часть отправлена в другие предприятия. Реализация покупных товаров составила 30 % от розничной реализации продукции собственного производства. Рассчитать все виды товарооборота (розничный, оптовый, валовой).

Задача 4.

Рассчитать и оценить производительность труда, фондоотдачу и фондовооруженность и соотношение между ними на основании следующих данных:

№		1-ый год	2-ой год	2-ой год в % к

п\п	Показатели			первому году
1.	Выручка от реализации, тыс. руб.	3458	3069	
2.	Численность работников, чел.	39	36	
3.	Производительность труда,(тыс.руб. на 1 чел.)			
4.	Фонд заработной платы, тыс.руб. Уровень фон-да заработной платы, в %	3,2	2,4	
5.	Стоимость основных фондов,тыс.руб.	11083	12042	
6.	Средняя заработная плата одного работника, тыс. руб.			
7.	Фондоотдача (рубль на 1 рубль основных фондов)			
8.	Фондовооруженность (тыс.руб. на 1 чел.)			

Оценить соотношение между производительностью труда и средней заработной платой.

Задача 5.

Товарооборот предприятия был равен в прошлом году 1200 тыс.руб., а уровень издержек – 21,4 % к товарообороту.

В текущем году уровень издержек возрос по сравнению с прошлым годом на 0,3 %, а товарооборот снизился на 100 тыс.руб.

Рассчитать сумму издержек предприятия в текущем году. Определить: экономия или перерасход по издержкам имели место на предприятии и в каком размере ?

Задача 6.

Основные показатели хозяйственной деятельности гостиницы к концу отчетного года оказались следующими:

№ п\п	Показатели	Текущий год
1.	Выручка от реализации товаров и услуг, тыс. руб.	4200763,5тыс руб.
2.	Основные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	786270,0 тыс. руб. 779445,4 тыс. руб.
3.	Материальные оборотные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	28650,7 тыс. руб. 37744,5 тыс. руб.
4.	Капитал (собственный и заемный) на начало года на конец года	869099,1 тыс. руб. 875325,4 тыс. руб.
5.	Прибыль от продаж	150948,3 тыс руб.
6.	Чистая прибыль	48340,8 тыс. руб.

Рассчитать рентабельность оборота, производственных фондов и капитала. Расчеты оформить в таблице.

Задача 7.

Используя информацию, представленную в таблице сравнить изменение оборота предприятия и запасов сырья и товаров за два месяца. Определить вовлекает ли предприятие в оборот в текущем месяце дополнительные средства или высвобождает их из оборота и в каком объеме.

№ п\п	Показатели	Предшествующий месяц	Текущий месяц
1.	Товарооборот, тыс руб.	1400,0	1560,0
2.	Запасы сырья и товаров, тыс. руб.	790,0	680,0
3.	Уровень наценки на сырье и товары, 50 %		
4.	В месяце 30 рабочих дней		

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Рис дикорастущий пророщенный отварной

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Рис дикий			
2.	Рис Анкл Бэнс	14,500	273-76	3969-52
3.	Соль	20,000	273-76	5475-20
4.	Перец в ассортим. (специи)	2,000	4-42	8-84
5.	Масло несоленое	0,100	326-80	32-68
		10,000	56-94	569-40
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 300 %		
Отпускная цена блюда				
Выход в готовом виде				
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Контрольная работа № 2

Задача 1.

Предприятие имело к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных фондов	12 дней
2.	Площадь обеденных залов	220 кв. м.
3.	Численность работников	110 чел.
4.	Число мест в залах (в столовой и ресторане)	140 мест
5.	Товарооборот на одно место в день	420,0 тыс.руб.
6.	Товарооборот предприятия	58800,0 тыс.руб.
7.	Уровень рентабельности (прибыль в процентах к товарообороту)	7,5 % к товарообороту
8.	Валовой доход	32,0 % к товарообороту
9.	Издержки (расходы)	24,5 % к товарообороту

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать оборот гостиницы и среднюю заполняемость гостиницы за год, используя информацию представленную в таблице:

№ п\п	Вид номеров в гостинице	Количество номеров	Стоимость номеров в сутки, в дlr.	Заполняемость номеров за год	Общая стоимость номеров
1.	Одноместные номера	40	60 \$	80 %	
2.	Двухместные номера	100	90 \$	70 %	
3.	Номера «Люкс»	20	170 \$	50 %	
4.	Апартаменты	10	200 \$	40 %	
5.	Общее количество номеров	170			

Задача 3.

Рассчитать сумму амортизационных отчислений по видам оборудования и общую сумму амортизационных отчислений, включаемых в себестоимость произведенной за 4 (четыре) месяца продукции.

№ п\п	Наименование оборудования	Первоначальная (балансовая) стоимость, тыс. руб.	Износ, тыс руб.	Годовая норма амортизационных отчислений, в %
1.	Холодильное оборудование	12000,0	2600,0	10,0
2.	Механическое оборудование	24000,0	5800,0	12,0
3.	Тепловое оборудование	8000,0	6700,0	8,0
Итого:				

Задача 4.

Рассчитать производительность труда (оборот на 1-го работника гостиницы), среднюю заработную плату и средний доход 1-го работника в год и месяц на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	Единица измерения	2001 г.	2002 г.	2002 г. в % к 2001 г
1.	Оборот гостиницы	тыс.руб.	816129	994064	
2.	Среднесписочная численность	чел.	1436	1278	
3.	Выработка	руб./чел.вмес.			
4.	Фонд заработной платы	тыс.руб.	83480	105478	
5.	Уровень фонда заработной платы	%			
6.	Средняя заработная плата	руб./чел.вмес.			
7.	Фонд материального поощрения	тыс. руб.	4255	1712	
8.	Средний доход	руб./чел.вмес.			

Оценить полученные показатели и сделать выводы.

Задача 5.

Рассчитать как изменится уровень издержек производства и обращения в гостиничном комплексе в будущем году на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс. руб.	% к т\об.	тыс. руб.	% к т\об.
1.	Товарооборот, тыс.руб.	1479853,0		1520764,0	
2.	Издержки – всего,	269815,2			
	в том числе:				
2.1.	Условно-постоянные,		-		
	тыс.руб.				
2.2	Условно-переменные, тыс.руб.	120500,0			

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема товарооборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении товарооборота.

Задача 6.

В ресторане выручка от реализации продукции и услуг без НДС и налога с продаж была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб. Валовой доход (сумма наценок на сырье и товары) составил в прошлом году 59748,54 тыс. руб. и в отчетном году – 70824,1 тыс. руб. Издержки производства и обращения были равны соответственно 46473,04 тыс. руб. и 47890,8 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и все относительные показатели (уровень валового дохода, уровень издержек и уровень рентабельности) в ресторане за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 7.

В предприятии объем реализации продукции в отчетном квартале был равен 200 тыс. руб., при средних остатках оборотных средств в сумме 50 тыс. руб.

Определить ускорение оборачиваемости оборотных средств в днях и их высвобождение за счет изменения коэффициента оборачиваемости в плановом квартале, если объем реализации продукции возрастет на 5 % при неизменной сумме оборотных средств.

Задача № 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Куриное филе. Гриб.соус - фуршет

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
	Наименование продуктов	норма	цена	сумма
1.	Куриное филе	9,800	52-86	518-03
2.	Масло несоленое	0,300	74-57	22-37
3.	Виски Джонни Уокер (чер) 1,0	0,500	1307-03	653-52
4.	Соус грибной	2,000	436-96	873-92
5.	Зелень	0,300	252-63	75-79
Общая стоимость набора на 100 блюд		2142-63		
		наценка: - 100 %		
Отпускная цена блюда				
Выход в готовом виде		72 грамма		
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Контрольная работа № 3

Задача № 1.

Предприятие имеет следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Валовая мариса	6482,0 млн.руб.
2.	Производительность труда	128,0 тыс.руб. / на 1 раб.
3.	Фонд заработной платы	258,0 млн.руб.
4.	Уровень заработной платы	14,0 % к объему выручки
5.	Основные фонды	8252,0 тыс.руб.
6.	Численность работников	528 человек
7.	Расходы	1458,0 тыс.руб.
8.	Доходы	7584,0 тыс.руб.
9.	Прибыль	16,0 % к объему выручки

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать структуру выручки в ресторане при гостинице по месяцам и за квартал в целом, рассчитать выручку за одно место. Заполнить таблицу и объяснить полученные результаты.

Выручка	январь		февраль		март		квартал	
	тыс. руб.	в % к итогу	тыс. руб.	в % к итогу	тыс. руб.	в % к итогу	тыс. руб.	в % к итогу
Объем выручки	120,8		161,6		188,8			
в т.ч. по видам:								
завтраки	78,2		109,3		120,4			
обеда	12,1		13,1		11,1			
банкеты	24,4		25,3		40,7			
ужины								
Число мест в ресторане	80		80		80			
Выручка на 1 место, в руб.								

Задача 3.

В кондитерском цехе крупного ресторано-гостиничного комплекса установлены четыре тестомесильных машины. Режим работы цеха двухсменный. Продолжительность смены 8 часов. Годовой объем выпуска мучных кондитерских изделий 220 тыс. изделий, производственная мощность цеха 350 тыс. изделий.

Определите коэффициент сменности работы машин, коэффициенты экстенсивной и интенсивной загрузки машин. Если известно, что в первую смену работают все машины, во вторую - две машины, количество рабочих дней в году – 260, время фактической работы одной машины за год – 4000 часов.

Задача 4.

Рассчитать годовой фонд заработной платы работников гостиницы:

Штатное расписание гостиницы:

Должность	Количество сотрудников, чел.	Месячная заработная плата, в руб.
Управление		
1. Генеральный директор	1	3000
2. Заместитель генерального директора	1	2300
3. Советник генерального директора по общим вопросам	1	3000
4. Главный бухгалтер	1	2700
5. Менеджер по кадрам	1	2100
6. Секретарь-референт	1	800
Служба размещения		
1. Старший администратор	1	1500
2. Администратор	4	1000
Техническая служба		
1. Начальник	1	2100
2. Бригадир	1	1500
3. Старший сантехник	1	1500

4. Сантехник	4	900
5. Электрик	5	900
6. Диспетчер	4	750
Служба эксплуатации		
1. Начальник	1	2100
2. Заведующая бельевой	1	900
3. Водитель	1	800
4. Горничная	12	800
5. Машинист по стирке белья	2	750
6. Разнорабочий	4	700
7. Дворник	3	650
Служба охраны порядка		
1. Старший смены инспекторов	4	1000
2. Инспектор службы охраны порядка	8	900
ИТОГО	64	68150

- 1) Месячный фонд заработной платы работников не изменялся в течение года.
2) Работники службы эксплуатации получали каждый месяц премию в размере 10 % к окладу.

$$3) \text{Сумма оплаты за отпуск} = \frac{\sum \text{з\плата за 3 мес., предшествующих отпуску}}{29,6 \times 3} \times \text{среднее число календарных дней отпуска (24 дней)}$$

29,6 – среднее число календарных дней в месяце принимаемых в расчете.

Задача 5.

Специализированное кондитерское предприятие производит и реализует продукцию одного наименования (торта) по цене 250 руб. за одно изделие.

Удельные переменные издержки составили 200 руб. Общая сумма постоянных расходов равна 580000 руб. В результате роста арендной платы общие постоянные расходы увеличились на 10 %.

Рассчитать как увеличение постоянных затрат повлияло на величину критического (безубыточного) объема реализации продукции.

Задача 6.

Используя информацию, представленную в таблице, сгруппировать доходы и расходы гостиницы по условиям получения и направлениям деятельности за прошлый и отчетный период.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов.

Изменение выручки, доходов и расходов гостиницы за два года.

№ п/п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации товаров, продукции и услуг (без НДС), тыс. руб.	122370,0	161471,0
2.	Себестоимость реализованных товаров, продукции и услуг, тыс. руб.	110634,0	139253,0
3.	Валовая прибыль, тыс. руб.	11736,0	22218,0
4.	Коммерческие расходы, тыс. руб.	-	-
5.	Управленческие расходы, тыс. руб.	-	-
6.	Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.	11736,0	22218,0
7.	Операционные доходы, тыс. руб.	379,0	267,0
8.	Операционные расходы, тыс. руб.	2876,0	1410,0
9.	Внереализационные доходы, тыс. руб.	1085,0	339,0
10.	Внереализационные расходы, тыс. руб.	770,0	1025,0
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс. руб.	9554,0	19709,0
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс. руб.	6397,0	12462,0

Задача 7.

Оборот предприятия в III квартале отчетного года достиг 3840 тыс. руб., средняя сумма оборотных средств 940 тыс. руб. В квартале 90 дней.

Определить как изменится потребность в оборотных средствах в I квартале, если оборачиваемость по сравнению с фактической снизится до 19 дней при том же товарообороте.

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Судак припущ. с овощ. соус Польс. Мос

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		норма	цена	сумма
1.	Филе судака	21,800	140-98	3073-36
2.	Лук репчатый	0,700	13-46	9-42
3.	Вино виноградное для соуса	7,000	86-81	607-67
4.	Сельдерей корневой	0,800	22-56	18-05
5.	Масло несоленое	5,000	70-51	352-55
6.	Яйцо диетическое	57,500	1-68	96-60
7.	Зелень	0,190	255-21	48-49
8.	Лимоны	0,480	36-75	17-64
9.	Овощи припущ. (точенка) (кг)	10,000	220-92	2209-20
10.	Лимоны	1,700	36-75	62-48
11.	Помидоры Черри	2,000	105-61	211-22
12.	Зелень	1,400	255-21	357-29
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 400 %		
Отпускная цена блюда				
Выход в готовом виде		365 грамм		

Зав. производством Калькуляцию составил Утверждаю: директор	
---	--

Контрольная работа № 4

Задача 1.

Предприятие к концу года имело следующие показатели:

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Оборот по номерному фонду	375625,0 тыс.руб.
2.	Численность работников предприятия	120 чел.
3.	Выручка на одного работника	3130,0 тыс.руб.
4.	Расходы на оплату труда	24,0 % к обороту
5.	Прибыль	8,0 % к обороту
6.	Площадь номерного фонда	2400 м
7.	Расходы (издержки)	46,0 % к обороту
8.	Коэффициент загрузки гостиницы	65,0 %
9.	Операционные доходы	680,0 тыс.руб.
10.	Количество тележек	26 штук

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать оборот гостиницы в целом и его структуру, используя цифровые данные представленные в таблице. Рассчитать недостающие показатели, заполнить таблицу.

Дать оценку полученных данных.

№ п/п	Наименование показателей	Прошлый год		Текущий год		Отклонения		Темп роста (снижение)
		Сумма, т.руб.	Уд вес, %	Сумма тыс. руб.	Уд вес %	в т. руб.	Уд вес %	
1.	Обороты (выручка) в целом (тыс.руб.)							
1.1.	по гостиничным услугам (тыс.руб.)	85477,0		103095,9				
1.1.1	за проживание (тыс. руб.)	77378,6	86,95					
1.1.2	за дополнительные услуги (тыс.руб.)	8098,3	9,10	9794,1				
1.2.	по общественному питанию	3344,8	3,76					
1.2.1	по продукции собственного производства	2542,1	2,86	11317,1				
1.2.2	по покупным товарам	802,8		2654, 6				

1.3.	по прочей деятельности	173,4	0,19					
1.3.1	по аренде, тыс.руб.			5184,8				
1.3.2	по посреднической деятельности	123,4	0,19	164,6				

Задача 3.

Определить длительность периода возмещения i – го вида механического оборудования, балансовая (первоначальная) стоимость которого составит 2800 тыс. рублей. За время эксплуатации данного оборудования произойдет переоценка основных фондов с коэффициентом 0,15. Месячная сумма амортизации составит 40,0 тыс. рублей.

Задача 4.

Рассчитать коэффициент приема, коэффициент выбытия и коэффициент текучести кадров за текущий год на основании следующих данных:

№ п\п	Службы гостиницы	Среднесписочная численность работников за текущий год	
		на начало года	на конец года
1.	Управление	7	7
2.	Служба размещения	5	7
3.	Служба эксплуатации	23	25
4.	Техническая служба	16	13
5.	Служба охраны	8	5
ИТОГО		59	57
7.	Ресторан	79	74
ВСЕГО		138	131

В текущем году принято в службу эксплуатации два человека, в службу размещения 2 человека, уволено из технической службы по неуважительной причине 3 человека. Из службы охраны 3 человека призваны в армию. Из ресторана 3 человека уволились по собственному желанию, 2 человека уволены за прогулы.

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице сгруппировать издержки на переменные и постоянные, а также по экономической сущности затрат (или по содержанию), рассчитать их структуру и дать оценку.

№ п\п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год	
		Факт, тыс. руб.	% к т\об.	Факт, тыс. руб.	% к т\об.
1.	Транспортные расходы	807,3		763,5	
2.	Амортизационные отчисления	14906,7		15766,7	
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4	
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9	
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6	

6.	Расходы на хранение	72,6		82,1	
7.	Расходы на рекламу	15255,6		16088,2	
8.	Заработная плата	84106,8		98333,0	
9.	Отчисление в социальные фонды	30168,7		35271,6	
10.	Стоимость сырья и материалов	28179,4		29260,7	
11.	Проценты за кредит	11422,1		11422,1	
12.	Прочие расходы	55447,2		58775,1	
ИТОГО		269815,2		295605,9	
Товарооборот		1479853,0	-	1520764,0	-

Задача 6.

Рентабельность продукции от реализации (продаж) была равна в отчетном году 31,5 %. Сумма прибыли от продаж составила 23305,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно (-6278) тыс. руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 484) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованной продукции и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

Задача 7.

В отчетном году сумма нормируемых оборотных средств составила на предприятии 120 тыс. руб. Длительность одного оборота оборотных средств была равна 32 дням. В будущем году объем реализации продукции возрастет на 6 %.

Рассчитать на сколько дней сократится время одного оборота при той же величине нормируемых оборотных средств.

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Угорь копч. с салат. из шамп. с соус.

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		норма	цена	сумма
1.	Угорь копч.	15,700	650-00	10205-00
2.	Щампиньоны отечественные	15,800	65-86	1040-59
3	Лук серебр.консервирован.	9,100	91-63	833-83
4.	Лимоны	2,400	25-19	60-46
5.	Яблоки	5,700	37-03	211-07
6.	Зелень	0,700	120-00	84-00
7.	Салат листовой в ассорт.	4,200	124-31	522-10
8.	Масло оливковое	2,000	123-05	246-10
9.	Базилик	0,700	600-00	420-00
10.	Йогурт в ассортименте	12,500	22-20	277-50
11.	Соус Соевый-киккоман 1,0	0,500	161-10	80-55
12.	Белый аист 0,5	0,500	349-84	174-92
13.	Пармезан	0,520	398-04	206-98
14.	Лимоны	2,400	25-19	60-46
15.	Клюква заморожен.	0,500	38-00	19-00

Общая стоимость набора на 100 блюд	наценка: 500 %
Отпускная цена блюда Выход в готовом виде	520 грамм
Зав. производством Калькуляцию составил Утверждаю: директор	

Контрольная работа № 5.

Задача 1.

Предприятие имело к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Уровень рентабельности	7,3 % к т/об.
2.	Прибыль	3542,0 тыс.руб.
3.	Товарооборот	48284,0 тыс.руб.
4.	Валовой доход	9564 тыс.руб.
5.	Товарные запасы	24126,0 тыс.руб.
6.	Издержки (расходы)	11,0 % к т /об.
7.	Фондоотдача (товарооборот на один рубль основных фондов)	0,96 руб.
8.	Площадь торгового зала	340 кв.м.
9.	Производительность труда (товарооборот на одного работника)	381,0 тыс.руб.
10.	Численность работников	125 чел.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Определить розничный товарооборот региона и в том числе розничный товарооборот общественного питания на будущий год, используя следующие данные.

В текущем году емкость рынка составила 2840,0 млн.руб., розничный товарооборот предприятий всех форм собственности был равен 2624,0 млн.руб., в т.ч. общественного питания – 820, 0 млн.руб. В будущем году емкость рынка снизится на 2 %, а удельный вес товарооборота предприятий всех форм собственности в емкости рынка возрастет на 0,3 %.

Задача 3.

Основные производственные фонды предприятия на начало года составили 16200,0 тыс руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года оказались следующими:

Месяц	Основные фонды, тыс.руб.	
	Ввод	Выбытие
1 февраля	50,0	12,0
1 мая	60,0	10,0
1 августа	80,0	15,0
1 ноября	20,0	8,0

Определить: среднегодовую стоимость основных фондов; стоимость основных фондов на конец года, коэффициент обновления, коэффициент выбытия и коэффициент прироста основных фондов.

Задача 4.

Рассчитать годовой фонд заработной платы работников ресторана, исходя из следующих данных:

Штатное расписание ресторана

Наименование подразделений и должностей	Количество штатных единиц	Установленный оклад, тыс.руб.	Месячный фонд заработной платы
<u>Торговый зал:</u>			
1. Менеджер	1	2500,00	2500,00
2. Метродотель	2	1200,00	2400,00
3. Кассир 1 категории	3	1100,00	3300,00
4. Официант 5 раз.	15	880,00	13200,00
5. Буфетчик	2	880,00	1760,00
6. Уборщик	3	770,00	2310,00
Итого:	26		
<u>Производство:</u>			
Зав. производством (шеф-повар)	1	1900,00	1900,00
2. Повар 6 разряда	6	1375,00	8250,00
3. Повар 6 разряда	7	1300,00	9100,00
4. Повар 5 разряда	3	1210,00	3630,00
5. Мойщик посуды 2 разряда	2	880,00	1760,00
6. Кухонный рабочий 2 разряда	1	880,00	880,00
Итого:	20		
<u>Склад посуды:</u>			
1. Заведующий складом	1	1300,00	1300,00
2. Кладовщик (старший)	4	950,00	3800,00
3. Мойщик посуды 2 разряда	8	880,00	7040,00
Итого:	13		

- 1). Месячный фонд заработной платы не изменялся в течение года.
- 2). Сумма оплаты за отпуск рассчитывается следующим образом:

$$\sum z \text{ \textbackslash платы (за три месяца предшествующих отпуску) } \times \text{ среднее число календарных дней отпуска}$$

$$29,6 \times 3$$

(28 дней)

29,6 – среднее число календарных дней в отпуске.

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать уровень издержек по статьям и структуру издержек в гостинице. Оценить за счет каких статей произошло изменение уровня издержек в целом по гостинице в отчетном году по сравнению с прошлым годом.

Таблица
Издержки производства и обращения гостиницы за два года

№ п/п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошедшему году	Отклонение текущего года от прошедшего, в %
		факт, тыс. руб.	% к т/о.	факт, тыс.руб.	% к т/о.		
1.	Транспортные расходы	807,3		763,5			
2.	Амортизационные отчисления	14906,7		15766,7			
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4			
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9			
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6			
6.	Расходы на хранение	72,6		82,1			
7.	Расходы на рекламу	15255,6		16088,2			
8.	Заработная плата	84106,8		98333,0			
9.	Отчисления в социальные фонды	30168,7		35271,6			
10.	Стоимость сырья и материалов	28179,4		29260,7			
11.	Проценты за кредит	11422,1		11422,1			
12.	Прочие расходы	55447,2		58775,1			
ИТОГО		269815,2		295605,9			
Товарооборот, тыс руб.		1479853,0	-	1520764,0	-		-

Задача 6.

Рассчитать влияние основных факторов таких как: отдача оборота, отдача активов и структура капитала на уровень рентабельности собственного капитала по формуле «Дюпона». Исходные данные для расчета следующие:

Собственный капитал - 3263641,0 тыс.руб.

Выручка от реализации - 888172,0 тыс. руб.
 Активы предприятия - 3145965,0 тыс. руб.
 Прибыль от продаж - 327667,0 тыс. руб.
 Прибыль до налогообложения - 320108,0 тыс. руб.
 Объяснить полученные результаты.

Задача 7.

В 1 квартале оборот по реализации был равен 280 тыс. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 30 тыс. руб. Во II квартале оборот увеличится на 8 %, а время одного оборота оборотных средств (т.е. оборачиваемость) сократится на один день.

Рассчитать:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в I квартале;
2. Коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютное значение во II-ом квартале;
3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств.

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Кокот из бел. грибов

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 31.01.03		
		норма	цена	сумма
1.	Грибы с\морож.	11,200	325-00	3640-00
2	Масло несоленое	0,600	70-75	42-45
3..	Лук репчатый	4,800	13-53	64-94
4.	Масло несоленое	0,600	70-75	42-45
5.	Эдам	2,200	114-13	251-09
6.	Соус сливочный	5,000	72-23	361-15
7.	Сметана	2,000	91-67	183-34
8.	Маслины б\к консервир.	0,500	90-72	45-36
9.	Зелень	0,280	264-07	73-94
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 800 %		
Отпускная цена блюда				
Выход в готовом виде		152 грамм		
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Контрольная работа № 6

Задача 1.

Предприятие имело к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Валовой доход	4258,0 тыс.руб
2.	Прибыль	12 % к т \ об.
3.	Расходы	19 % к т \ об.
4.	Фондоотдача	0,58 руб.
5.	Запасы продовольственных товаров	568,0 млн.руб.
6.	Производительность труда	72,4 млн.руб.
7.	Площадь складских помещений	320 кв.м.
8.	Численность работников	120 чел.
9.	Среднегодовая стоимость основных фондов	36458,0 тыс.руб.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Определить товарооборот ресторана на будущий год на основе следующих отчетных данных.

Розничный товарооборот в текущем году был равен 186,4 млн.руб., в том числе – оборот по продукции собственного производства – 98,2 млн.руб. В будущем году товарооборот возрастет на 1,8 %, удельный вес оборота по продукции собственного производства снизится на 0,7 %. С 1 июля будущего года откроется буфет по продаже полуфабрикатов и кондитерских изделий с месячным оборотом 4,0 млн.руб. Рассчитать товарооборот ресторана.

Задача 3.

Полная первоначальная стоимость комплекта теплового оборудования равна 16,0 млн. руб., срок полезного использования оборудования – 6 лет. Затраты на дополнительные механизмы составили 900,0 тыс.руб., расходы по монтажу – 600,0 тыс. руб., остаточная стоимость выбывающего технологического оборудования равна 450,0 тыс. руб.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений по данному технологическому оборудованию и годовую норму амортизации.

Задача 4.

Определить экономический ущерб (недополученный товарооборот) от потерь рабочего времени исходя из следующих данных: среднее число рабочих дней в году – 266 дней; неявки на работу из-за прогулов, простоев и с

разрешения администрации – 46000 чел.\дней; среднегодовой товарооборот на одного работника - 28,6 тыс.руб.

Задача 5.

Себестоимость продукции собственного производства в блоке общественного питания при гостинице составила в прошедшем году 11317,2 тыс руб. В отчетном году предполагается повысить производительность труда на 5 %, а среднюю заработную плату на 3 %. Выпуск собственной продукции увеличится на 6 % при неизменной величине постоянных затрат в общей сумме затрат.

Удельный вес заработной платы в себестоимости продукции составит в отчетном году 25 %, а постоянных затрат 22 %.

Рассчитать процент снижения себестоимости продукции и полученную экономию на затратах под влиянием данных факторов (производительности труда и средней заработной платы).

Задача 6.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать показатели рентабельности:

- уровень рентабельности от продаж;
- уровень рентабельности чистой прибыли;
- уровень рентабельности активов;
- уровень рентабельности собственного капитала.

Собственный капитал предприятия равен 3263641 тыс руб., а активы 3145965,0 тыс. руб.

№ п\п	Показатели	Отчетный год	Уровень рентабельности, в %
1.	Выручка (нетто) от реализации товаров и услуг, тыс. руб.	888172,0	
2.	Себестоимость реализованных товаров и услуг, тыс. руб.	196033,0	
3.	Коммерческие расходы	70480,0	
4.	Управленческие расходы	293992,0	
5.	Прибыль от продажи (от реализации)	327667,0	
6.	Сальдо операционных доходов и расходов, тыс. руб.	- 20057,0	
7.	Сальдо внереализационных доходов и расходов, тысруб.	+ 12498,0	
8.	Чистая прибыль, тыс. руб.	277579,0	

Задача 7.

Товарооборот предприятия за II квартал прошлого года был равен 2400 тыс. руб., а текущего года – 3600 тыс.руб.

Оборачиваемость оборотных средств во II-ом квартале прошлого года была равна 18 дням, а в текущем году – 22 дням. В квартале было 84 рабочих дня. Рассчитать, какой суммой оборотных средств располагало предприятие во II-ом квартале прошлого и текущего года и объяснить полученные результаты.

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Борщ Украинский (лит.)

№№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 31.01.03					
		норма	цена	сумма			
1.	Свекла	15,100	10-45	157-80			
2.	Капуста свежая	10,000	8-93	89-30			
3.	Картофель	29,100	11-43	332-61			
4.	Морковь	9,000	13-02	117-18			
5.	Лимоны	2,400	36-46	87-50			
6.	Помидоры очищенные консервир.	6,000	31-18	187-08			
7.	Сельдерей корневой	2,100	22-24	46-70			
8.	Лук репчатый	3,700	13-25	49-03			
9.	Чеснок	0,400	42-35	16-94			
10.	Томат-паста консервир.	3,100	74-00	229-40			
11.	Flour Sokolnitcheskaie	0,600	6-55	3-93			
12.	Шпик	1,000	105-82	105-82			
13.	Масло растительное	2,000	31-06	62-12			
14.	Перец сладкий в ассорт.	2,700	31-06	83-86			
15.	Сахар песок отечественный	1,000	18-07	18-07			
16.	Бульон говяжий	70,000	6-93	485-10			
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 400 %					
Отпускная цена блюда							
Выход в готовом виде					1000 грамм		
Зав. производством							
Калькуляцию составил							
Утверждаю: директор							

Контрольная работа № 7

Задача 1.

Предприятие имеет следующие показатели хозяйственной деятельности:

№№ п\п	Показатели	Значение
1.	Амортизационный фонд	292,0 млн.руб.
2.	Прибыль	4256,0 млн.руб.
3.	Валовой доход	10628,0 млн.руб.
4.	Товарооборот	102428,0 млн.руб.
5.	Расходы	21 % к т \ об.
6.	Уровень рентабельности (в % к товарообороту)	4,1 %
7.	Запасы продовольственных товаров	964,0 млн.руб.
8.	Численность работников	134 человека

9.	Площадь подсобных помещений	340 кв.м.
10.	Среднегодовая стоимость основных фондов	55262,0 тыс.руб.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать производственную программу и товарооборот столовой на будущий год, учитывая следующие данные.

В текущем году в столовой за 310 дней произведено 848 тыс блюд. Среднее количество блюд на одного посетителя составило 2,8. В будущем году столовая будет работать без выходных дней, перейдет на комплексное обслуживание – в результате среднедневная численность посетителей может возрасти предположительно на 4 %. Среднее количество блюд на одного посетителя составит 3, а средняя цена одного блюда 45 рублей. Структура выпуска блюд составляет:

- первых блюд – 21,8 %;
- вторых блюд – 45,5 %;
- сладких блюд – 14,9 %;
- холодных блюд – 17,8 %.

Задача 3.

Стоимость оборудования кондитерского цеха равна 18000,0 тыс.руб. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 1200 тыс. руб., а с 1 июля выбыло оборудование стоимостью 460,0 тыс.руб.

Размер выпуска продукции составил за год 200,0 тыс. кг, цена за 1 кг - 90 руб. Производственная мощность равна 350,0 тыс. кг. Определить величину фондоотдачи оборудования и коэффициент интенсивного использования оборудования.

Задача 4.

Норма времени на изготовление одного кондитерского изделия составит 0,5 минуты, часовая тарифная ставка равна 50 руб., в месяце 24 рабочих дня, продолжительность смены – 8 часов. За месяц изготовлено 25000 изделий.

Определить:

1. Норму выработки в месяц (шт.).
2. Сдельную расценку за единицу изделия (руб.).
3. Сумму сдельной заработной платы в месяц, если за каждый процент перевыполнения нормы выплачивается премия в размере – 1,5 % заработка по сдельным расценкам (руб.).

Задача 5.

В себестоимости продукции общественного питания доля затрат на сырье является достаточно высокой, составившей в 1 квартале года 40 %. Допустим, что затраты на сырье и материалы во II квартале по сравнению с первым кварталом возросли на 20 %, что повлияло на объем производства и реализации продукции, в то время как другие статьи переменных издержек, приходящиеся на единицу продукции не изменились. Удельные совокупные издержки (издержки на единицу продукции) возросли на 24,0 руб., а общие постоянные расходы не изменились.

В 1 квартале удельные совокупные издержки составляли 160 рублей, а удельные постоянные издержки 70 рублей.

Определить как изменился объем производства и реализации продукции во II-ом квартале.

Задача 6.

Рассчитать маржинальный доход (валовая маржа) и прибыль от продаж (от реализации) используя следующую информацию: выручка от реализации за отчетный год равна 888172,0 тыс.руб., валовой доход равен 692139 тыс. руб., переменные издержки равны 90629,8 тыс. руб., а постоянные 62636,5 тыс.руб. Определить и сопоставить уровень валового дохода и уровень маржинального дохода.

Задача 7.

Предприятие работало в IV квартале 85 дней и его однодневный оборот был равен 36 тыс.руб. Средняя сумма оборотных средств была равна в IV квартале если оборачиваемость снизится на один оборот.

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА № Наименование блюда: Салат «Цезарь»

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 31.01.03		
		норма	цена	сумма
1.	Салат кочанный в ассорт.	10,600	98-05	1039-33
2.	Креветки неочищ. с голов.вар.	27,100	129-61	3512-43
3.	морож.	4,000	119-38	477-52
4.	Заправка Цезарь	0,800	17-50	14-00
5.	Тосты	1,000	109-52	109-52
6.	Оливки б\к консервированные	1,100	36-46	40-11
7.	Лимоны	1,000	90-73	90-73
8.	Маслины б\к консервированные	0,770	93-90	72-30
9.	Перец сладкий в ассорт.	0,400	398-55	159-43
10.	Пармезан	1,400	205-86	288-20
	Салат листовой в ассорт.			
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 600 %		

Отпускная цена блюда Выход в готовом виде	
Зав. производством Калькуляцию составил Утверждаю: директор	

Контрольная работа № 8.

Задача 1.

Предприятие имело к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных средств	15 дней
2.	Площадь складских помещений	70 кв.м.
3.	Численность работников	116 чел.
4.	Валовой доход	28 % к т\об.
5.	Прибыль	2843,7 тыс.руб.
6.	Уровень рентабельности	7 % к т\об.
7.	Издержки (затраты)	21 % к т\об.
8.	Товарооборот на одно место	640,0 тыс.руб.
9.	Товарооборот	40624,0 тыс.руб.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

В текущем году предприятие общественного питания имело следующие показатели: оборот по продукции собственного производства равен 600,0 тыс.руб., в том числе оптовая реализация составила 150,0 тыс.руб., оборот по покупным товарам достиг 350,0 тыс.руб.

Рассчитать все виды товарооборота (розничный, оптовый, валовой).

Задача 3.

Сметная стоимость ресторана составила 44000,0 тыс.руб. Планируемая среднегодовая выручка должна составить 32000,0 тыс.руб., а себестоимость продукции – 24000,0 тыс. руб. По второму ресторану сметная стоимость, планируемая среднегодовая выручка и себестоимость продукции составят соответственно 54000,0 тыс.руб.; 42000,0 тыс.руб. и 2800,0 тыс.руб.

Определить затраты по какому ресторану окупятся быстрее и по какой причине?

Задача 4.

В III квартале оборот по продукции собственного производства на одного работника составил 44 тыс.руб. В IV квартале предприятие планирует

выпустить продукции при той же численности работников на сумму 864,5 тыс руб. и одновременно снизить к концу квартала численность работников производства на 5 человек.

Определить:

1. Выработку продукции на одного работника к концу IV квартала (руб\чел).

2. Возможный прирост производительности труда (в %).

Задача 5.

Предприятие имело к концу года следующие показатели по товарообороту и издержкам производства и обращения:

№№ п\п	Показатели	План	Факт	% выполнения плана
1.	Товарооборот, тыс.руб.	4000,0	2800,0	
2.	Издержки производства и обращения	650,0	696,0	
3.	Уровень издержек производства и обращения			

Рассчитать недостающие показатели и определить экономия или перерасход имели место на предприятии.

Задача 6.

Выручка от реализации за минусом НДС и налога с продаж составила в гостиничном комплексе в отчетном году 888172 тыс.руб. Себестоимость проданных товаров, продукции и услуг была равна 196033 тыс руб. Коммерческие расходы и управленческие расходы были равны соответственно 70480 тыс руб. и 293992 тыс. руб.

Сальдо операционных доходов и расходов оказалось отрицательным (-20057 тыс. руб.), а внереализационных доходов и расходов напротив положительным (+ 12498 тыс. руб.). Налог на прибыль равен 24 %, а иные платежи от прибыли 5 %.

Рассчитать валовую прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль (убыток) от обычной деятельности и чистую прибыль (убыток) отчетного периода.

Задача 7.

Рассчитать как изменится потребность в оборотных средствах, если оборачиваемость оборотных средств возрастет на два оборота. Квартальный товарооборот предприятия составил 240 млн. руб., средняя сумма оборотных средств за квартал была равна 60 млн. рублей.

Задача 8.

Рассчитать себестоимость и цену гостиничного номера на основании следующей информации:

№ п\п	Исходные данные	В рублях
1.	Транспортные расходы	329368,23
2.	Амортизационные отчисления	14458692,82
3.	Содержание здания	13387558,69
4.	Расходы на ремонт	11498886,08
5.	Износ МБТ	227404,70
6.	Расходы на рекламу	7837407,68
7.	Заработная плата и отчисления	81699051,00
8.	Прочие расходы	92021851,47
ИТОГО		

Номеро-дни в эксплуатации - 80665 н\дн.

Номеро дни оплаченные - 55409 н\дн.

Расчет осуществлять исходя из 365 дней в году.

Наценка %	Категории номеров	Колво номеров	Площадь номеров	Средняя. площадь 1-го номера	Себестоимость номера в сутки	Себестоимость оплаченного номера
400	1. Одноместный стандартный	53	1004			
450	2. Двухместный стандартный	77	2205			
700	3. Двухместный люкс	47	1781,9			
600	4. Одноместный люкс	3	108,3			
900	5. Люкс «Бизнес»	13	537,5			
1800	6. Аппартамент «Правительственный»	9	590,1			
1400	7. Аппартамент «Классик»	4	278,8			
1500	8. Аппартамент «Люкс»	5	434,2			
2000	9. Суперстандартный	10	360,1			
ИТОГО		221	7299,9			

Контрольная работа № 9

Задача 1.

Предприятие имело к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Площадь торгового зала	520 кв.м.
2.	Численность работников	240 чел.
3.	Среднегодовая стоимость основных фондов	168422,0 тыс.руб.
4.	Товарооборот	826862, 0 млн.руб.
5.	Производительность труда (товарооборот на одного работника)	3445,2 млн.руб.

6.	Фондоотдача (товарооборот на один рубль основных фондов)	4,9 руб.
7.	Запасы продовольственных товаров	25626,0 тыс.руб.
8.	Уровень рентабельности	9 % к т\об.
9.	Издержки (расходы)	13 % к т\об.
10.	Уровень валового дохода	22 % к т\об.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

В предприятии общественного питания было произведено продукции собственного производства на сумму 1230,0 тыс.руб. Из нее 400,0 тыс.руб. было продано другим предприятиям, оставшаяся часть реализована в самом предприятии. Объем реализации покупных товаров оказался равен 350,0 тыс.руб. Рассчитать все виды товарооборота (оптовый, розничный, валовой) и долю собственной продукции в товарообороте.

Задача 3.

Фондоотдача в предприятии была равна на начало года 0,68 рубля на 1 рубль основных фондов. Стоимость основных фондов возросла за год на 15 млн. руб. и составила на конец года 58940, 0 тыс.руб. Определить объем выпуска продукции за год и фондоемкость продукции.

Задача 4.

Среднесписочная численность работников предприятия за год составила 140 человек. В течение года уволилось по собственному желанию 26 человек, уволено за нарушение трудовой дисциплины 6 человек, ушли на пенсию 12 человек, поступили в учебные заведения и призваны в Вооруженные Силы 4 человека, переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 3 человека.

Рассчитать:

- 1). Коэффициент выбытия кадров (в %)
- 2) коэффициент текучести кадров (в %).

Задача 5.

№ п/п	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс.руб.	% к т/о	тыс.руб.	% к т/о
1.	Товарооборот, тыс.руб.				
2.	Издержки – всего	960544,0		1012400,0	
	в том числе:				
2.1	условно-постоянные, тыс.руб				
.	условно-переменные, тыс.руб.	296458,0			
2.2		126400,0			
.					

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема товарооборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении товарооборота.

Задача 6.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать все виды прибыли и сгруппировать доходы и расходы гостиницы по условиям получения и направлениям деятельности за прошлый и отчетный год.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов. Налог на прибыль принять равным 2,4 %.

Таблица

Выручка, доходы и расходы гостиницы за два года.

№ п/п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации товаров, продукции и услуг (без НДС и НС), тыс.руб.	132800,0	145600,0
2.	Себестоимость реализованных товаров, продукции и услуг, тыс.руб.	112464,0	122256,0
3.	Валовая прибыль, тыс.руб.		
4.	Коммерческие расходы, тыс.руб.	26842,0	27634,0
5.	Управленческие расходы, тыс.руб.	34256,0	37212,0
6.	Прибыль (убыток) от продаж, тыс.руб.		
7.	Операционные доходы, тыс.руб.	840,0	910,0
8.	Операционные расходы, тыс.руб.	1200,0	1258,0
9.	Внереализационные доходы, тыс.руб.	965,0	1210,0
10.	Внереализационные расходы, тыс.руб.	432,0	786,0
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс.руб.		
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс.руб.		

Задача 7.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать структуру оборотных средств и дать оценку полученных данных.

№ п/п	Составляющие оборотных средств	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошлому году	Отклонения в %
		сумма тыс.руб.	% к итогу	сумма тыс.руб.	% к итогу		
1.	Запасы, в т.ч. расходы будущих периодов	8322,0 -		4814,0 10563,0			
2.	Налог на добавленную стоимость	539,0		874,0			
3.	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течении 12 месяцев)	9742,0		6790,0			

	после (отчетной даты)					
4.	Денежные средства	9544,0		21756,0		
5.	Прочие оборотные средства (активы)	-		-		
ВСЕГО		28147,0	100,0	44597,0	100,0	

Задача 8.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Куриное филе. Гриб.соус - фуршет

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.09		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Куриное филе	9,800	52-86	518-03
2.	Масло несоленое	0,300	74-57	22-37
3.	Виски Джонни Уокер (чер) 1,0	0,500	1307-03	653-52
4.	Соус грибной	2,000	436-96	873-92
5.	Зелень	0,300	252-63	75-79
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 600 %		
Отпускная цена блюда Выход в готовом виде		72 грамм		
Зав. производством Калькуляцию составил Утверждаю: директор				

Контрольная работа № 10

Задача 1.

Предприятие к концу года имело следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Издержки предприятия (расходы)	8726,0 млн.руб.
2.	Товарные запасы	1068, 0 млн.руб.
3.	Товарооборот на один рубль основных фондов	0,95 руб.
4.	Товарооборот	36487,0 млн.руб.
5.	Численность работников предприятия	246 чел
6.	Стоимость основных фондов	38528,0 млн.руб.
7.	Количество филиалов	15 единиц
8.	Товарооборот на одного работника	148,3 млн.руб.
9.	Валовой доход	28,0 % к т/об
10.	Уровень доходности	9,2 % к т/об

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать оборот гостиницы за текущий год и на будущий год на основании цифровых данных представленных в таблице:

№ п\п	Оборот по подразделения	Текущий год		Будущий год			
		Всего, тыс.руб.	Доля, в %		Всего, тыс.руб.	Доля, в %	
	Гостиничные услуги (оборот гостиницы в целом)			100,0		-	
1.	Проживание		94,8	-			-
2.	Дополнительные услуги, всего	15717,1		100,0	16184,2	6,4	100,0
2.1.	в том числе: Бизнес-центр		0,2			0,4	
2.2.	Оздоровительный центр		0,3			0,5	
2.3.	Прачечная		2,9			3,0	
2.4.	Платное ТВ		0,2			0,3	
2.5.	Парковка автотранспорта		0,1			0,2	
2.6.	Услуги «Такси»		1,4			1,5	
2.7.	Прочие услуги		0,1				

Рассчитать все недостающие показатели и заполнить таблицу.

Задача 3.

Товарооборот предприятия составил за год 25600,0 тыс.руб., а прибыль - 12 % к товарообороту. Стоимость основных фондов на начало года была равна 366880,0 тыс руб., а на конец года возрасла на 4 %. Рассчитать арендоотдачу и фондоемкость продукции в предприятии.

Задача 4.

Товарооборот предприятия достиг к концу года 4862,0 тыс руб., а оборот по продукции собственного производства 2672,0 тыс руб., среднегодовая численность работников составила 86 человек, в т.ч. работников производства – 52 %.

Определить производительность труда одного работника предприятия и работника производства.

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать уровень издержек по статьям и структуру издержек в гостинице. Оценить за счет каких статей произошло изменение уровня издержек в целом по гостинице в отчетном году по сравнению с прошлым годом.

№ п\п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошлому году	Отклонение текущего года от прошлого, в %
		факт, тыс.руб.	% к т/о	факт, тыс.руб.	% к т/о		
1.	Транспортные расходы	916,4		865,4			
2.	Амортизационные отчисления	15008,8		15560,7			
3.	Содержание здания	16050,1		16800,1			
4.	Расходы на ремонт	3528,8		5394,8			
5.	Износ МБП	10084,2		8258,6			
6.	Расходы на хранение	80,6		92,3			
7.	Расходы на рекламу	15260,8		16640,2			
8.	Заработная плата	90120,8		98420,0			
9.	Отчисления в социальные фонды	35170,8		42280,0			
10.	Стоимость сырья и материалов	30180,4		32262,8			
11.	Проценты за кредит	12500,2		12860,2			
12.	Прочие расходы	60450,2		62775,2			
ИТОГО							
Товарооборот, тыс руб.		1609568,0	-	1690896,0	-		-

Задача 6.

Рентабельность продукции от реализации (продаж) была равна в отчетном году 25,0 %. Сумма прибыли от продаж составила 18600,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно 2876,0 тыс руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 360,0) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованной продукции и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

Задача 7.

Дать оценку состояния имущества предприятия и рассчитать его структуру.

Необходимая информация представлена в таблице.

Основные и оборотные средства гостиницы за два года.

№ п\п	Показатели	Прошлый год	Текущий год	Текущий год в % к прошлому году	Отклонение	
					тыс.руб.	%
1.	Всего имущества, тыс. руб.	327002,0	348483,0			
2.	Внеоборотные активы, тыс.руб в % к имуществу	298855	303886,0			
3.	Нематериальные активы в % к стр. 2	13,19	-			
4.	Основные средства, тыс. руб.: в % к имуществу в % к стр. 2					

5.	Оборотные активы, тыс. руб. в % к имуществу					
----	--	--	--	--	--	--

Задача 8.

Рассчитать цену гостиничного номера разной категории, используя представленные ниже данные на основании следующей информации:

Расходы гостиницы за год в рублях по статьям:

1.	Транспортные расходы	340468,24
2.	Амортизационные отчисления	15668763,80
3.	Содержание здания	14287653,70
4.	Расходы на ремонт	11699775,02
5.	Износ МБТ	207602,70
6.	Расходы на рекламу	8040532,74
7.	Заработная плата и отчисления	90888064,00
8.	Прочие расходы	83042062,50
ИТОГО		

Номеро-дни в эксплуатации - 84568 н/дн.

Номеро дни оплаченные - 55409 н/дн.

Расчет осуществлять исходя из 365 дней работы в году.

Наценка %	Категории номеров	Кол-во номеров	Площадь номеров	Средняя площадь 1-го номера	Себестоимость номера в сутки	Себестоимость оплаченного номера
300	1. Одноместный стандартный	60				
400	2. Двухместный стандартный	80				
650	3. Двухместный люкс	50				
550	4. Одноместный люкс	6				
800	5. Люкс «Бизнес»	14				
1900	6. Аппартамент «Правительственный»	2				
1300	7. Аппартамент «Классик»	6				
1400	8. Аппартамент «Люкс»	4				
2000	9. Суперстандартный	8				
ИТОГО						

Туризм

Контрольная работа № 1.

Задача 1. Сгруппировать показатели, содержащиеся в таблице № 1 по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Объяснить принципы классификации показателей.

Таблица 1.

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Прибыль	505,8 т.руб.
2.	Оборот	5620,0 т.руб.
3.	Численность работников предприятия	20 чел.
4.	Оборот на одного работника	281,0 тыс.руб.
5.	Количество акций у каждого работника	20
6.	Стоимость основных фондов	1324,0 тыс.руб.
7.	Оборот на один рубль основных фондов	4,24 тыс. руб.
8.	Уровень рентабельности	9 % к т/об

Задача 2.

Рассчитать годовую сумму амортизации по каждому из четырех способов начисления амортизационных отчислений:

1. Линейный способ: Приобретено оборудование стоимостью 240,0 тыс.руб со сроком полезного использования 5 лет.

2. Способ уменьшаемого остатка. Куплено оборудование для спутниковой связи стоимостью 400,0 тыс. руб. со сроком полезного использования 5 лет.

3. Способ списания стоимости пропорционально объему продукции (работ). Куплен автомобиль с предполагаемым пробегом 300,0 тыс. км и стоимостью 360,0 тыс.руб. В отчетном периоде пробег составит 30 тыс. км.

4.Способ списания стоимости по сумме числа лет полезного использования: Приобретено оборудование стоимостью 200,0 тыс.руб. Срок полезного использования установлен в 5 лет.

Задача 3.

Рассчитать и оценить производительность труда, фондоотдачу и фондовооруженность и соотношение между ними на основании следующих данных:

№ п\п	Показатели	1-ый год	2-ой год	2-ой год в % к первому году
1.	Выручка от реализации, тыс. руб.	3458	3069	
2.	Численность работников, чел.	19	16	
3.	Производительность труда, (тыс.руб. на 1 чел.)			
4.	Фонд заработной платы, тыс.руб. Уровень фонда заработной платы, в %	3,2	2,4	
5.	Стоимость основных фондов, тыс.руб.	1108,3	1204,4	
6.	Средняя заработная плата одного работника, тыс. руб.			
7.	Фондоотдача (рубль на 1 рубль основных фондов)			
8.	Фондовооруженность (тыс.руб. на 1 чел.)			

Оценить соотношение между производительностью труда и средней заработной платой.

Задача 4.

Оборот туристского предприятия был равен в прошлом году 11200 тыс.руб., а уровень издержек – 21,4 % к обороту.

В текущем году уровень издержек возрос по сравнению с прошлым годом на 0,3 %, а оборот снизился на 400 тыс.руб.

Рассчитать сумму издержек туристского предприятия в текущем году. Определить: экономия или перерасход по издержкам имели место на предприятии и в каком размере?

Задача 5.

Основные показатели хозяйственной деятельности турпредприятия к концу отчетного года оказались следующими:

№ п\п	Показатели	Текущий год
1.	Выручка от реализации турпродукта и услуг, тыс. руб.	200763,5 тыс руб.
2.	Основные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	6270,0 тыс. руб. 6120, тыс. руб.
3.	Материальные оборотные средства, тыс. руб.: на начало года на конец года	340, 0 тыс. руб. 480,0 тыс. руб.
4.	Капитал (собственный и заемный) на начало года на конец года	9099,1 тыс. руб. 5325,4 тыс. руб.
5.	Прибыль от продаж	50948,3 тыс руб.
6.	Чистая прибыль	48340,8 тыс. руб.

Рассчитать рентабельность оборота, производственных фондов и капитала. Расчеты оформить в таблице.

Контрольная работа № 2

Задача 1.

Туроператор имел к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных фондов	12 дней
2.	Площадь офисных помещений	220 ² м
3.	Численность работников	15 чел.
4.	Число рабочих мест в офисе	8 мест
5.	Оборот на одного работника в день	3920,0 тыс.руб.
6.	Оборот предприятия	58800,0 тыс.руб.
7.	Уровень рентабельности (прибыль в процентах к обороту)	7,5 % к товарообороту
8.	Уровень валовой маржи	32,0 % к обороту
9.	Издержки (расходы)	24,5 % к обороту

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать производительность труда (оборот на 1-го работника туристической фирмы), среднюю заработную плату и средний доход 1-го работника в год и месяц на основании следующих данных:

№№ п\п	Показатели	Единица измерения	2005 г.	2004 г.	2005 г. в % к 2004 г
1.	Оборот турфирмы	тыс.руб.	816129,0	994064,0	
2.	Среднесписочная численность	чел.	38	42	
3.	Оборот на 1-го работ ника	тыс.руб	21477,0	23668,2	
4.	Фонд заработной платы	тыс.руб.	83480	105478	
5.	Уровень фонда заработной платы	%			
6.	Средняя заработная плата	руб./чел. мес.			
7.	Фонд материального поощрения	тыс. руб.	4255,0	1712,0	
8.	Средний доход	руб./чел. мес.			

Оценить полученные показатели и сделать выводы.

Задача 3.

Рассчитать как изменится уровень издержек турфирмы в будущем году на основании следующих данных:

№№ пп	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс.руб.	% к об.	тыс.руб.	% к об.
1.	Оборот, тыс.руб.	919412,0		1050362,0	
2.	Издержки-всего, в т.ч.	272823,6			
2.1.	Условно-постоянные, тыс. руб.	72785,8		72785,8	
2.2.	Условно-переменные, тыс. Руб.	200037,8			

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема товарооборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении товарооборота.

Задача 4.

В турфирме выручка от реализации турпродукта и услуг без НДС была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб. Турагентское вознаграждение было равно 10% и 12% от выручки соответственно в прошлом и отчетном году. Издержки производства и обращения были равны соответственно 3440,0 тыс. руб. и 4560,0 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и относительные показатели такие как: уровень издержек и уровень рентабельности за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 5.

В туристском предприятии было продано турпутевок в отчетном квартале на сумму 1800,0 тыс. руб., при средних остатках оборотных средств в сумме 280 тыс. руб. В квартале 90 дней.

Определить произойдет ли ускорение оборачиваемости оборотных средств в днях и их высвобождение за счет изменения коэффициента оборачиваемости в квартале, если объем реализации турпутевок возрастет на 5 % при неизменной сумме оборотных средств.

Контрольная работа № 3

Задача № 1.

Туристское предприятие (туроператор) имеет следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Валовая маржа	6482,0 млн.руб.
2.	Производительность труда	128,0 тыс.руб. на одного работника
3.	Фонд заработной платы	258,0 млн.руб.
4.	Уровень заработной платы	14,0 % к объему выручки
5.	Основные фонды	8252,0 тыс.руб.
6.	Численность работников	35 чел.
7.	Расходы	1458,0 тыс.руб.
8.	Доходы	7584,0 тыс.руб.
9.	Прибыль	16,0 % к объему выручки

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать структуру выручки в турфирме по месяцам и за квартал в целом; рассчитать выручку на одного работника и среднюю заработную плату 1-го работника. Заполнить таблицу и объяснить полученные результаты.

Выручка	январь		февраль		март		квартал	
	т.руб.	в % к итогу	т.руб.	в % к итогу	т.руб.	в % к итогу	т.руб.	в % к итогу
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Объем выручки	120,8	100,0	161,6	100,0	188,8	100,0		100,0
в т.ч. по видам:								
реализация турпутевок	78,2		109,3		120,4			
реализация авиабилетов	12,1		13,1		11,1			
продажа туристских товаров	24,4		25,3		40,7			
число работников, чел.	8		9		10			
Выручка на 1 работника		-		-		-		-
Уровень фонда заработной платы		18%		16%		17%		
Средняя заработная плата работника		-		-		-		-

Задача 3.

Рассчитать годовой фонд заработной платы работников турфирмы, исходя из следующих данных:

№№ пп	Работники по группам	Количество штатных единиц	Установлен оклад в месяц (в руб.)	Месячный фонд заработной платы по окладам (в руб.)
1.	Управленческий персонал, чел.	3	6000,0	
2.	Специалисты (менеджеры, маркетологи по продаже туров и другие), чел.	11	5000,0	
3.	Вспомогательный персонал, чел.	4	2500,0	
Итого:				

При расчете годового фонда заработной платы учесть следующее:

- 1) Месячный фонд заработной платы работников не изменялся в течение года.
- 2) Сумма оплаты за отпуск рассчитывается следующим образом:

Сумма заработной платы за три месяца, предшествующих отпуску _____ X среднее число календарных дней отпуска на фирме (14 дней)

3 x 29,6

29,6 – среднее число календарных дней в отпуске по закону.

Задача 4.

Используя информацию, представленную в таблице, сгруппировать доходы и расходы турфирмы по основным видам деятельности за прошлый и отчетный период.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов.

Изменение выручки, доходов и расходов турфирмы за два года.

№\п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации турпродукта и услуг (без НДС), тыс. руб.	122370,0	161471,0
2.	Себестоимость реализованного турпродукта и услуг, тыс. руб.	110634,0	139253,0
3.	Валовая прибыль, тыс. руб.	11736,0	22218,0
4.	Коммерческие расходы, тыс. руб.	-	-
5.	Управленческие расходы, тыс. руб.	-	-
6.	Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.	11736,0	22218,0
7.	Операционные доходы, тыс. руб.	379,0	267,0
8.	Операционные расходы, тыс. руб.	2876,0	1410,0
9.	Внереализационные доходы, тыс. руб.	1085,0	339,0
10.	Внереализационные расходы, тыс. руб.	770,0	1025,0
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс. руб.	9554,0	19709,0
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс. руб.	7261,04	1479,11

Задача 5.

Оборот турфирмы в III квартале отчетного года достиг 3840 тыс. руб., средняя сумма оборотных средств 940 тыс. руб. В квартале 90 дней.

Определить как изменится потребность в оборотных средствах в I квартале, если оборачиваемость по сравнению с фактической снизится до 19 дней при том же обороте.

Контрольная работа № 4

Задача 1.

Туристское предприятие, включая филиалы, имело к концу года следующие показатели:

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборот	375625,0 тыс.руб.
2.	Численность работников предприятия	12 чел.
3.	Выручка на одного работника	3130,0 тыс.руб.
4.	Расходы на оплату труда	24,0 % к обороту
5.	Прибыль	8,0 % к обороту
6.	Площадь офисных помещений	400 м ²
7.	Расходы (издержки)	46,0 % к обороту
9.	Операционные доходы	680,0 тыс.руб.
10.	Количество рабочих мест по обслуживанию клиентов	26 мест

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать оборот турфирмы в целом и его структуру, используя цифровые данные представленные в таблице. Рассчитать недостающие показатели, заполнить таблицу.

Дать оценку полученных данных.

№№ п\п	Наименование показателей	Прошлый год		Текущий год		Отклонения		Темп роста (снижение)
		Сумма, т.руб.	Уд вес, %	Сумма тыс. руб.	Уд вес %	в т. руб.	Уд вес %	
1.	Обороты (выручка) в целом, в т.ч.							
1.1.	за реализацию турпутевок	85477,0		103095,9				
1.1.1	за дополнительные услуги	8098,3	9,10	9794,1				
1.2.	по прочей деятельности	173,4	0,19					
1.2.1	по аренде			5184,8				
1.2.2	по посреднической деятельности	123,4	0,19	164,6				

Задача 3.

Определить длительность периода возмещения i – го вида офисного оборудования, балансовая (первоначальная) стоимость которого составит 2800 тыс. рублей. За время эксплуатации данного оборудования произойдет переоценка основных фондов с коэффициентом 0,15. Месячная сумма амортизации составит 40,0 тыс. рублей.

Задача 4.

Используя информацию, представленную в таблице, сгруппировать издержки на переменные и постоянные, а также по экономической сущности затрат (или по содержанию), рассчитать их структуру и дать оценку.

№№ п\п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год	
		Факт, тыс. руб.	% к об.	Факт, тыс. руб.	% к об.
1.	Транспортные расходы	14897,6		15393,85	
2.	Аренда здания	14906,7		15766,7	
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4	
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9	
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6	
6.	Расходы на рекламу	15328,2		16170,3	
7.	Заработная плата	84106,8		98333,0	
8.	Отчисление в социальные фонды	30168,7		35271,6	
9.	Проценты за кредит	25511,8		26052,45	
10.	Прочие расходы	55447,2		58775,1	
ИТОГО		269815,2		295605,9	
Оборот		1479853,0	-	1520764,0	-

Задача 5.

Рентабельность от реализации турпродукта была равна в отчетном году 31,5 %. Сумма прибыли от продаж составила 23305,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно (-6278) тыс. руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 484) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованных турпродуктов и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

Контрольная работа № 5.

Задача 1.

Турфирма имела к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п\п	Показатели	Значение
1.	Уровень рентабельности	7,3 % к об.
2.	Прибыль	3524,7 тыс.руб.
3.	Оборот	48284,0 тыс.руб.
4.	Валовой (маржинальный) доход	9564 тыс.руб.
5.	Оборотные средства	24126,0 тыс.руб.
6.	Издержки (расходы)	11,0 % к об.
7.	Фондоотдача (оборот на один рубль основных фондов)	0,96 руб.
8.	Площадь офисных помещений	60 м ²
9.	Производительность труда (оборот на одного работника)	4023,7 тыс.руб.
10.	Численность работников	12 чел.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Основные фонды туроператора и всех его филиалов составили 6200,0 тыс руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года оказались следующими:

Месяц	Основные фонды, тыс.руб.	
	Ввод	Выбытие
1 февраля	50,0	12,0
1 мая	60,0	10,0
1 августа	80,0	15,0
1 ноября	20,0	8,0

Определить: среднегодовую стоимость основных фондов; стоимость основных фондов на конец года, коэффициент обновления, коэффициент выбытия и коэффициент прироста основных фондов.

Задача 3.

Используя информацию, представленную в таблице, рассчитать уровень издержек по статьям и структуру издержек в турфирме. Оценить - за счет каких статей произошло изменение уровня издержек в отчетном году по сравнению с прошлым годом.

Таблица

Издержки производства и обращения турфирмы за два года

№ № п/п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошедшему году	Отклонение текущего года от прошедшего, в %
		факт, тыс. руб.	% к об.	факт, тыс.руб.	% к об.		
1.	Транспортные расходы	14897,6		15393,85			
2.	Аренда здания	14906,7		15766,7			
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4			
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9			
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6			
6.	Расходы на рекламу	15328,2		16170,3			
7.	Заработная плата	84106,8		98333,0			
8.	Отчисления в социальные фонды	30168,7		35271,6			
9.	Проценты за кредит	25511,8		26052,45			
10.	Прочие расходы	55447,2		58775,1			
ИТОГО		269815,2		295605,9			
Оборот, тыс руб.		1479853,0	-	1520764,0	-		-

Задача 4.

Рассчитать влияние основных факторов таких как: отдача оборота, отдача активов и структура капитала на уровень рентабельности собственного капитала по формуле «Дюпона». Исходные данные для расчета следующие:

Собственный капитал - 1263641,0 тыс. руб.

Выручка от реализации - 888172,0 тыс. руб.

Активы предприятия - 3145965,0 тыс. руб.

Прибыль от продаж - 327667,0 тыс. руб.

Прибыль до налогообложения - 320108,0 тыс. руб.

Объяснить полученные результаты.

Задача 5.

В I квартале оборот по реализации турпродуктов был равен 280 тыс. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 30 тыс. руб. Во II квартале оборот увеличится на 8 %, а время одного оборота оборотных средств (т.е. оборачиваемость) сократится на один день.

Рассчитать:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в I квартале.;

2. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютное значение во II-ом квартале;

3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств.

Контрольная работа № 6

Задача 1.

Туристическая фирма имела к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№п\п	Показатели	Значение
1.	Оборот	4258,0 тыс.руб
2.	Прибыль	12 % к об.
3.	Расходы	19 % к об.
4.	Фондоотдача	0,58 руб.
5.	Оборотные средства	568,0 млн.руб.
6.	Производительность труда	72,4 млн.руб.
7.	Площадь офисных помещений	120 м ²
8.	Численность работников	20 чел.
9.	Среднегодовая стоимость основных фондов	36458,0 тыс.руб.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Полная первоначальная стоимость комплекта офисного оборудования была равна 6,0 млн. руб., срок полезного использования оборудования 3 года.

Дополнительные расходы составили 900,0 тыс.руб., остаточная стоимость оставшегося офисного оборудования равна 450,0 тыс. руб.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений по данному офисному оборудованию и годовую норму амортизации.

Задача 3.

Определить экономический ущерб (недополученный оборот) от потерь рабочего времени исходя из следующих данных: среднее число рабочих дней в году – 266 дней; неявки на работу с разрешения администрации – 46000 чел./дней; среднегодовой оборот на одного работника - 28,6 тыс.руб.

Задача 4.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать показатели рентабельности:

- уровень рентабельности от продаж;
- уровень рентабельности чистой прибыли;
- уровень рентабельности активов;
- уровень рентабельности собственного капитала.

Собственный капитал предприятия равен 34641 тыс руб., а активы 45965,0 тыс. руб.

№ п\п	Показатели	Отчетный год	Уровень рентабельности, в %
1.	Выручка (нетто) от реализации товаров и услуг, тыс. руб.	888172,0	
2.	Себестоимость реализованных турпродуктов и услуг, тыс. руб.	196033,0	
3.	Коммерческие расходы	70480,0	
4.	Управленческие расходы	293992,0	
5.	Прибыль от реализации турпродукта	327667,0	
6.	Сальдо операционных доходов и расходов, тыс. руб.	- 20057,0	
7.	Сальдо внереализационных доходов и расходов, тыс.руб.	+ 12498,0	
8.	Чистая прибыль, тыс. руб.	243282,0	

Задача 5.

Оборот турпредприятия за II квартал прошлого года был равен 2400 тыс. руб., а текущего года – 3600 тыс.руб.

Оборачиваемость оборотных средств во II-ом квартале прошлого года была равна 18 дням, а в текущем году – 22 дням. В квартале было 84 рабочих

дня. Рассчитать, какой суммой оборотных средств располагало предприятие во II-ом квартале прошлого и текущего года и объяснить полученные результаты.

Контрольная работа № 7

Задача 1.

Турфирма имеет следующие показатели хозяйственной деятельности:

№№ п\п	Показатели	Значение
1.	Амортизационный фонд	92,0 млн.руб.
2.	Прибыль	4256,0 млн.руб.
3.	Основные средства	10628,0 млн.руб.
4.	Оборот (или выручка)	102428,0 млн.руб.
5.	Расходы	21 % к об.
6.	Уровень рентабельности (в % к обороту)	4,1 %
7.	Оборотные средства	964,0 млн.руб.
8.	Численность работников	34 чел.
9.	Площадь офисных помещений	80 м ²
10.	Собственный капитал	55262,0 тыс.руб.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Стоимость офисного оборудования равна 180,0 тыс.руб. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 20 тыс. руб., а с 1 июля выбыло оборудование стоимостью 26,0 тыс.руб.

Объем реализации туристского продукта составил за год 5400,0 тыс.руб. Определить величину фондоотдачи.

Задача 3.

Рассчитать маржинальный доход (валовая маржа) и прибыль от реализации используя следующую информацию: выручка от реализации турпутевок за отчетный год равна 188817,2 тыс.руб. Сумма турагентского вознаграждения – 28322,5 тыс.руб. Переменные издержки равны 9062,9

тыс. руб., а постоянные 6263,5 тыс.руб. Определить и сопоставить уровень турагентского вознаграждения и уровень маржинального дохода.

Задача 4.

В турфирме выручка от реализации турпродукта и услуг без НДС была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб.

Доход фирмы составил в прошлом году 59748,54 тыс. руб. и в отчетном году – 70824,1 тыс. руб. Издержки производства и обращения были равны соответственно 46473,04 тыс. руб. и 47890,8 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и относительные показатели такие как: уровень издержек и уровень рентабельности за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать показатели рентабельности:

- уровень рентабельности от продаж;
- уровень рентабельности чистой прибыли;
- уровень рентабельности активов;
- уровень рентабельности собственного капитала.

Собственный капитал предприятия равен 263641 тыс руб., а активы 365965,0 тыс. руб.

№ п\п	Показатели	Отчетный год	Уровень рентабельности, в %
1.	Выручка (нетто) от реализации турпутевок и услуг, тыс. руб.	888172,0	
2.	Себестоимость реализованных турпродуктов, тыс. руб.	296033,0	
3.	Коммерческие расходы	70480,0	
4.	Управленческие расходы	53992,0	
5.	Прибыль от реализации турпродукта	467667,0	
6.	Сальдо операционных доходов и расходов, тыс. руб.	- 20057,0	
7.	Сальдо внереализационных доходов и расходов, тыс.руб.	+ 12498,0	
8.	Чистая прибыль, тыс. руб.	349682,0	

Контрольная работа № 8.

Задача 1.

Турфирма имела к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных средств	15 дней
2.	Площадь офисных помещений	70 м ²
3.	Численность работников	16 чел.
4.	Оборачиваемость оборотных средств	28 дней
5.	Прибыль	2843,7 тыс.руб.
6.	Уровень рентабельности	7 % к об.
7.	Издержки (затраты)	21 % к об.
8.	Оборот на одного работника	2539,0 тыс.руб.
9.	Оборот	40624,0 тыс.руб.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.

2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Затраты на организацию одного туристского предприятия составили 44000,0 тыс.руб. Планируемая среднегодовая выручка от реализации турпродукта в нем должна составить 32000,0 тыс.руб., а себестоимость турпродукта – 24000,0 тыс. руб. По второму турпредприятию организационные расходы, среднегодовая выручка и себестоимость турпродукта составят соответственно 54000,0 тыс руб.; 42000,0 тыс.руб. и 2800,0 тыс.руб.

Определить затраты по какому турпредприятию окупятся быстрее и по какой причине?

Задача 3.

В III квартале оборот туристской фирмы в расчете на одного работника составил 44 тыс руб. В IV квартале турфирма планирует реализовать турпродукта при той же численности работников на сумму 864,5 тыс руб. и одновременно снизить к концу квартала численность работников на 5 человек.

Определить:

1. Выработку продукции на одного работника к концу IV квартала (руб./чел).
2. Возможный прирост производительности труда (в %).

Задача 4.

Турфирма имела к концу года следующие показатели по объему оборота и издержкам:

№№ п\п	Показатели	План	Факт	% выполнения плана
1.	Оборот, тыс.руб.	4000,0	2800,0	
2.	Издержки	650,0	696,0	
3.	Уровень издержек			

Расчитать недостающие показатели и определить экономия или перерасход имели место на предприятии.

Задача 5.

Выручка от реализации за минусом НДС составила в туристском предприятии в отчетном году 888172 тыс.руб. Себестоимость реализованного турпродукта услуг была равна 196033 тыс руб. Коммерческие расходы и управленческие расходы были равны соответственно 70480 тыс руб. и 293992 тыс. руб.

Сальдо операционных доходов и расходов оказалось отрицательным (-20057 тыс. руб.), а внереализационных доходов и расходов напротив

положительным (+ 12498 тыс. руб.). Налог на прибыль равен 24 %, а иные платежи от прибыли 5 %.

Рассчитать валовую прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль (убыток) от обычной деятельности и чистую прибыль (убыток) отчетного периода.

Контрольная работа № 9

Задача 1.

Турфирма, с входящими в нее филиалами, имела к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№.№ п\п	Показатели	Значение
1.	Площадь офисных помещений	220 м ²
2.	Численность работников	80 чел.
3.	Среднегодовая стоимость капитала	168422,0 тыс.руб.
4.	Оборот	826862, 0 тыс.руб.
5.	Производительность труда (оборот на одного работника)	10335,7 тыс.руб.
6.	Фондоотдача (оборот на один рубль основных фондов)	4,9 руб.
7.	Оборотные средства	25626,0 тыс.руб.
8.	Уровень рентабельности	9 % к об.
9.	Издержки (расходы)	13 % к т/об.

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

5. Количественные и качественные.
6. Абсолютные и относительные.
7. Натуральные и стоимостные.
8. Простые и синтетические.

Задача 2.

Фондоотдача в турпредприятии составила на конец года 0,68 рубля на 1 рубль основных фондов. Стоимость основных фондов возросла за год на 150 тыс. руб. и достигла к концу года 580, 0 тыс.руб. Определить объем реализации турпродукта за год.

Задача 3.

Среднесписочная численность работников турфирмы за год составила 40 человек. В течение года уволилось по собственному желанию 5 человек, уволено за нарушение трудовой дисциплины 2 человека, поступили в учебные заведения и призваны в Вооруженные Силы 2 человека, переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 3 человека.

Рассчитать:

- 1). Коэффициент выбытия кадров (в %)
- 2) коэффициент текучести кадров (в %).

Задача 4.

Предприятие имело к концу года следующие показатели по обороту и издержкам:

№№ п/п	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс.руб.	% к об.	тыс.руб.	% к об.
1.	Оборот, тыс.руб.	9605,4	-	10124,0	-
2.	Издержки, всего	2964,58			
в том числе:					
2.1.	условно-постоянные, тыс.руб.	1264,0			
2.2.	условно-переменные, тыс.руб.				

Рассчитать недостающие показатели и определить как изменится уровень издержек турфирмы в будущем году?

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема оборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении оборота.

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать все виды прибыли и сгруппировать доходы и расходы турфирмы по всем видам деятельности за прошлый и отчетный год.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов. Налог на прибыль принять равным 24 %.

Таблица

Выручка, доходы и расходы турфирмы за два года

№ п/п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации турпродукта и услуг (без НДС), тыс.руб.	13280,0	14560,0
2.	Себестоимость реализованного турпродукта и услуг, тыс.руб.	11246,4	12225,6
3.	Валовая прибыль, тыс.руб.		
4.	Коммерческие расходы, тыс.руб.	2684,2	2763,4
5.	Управленческие расходы, тыс.руб.	3425,6	3721,2
6.	Прибыль (убыток) от реализации, тыс.руб.		
7.	Операционные доходы, тыс.руб.	84,0	91,0
8.	Операционные расходы, тыс.руб.	120,0	125,8
9.	Внереализационные доходы, тыс.руб.	96,5	121,0
10.	Внереализационные расходы, тыс.руб.	43,2	78,6
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс.руб.		
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс.руб.		

Контрольная работа № 10

Задача 1.

Туристское предприятие к концу года имело следующие показатели хозяйственной деятельности:

№.№ п/п	Показатели	Значение
1.	Издержки предприятия (расходы)	872,6 млн.руб.
2.	Материальные запасы	106,8 млн.руб.
3.	Оборот на один рубль основных фондов	0,95 руб.
4.	Оборот	3648,7 млн.руб.
5.	Численность работников турфирмы	20 чел
6.	Стоимость основных фондов	3840,7 млн.руб.
7.	Количество филиалов	5 единиц
8.	Оборот на одного работника	182,4 млн.руб.
9.	Уровень издержек	28,0 % к об
10.	Уровень доходности	9,2 % к об

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать структуру оборотных средств и дать оценку полученных данных.

№ п\п	Составляющие оборотных средств	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошлому году	Отклонения в %
		сумма тыс. руб.	% к итогу	сумма тыс. руб.	% к итогу		
1.	Материальные запасы, в т.ч. расходы будущих периодов	8322,0 -		4814,0 10563,0			
2.	Налог на добавленную стоимость	539,0		874,0			
3.	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течении 12 месяцев после (отчетной даты)	9742,0		6790,0			
4.	Денежные средства	9544,0		21756,0			
5.	Прочие оборотные средства (активы)	-		-			
ВСЕГО		28147,0	100,0	44597,0	100,0		

Задача 3.

Оборот туристского предприятия составил за год 25600,0 тыс.руб., издержки – 28%, а прибыль - 12 % к обороту. Стоимость основных фондов на начало года была равна 3668,8 тыс.руб., а на конец года возросла на 4 %. Рассчитать фондоотдачу и издержкостоемость турпродукта в предприятии.

Задача 4.

Оборот турфирмы был равен на начало года 3628,0 тыс.руб., а к концу года возрос на 5%. Численность работников на начало года была равна - 8 человек и возросла на конец года на 3 человека. Определить нагрузку на одного работника турфирмы на начало и конец года.

Задача 5.

Используя информацию представленную в таблице рассчитать уровень издержек по статьям и структуру издержек турфирмы. Оценить за счет каких статей произошло изменение уровня издержек в целом по турфирме в отчетном году по сравнению с прошлым годом.

№ п/п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год		Текущий год в % к прошедшему у году	Отклонение текущего года от прошедшего, в %
		факт, тыс.руб.	% к об.	факт, тыс.руб.	% к об.		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Транспортные расходы	916,4		865,4			
2.	Аренда здания	15008,8		15560,7			
3.	Содержание здания	16050,1		16800,1			
4.	Расходы на ремонт	3528,8		5394,8			
5.	Износ МБП	10084,2		8258,6			
6.	Расходы на рекламу	15260,8		16640,2			
7.	Заработная плата	60120,8		68420,0			
8.	Отчисления в социальные фонды	3517,0		4228,0			
9.	Оплата услуг сторонних организаций	90180,4		92262,8			
10.	Проценты за кредит	12500,2		12860,2			
11.	Прочие расходы	60450,2		62775,2			
ИТОГО							
Оборот, тыс руб.		1609568,0	-	1690896,0	-		-

9. Вопросы для подготовки к экзамену и зачету

Ресторанно-гостиничный бизнес:

1. Предприятия общественного питания и гостиницы как субъекты рынка, их функции и черты.
2. Классификация предприятий общественного питания и гостиниц, их место и назначение в индустрии туризма.
3. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания и гостиниц.
4. Понятие об экономическом показателе хозяйственной деятельности предприятия.
5. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, их классификация.
6. Назначение показателей в деятельности предприятия.
7. Роль натуральных и стоимостных, количественных показателей в деятельности предприятия.
8. Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания, их понятие и значение. Виды товарооборота.
9. Розничный товарооборот предприятий общественного питания, его состав и назначение.
10. Факторы, влияющие на товарооборот предприятий общественного питания.
11. Расчет потребности в сырье и товарах в предприятиях общественного питания, методика и цель расчета.
12. Товарные запасы предприятий общественного питания, их понятие, назначение и классификация.
13. Оборот гостиниц, как основной функциональный показатель, его понятие и значение. Факторы, влияющие на оборот гостиниц.
14. Материальные ресурсы предприятий общественного питания и гостиниц, их состав и значение в хозяйственной деятельности.
15. Сущность и классификация основных фондов предприятий общественного питания и гостиниц.
16. Показатели, характеризующие состояние основных фондов предприятий питания и гостиниц, их расчет.
17. Показатели эффективности использования основных фондов предприятий общественного питания, их расчет.
18. Показатели эффективности использования оборудования в предприятиях общественного питания, их расчет.
19. Пути повышения эффективности использования основных фондов предприятий общественного питания и гостиниц.
20. Воспроизводство основных фондов, понятие и источники воспроизводства в предприятиях общественного питания и гостиницах.
21. Капитальные вложения, понятие и показатели эффективности использования капитальных вложений.
22. Амортизация: понятие, назначение и методы расчета.

23. Кадры предприятий общественного питания и гостиниц, их характеристика.
24. Понятие производительности труда и ее значение.
25. Методы расчета производительности труда в предприятиях.
26. Факторы, влияющие на производительность труда.
27. Показатели, характеризующие стабильность и движение кадров на предприятии.
28. Сущность и организация заработной платы на предприятии.
29. Понятие и состав фонда заработной платы работников предприятий общественного питания и гостиниц.
30. Расчет фонда заработной платы в предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
31. Понятие и классификация издержек производства и обращения в предприятиях. Издержки и себестоимость продукции общественного питания.
32. Факторы, влияющие на издержки предприятий общественного питания и гостиниц.
33. Прибыль предприятий, ее понятие, функции и значение.
34. Понятие рентабельности и методы ее расчета в предприятиях
35. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.
36. Расчет прибыли в предприятиях общественного питания.
37. Распределение прибыли в предприятиях общественного питания и гостиницах.
38. Пути повышения прибыли и рентабельности в предприятии общественного питания и гостиницах.
39. Сущность, функции, структура и значение цены для предприятий.
40. Методы установления цен на продукцию в предприятиях общественного питания.
41. Расчет цены гостиничного номера.
42. Сущность, функции и значение финансов в деятельности предприятий.
43. Основные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие, состав и значение.
44. Оборотные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие, составы и значение.
45. Оборачиваемость оборотных средств, понятие, значение и показатели оборачиваемости.
46. Финансовые ресурсы предприятий, их состав и источники формирования.
47. Эффективность как экономическая категория, ее сущность и значение.
48. Понятие эффективности предприятия и эффективности использования ресурсов.
49. Показатели эффективности использования живого и общественного труда в предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
50. Эффективность и конкурентоспособность предприятия, их взаимосвязь.

51. Пути повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Туризм:

1. Предприятия туризма как субъекты рынка, их назначение и функции.
2. Классификация предприятий туризма по видам деятельности, организационным звеньям и формам собственности.
3. Место и функции туроператоров и турагентств в индустрии туризма.
4. Классификация турагентств, их характеристика, формирование рынка турагентств.
5. Классификация туроператоров, их характеристика, формирование рынка туроператоров.
6. Тенденции на рынке туроператоров и турагентств.
7. Экономический потенциал предприятий туризма, его понятие и конкурентоспособность.
8. Стандарты конкурентоспособности и методы оценки конкурентоспособности экономического потенциала предприятия.
9. Показатели коммерческой деятельности предприятий туризма, их классификация и характеристика.
10. Оборот предприятий туризма, его понятие и значение.
11. Туристский продукт и туристский пакет турфирмы – понятие, стоимость потребительная стоимость.
12. Факторы, влияющие на оборот предприятий туризма.
13. Понятие материальных ресурсов турфирмы, их состав и значение.
14. Основные фонды предприятий туризма, их оценка и классификация.
15. Показатели, характеризующие состояние основных фондов предприятий туризма.
16. Эффективность использования основных фондов, ее понятие и показатели эффективности использования основных фондов.
17. Воспроизводство основных фондов предприятий туризма, понятие и источники воспроизводства.
18. Капитальные вложения в предприятиях туризма, их понятие и показатели эффективности капитальных вложений.
19. Амортизация как источник воспроизводства основных фондов, ее сущность, назначение и расчет.
20. Понятие и состав трудовых ресурсов предприятий туризма.
21. Показатели, характеризующие стабильность и движение кадров на предприятиях туризма.
22. Эффективность и производительность труда работников турфирмы, показатели их характеризующие.
23. Сущность заработной платы и ее организация в предприятиях туризма.
24. Понятие фонда заработной платы, его состав и расчет в предприятиях туризма.
25. Сущность заработной платы и ее организация в предприятиях туризма.

26. Понятие фонда оплаты труда, его состав и расчет в предприятиях туризма.
27. Контрактная форма найма и оплаты труда в предприятиях туризма.
28. Понятие финансовых ресурсов предприятий туризма, их состав и значение.
29. Источники формирования финансовых ресурсов предприятий туризма, их характеристика.
30. Основные и оборотные средства предприятий туризма, их понятие и классификация.
31. Понятие и показатели оборачиваемости оборотных средств, пути ускорения оборачиваемости оборотных средств.
32. Сущность и роль цены в деятельности предприятий туризма, функции цены.
33. Понятие цены турпродукта; факторы, влияющие на цену турпродукта.
34. Себестоимость турпродукта; понятие и состав.
35. Сущность и значение прибыли в предприятиях туризма.
36. Факторы, влияющие на прибыль турфирмы (туроператоров и турагентств).
37. Виды прибыли предприятий туризма, их расчет.
38. Распределение прибыли в предприятиях туризма.
39. Рентабельность предприятий туризма, понятие и показатели рентабельности.
40. Показатели эффективности деятельности предприятий туризма.
41. Коммерческий риск предприятий туризма, понятие и показатели риска.
42. Расчет цены турпродукта в предприятиях туризма.

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

10.1. Литература

Основная:

1. Скобкин С.С., Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма (ИГиТ): учеб. пособие (ГРИФ), М.:, 2009, Магистр, 431 с.
2. Выварец А.Д., Экономика предприятия: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)" (ГРИФ), М.:, 2007, ЮНИТИ-ДАНА, 543 с.
3. Горфинкель В.Я., Экономика предприятия: Учебник для вузов - 5-е изд., перераб. и доп. - ("Золотой фонд российских учебников") (ГРИФ), М.:, 2009, ЮНИТИ-ДАНА, 767 с.
4. Жиделева В.В., Каптейн Ю.Н., Экономика предприятия: Учеб. пособие - 2-е изд., перераб. и доп. - ("Высшее образование") (ГРИФ), М.:, 2009, ИНФРА-М, 133 с.

5. Баев И.А., Варламова З.Н., Васильева О.Е., Экономика предприятия: Учебник для вузов - 5-е изд. - ("Учебник для вузов") (ГРИФ), СПб., 2008, Питер, 416 с.

6. Ефимова О.П., Ефимова Н.А., Экономика гостиниц и ресторанов. Учебное пособие, М.:, ООО Новое знание, 2004.

7. Филлиповский Е.Е., Шмарова Л.В., Экономика и организация гостиничного хозяйства., М.:, Финансы и статистика, 2005.

Дополнительная:

8. Афанасьева Л.П., Болкина Г.И., Быстров О.Ф.. Экономика предприятия (фирмы): Практикум - 2-е изд. - ("100 лет РЭА им. Г.В. Плеханова") (ГРИФ), М.:, 2008, ИНФРА-М, 319 с.

9. Васильева Н.А., Матеуш Т.А., Миронов М.Г., Экономика предприятия: Конспект лекций - ("Хочу все сдать!"), М.:, 2008, Высш. обр., 191 с.

10. Волков О.И., Девяткин О.В., Экономика предприятия (фирмы): Учебник - 3-е изд., перераб. и доп. - ("Высшее образование") (ГРИФ), М.:, 2009, ИНФРА-М, 604 с.

11. Волков О.И., Скляренко В.К., Экономика предприятия: Курс лекций - ("Высшее образование"), М.:, 2009, ИНФРА-М, 280 с.

12. Головачев А.С., Экономика предприятия Том(часть) 2.: Учебное пособие - ("Студентам высших учебных заведений", "ВУЗ") (ГРИФ), Мн.:, 2008, Вышэйшая шк., 464 с.

13. Горфинкель В.Я., Чернышев Б.Н., Экономика предприятия: Тесты, задачи, ситуации: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям - 5-е изд., стер. - ("Золотой фонд российских учебников") (ГРИФ), М.:, 2009, ЮНИТИ-ДАНА, 335 с.

14. Грибов В.Д., Грузинов В.П., Экономика предприятия: Учебник. Практикум - 3-е изд., перераб. и доп. (ГРИФ), М.:, 2008, Финансы и Статистика, 336 с.

15. Грибов В.Д., Леонов А.Л., Экономика предприятия сервиса: Учебное пособие - 2-е изд., стер. (ГРИФ), М.:, 2008, КноРус, 280 с.

16. Грузинов В.П., Экономика предприятия (предпринимательская): Учебник для вузов - 2-е изд., перераб. и доп. (ГРИФ), М.:, 2003, ЮНИТИ-ДАНА, 795 с.

17. Ерохина Л.И., Башмачникова Е.В., Марченко Т.И., Экономика предприятия (в сфере товарного обращения): Учебник (ГРИФ), М.:, 2009, КноРус, 304 с.

18. Журавлев П.В., Банников С.А., Черкашин Г.М., Экономика предприятия и предпринимательской деятельности: Учебник - ("Учебник для вузов") (ГРИФ), М.:, 2008, Экзамен, 542 с.

19. Ильин А.И., Касько С.В., Экономика предприятия: Краткий курс - 2-е изд., испр. - ("Краткий курс"), Мн.:, 2008, Нов. знание, 236 с.

20. Кантор Е.Л., Экономика предприятия: Учебник для вузов - 2-е изд. - ("Учебник для вузов"), СПб.:, 2007, Питер Пр., Питер, 400 с.

21. Кантор Е.Л., Маховикова Г.А., Кантор В.Е., Экономика предприятия - ("Завтра экзамен"), СПб.:, 2009, Питер, 224 с.
22. Карлик А.Е., Шухгальтер М.Л., Экономика предприятия: Учебник для вузов - 2-е изд., перераб. и доп. - ("Учебник для вузов") (ГРИФ), СПб.:, 2009, Питер Пр., Питер, 464 с.
23. Крум Э.В., Экономика предприятия: Учебно-методическое пособие - 2-е изд., испр. и доп., Мн.:, 2007, РИВШ, 136 с.
24. Максютов А.А., Экономика предприятия, М.:, 2005, Альфа-Пресс, 528 с.
25. Молотов С., Оганесян А.А., Экономика предприятия. Конспект лекций: Пособие для подготовки к экзаменам - ("Конспект лекций. В помощь студенту"), М.:, 2007, Приор-издат, 128 с.
26. Мяснянкина О.В., Преображенский Б.Г., Экономика предприятия: Учебное пособие - ("Учебное пособие") (ГРИФ), М.:, 2008, КноРус, 192 с.
27. Просветов Г.И., Экономика предприятия: Задачи и решения: Учебно-практическое пособие, М.:, 2008, Альфа-Пресс, 557 с.
28. Ревенко Н.Ф., Схиртладзе А.Г., Гайворонская К.Д., Экономика предприятия: Сборник задач: Учебное пособие - ("Для высших учебных заведений") (ГРИФ), М.:, 2007, Высш. шк., 191 с.
29. Экономика и управление предприятиями питания. Под редакцией Малышкова В.И. Учебник, М.:, ОАО Московские учебники и картометография, 2005.
30. Романенко И.В., Экономика предприятия: Учебное пособие - 4-е изд., перераб. и доп. (ГРИФ), М.:, 2007, Финансы и Статистика, 272 с.
31. Русак Е.С., Сапелкина Е.И., Экономика предприятия: Ответы на экзаменационные вопросы - ("Ответы на экзаменационные вопросы"), Мн.:, 2009, ТетраСистемс, 144 с.
32. Симунина Т.А., Симунин Е.Н., Васильцов В.С., Экономика предприятия: Учебное пособие - 3-е изд., перераб. и доп. - ("Учебное пособие") (ГРИФ), М.:, 2008, КноРус, 256 с.
33. Скляренко В.К., Прудников В.М., Экономика предприятия: Конспект лекций - ("Высшее образование"), М.:, 2008, ИНФРА-М, 208 с.
34. Скляренко В.К., Прудников В.М., Экономика предприятия: Учебник - ("Высшее образование") (ГРИФ), М.:, 2009, ИНФРА-М, 528 с.
35. Скляренко В.К., Прудников В.М., Акуленко Н.Б., Кучеренко А.И., Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие - ("100 лет РЭА им. Г.В. Плеханова") (ГРИФ), М.:, 2008, ИНФРА-М, 256 с.
36. Смагин В.Н., Экономика предприятия: Учебное пособие - 2-е изд., испр. (ГРИФ), М.:, 2009, КноРус, 160 с.
37. Тертышник М.И., Экономика предприятия: Учебно-методический комплекс - ("Высшее образование"), М.:, 2009, ИНФРА-М, 301 с.
38. Титов В.И., Экономика предприятия: Учебник - ("Высшее экономическое образование") (ГРИФ), М.:, 2008, Эксмо, 416 с.
39. Черутова М.И., Ковалевская О.С., Слинкова О.К., Экономика предприятия: Учебное пособие (ГРИФ), СПб.:, 2008, ГИОРД, 176 с.

40. Чуев И.Н., Чуева Л.Н., Экономика предприятия: Учебник - 5-е изд., перераб. и доп. (ГРИФ), М.:, 2008, Дашков и К, 416 с.

41. Ширенбек Х., Экономика предприятия: Задачник - ("Учебное пособие"), СПб.:, 2007, Питер Пр., Питер, 736 с.

10.2. Нормативные документы

42. Федеральный закон ОТ 24.11.1996 № 132-ФЗ (ред. от 30.12.2008) "Об основах туристской деятельности в российской федерации" (принят ГД ФС РФ 04.10.1996)

43. Федеральный закон от 22.07.2005 № 116-ФЗ (ред. от 23.07.2008) "Об особых экономических зонах в российской федерации" (принят ГД ФС РФ 08.07.2005)

44. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 30.12.2008) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (принят ГД ФС РФ 01.12.1999)

45. Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ (ред. от 23.07.2008) "О развитии малого и среднего предпринимательства в российской федерации" (принят ГД ФС РФ 06.07.2007)

46. Постановление правительства РФ от 25.04.1997 № 490 (ред. от 01.02.2005) "Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в российской федерации"

47. Постановление правительства РФ от 18.07.2007 № 452 "Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта"

48. Указ президента РФ от 18.11.2004 № 1453 (ред. от 07.10.2008) "О федеральном агентстве по туризму и федеральном агентстве по физической культуре и спорту"

49. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения") (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.07.2000 № 2321)

50. "Общероссийский классификатор видов экономической деятельности" ОК 029-2007 (кодекс ред. 1.1) (утв. Приказом ростехрегулирования от 22.11.2007 № 329-ст) (ред. от 22.11.2007) (введен в действие 01.01.2008 на период до 01.01.2011 без отмены ОК 029-2001 (кодекс ред. 1))

51. Постановление Росстата от 06.06.2007 № 45 (ред. От 20.08.2008) "Об утверждении статистического инструментария для организации статистического наблюдения за внутренней и внешней торговлей на 2008 год" (с изм. и доп., вступающими в силу с отчета за январь 2009 года)

52. Постановление Росстата от 28.06.2006 № 25 (ред. От 22.10.2008) "Об утверждении статистического инструментария для организации статистического наблюдения за деятельностью, осуществляемой в сфере услуг,

транспорта и правонарушений на 2007 год" (с изм. И доп., вступающими в силу с отчета за январь 2009 года)

53. Приказ Росстата от 26.08.2008 № 205 "Об утверждении форм федерального статистического наблюдения для организации статистического наблюдения за деятельностью, осуществляемой в сфере услуг, на 2009 год"

54. Постановление Росстата от 27.10.2006 № 61 "Об утверждении порядка отражения в формах федерального государственного статистического наблюдения сведений об объеме платных услуг населению"

55. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены постановлением Госкомстата рф от 25.12.1998 № 132)

56. Приказ Ростуризма от 21.07.2005 № 86 "Об утверждении системы Классификации гостиниц и других средств размещения" (зарегистрировано в Минюсте РФ 09.09.2005 № 6991)

57. Приказ Ростуризма от 10.05.2007 № 28 "Об утверждении положения о ведении единого федерального реестра туроператоров" (зарегистрировано в Минюсте рф 08.06.2007 № 9619)

58. Постановление правительства Москвы от 17.08.2004 № 568-пп (ред. от 05.09.2006) "Об утверждении положения о проведении аккредитации социальных предприятий питания"

10.3. Интернет-ресурсы.

1. <http://statistika.ru/> СТАТИСТИКА.ru: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ.

2. <http://www.consultant.ru/> "Консультант Плюс" - законодательство РФ: кодексы, законы, указы, постановления

3. http://community.livejournal.com/ru_economics "Экономический журнал" - для обсуждения различных аспектов экономики.

4. <http://www.bizeducation.ru/> "Bizeducation.ru" - материалы по экономике, аналитика, посвященная бизнес-образованию.

5. <http://www.mckinsey.com/russianquarterly/> "Вестник McKinsey" - экономика и менеджмент Аналитические статьи управление эффективностью, экономические исследования и пр.

6. <http://econpredpr.narod.ru/> "Экономика предприятия" - электронный учебник

Теоретические материалы. Онлайн-тесты для самоконтроля. Типовые примеры. Условия задач для самостоятельного решения.

7. <http://www.limm.mgimo.ru/finstudy/> "Количественные методы в финансовом анализе" Материалы по финансовому и техническому анализу.

8. <http://www.vopreco.ru/> "Вопросы экономики": всероссийский ежемесячный журнал [интернет ресурс] электронные версии статей: экономическая теория.

9. <http://www.fd.ru/> Электронная версия журнала «Финансовый директор» [интернет-ресурс]. Журнал «Финансовый директор» Для специалистов, в чьи обязанности входит управление финансами фирмы.

10. <http://www.gks.ru/> Федеральная служба государственной статистики Основные социально-экономические показатели России. Российская государственная статистика (1802-1996). Электронные версии официальных публикаций.

10.4. Методическое обеспечение дисциплины

Ресторанно-гостиничный бизнес:

1. Учебно-методический комплекс «Экономика предприятия», Москва, РГТЭУ, 2009 г.

2. Экономика предприятия. Феоктисова В.И. Учебное пособие. -М.: «РГТЭУ», 2004;

3. Экономика предприятия Программа для студентов специальности 080502 Экономика и управление на предприятии (РГБ). –М.: «РГТЭУ», 2006;

4. Экономика предприятия Планы семинарских занятий и методические указания по их проведению для студентов специальности 080502 Экономика и управление на предприятии (РГБ). –М.: «РГТЭУ», 2004, составитель проф. Феоктисова В.И.;

5. Экономика предприятия Задания для практических занятий и методические указания по их выполнению для студентов очной и очно-заочной форм обучения специальности 080502 Экономика и управление на предприятии (РГБ). –М.: «РГТЭУ», 2004, составитель проф. Феоктисова В.И.;

6. Экономика предприятия Задания для контрольных работ для студентов заочной формы обучения специальности 080502 Экономика и управление на предприятии (РГБ). –М.: «РГТЭУ», 2004, составитель проф. Феоктисова В.И.;

7. Экономика предприятия Методические указания по выполнению курсовой работы для студентов всех форм обучения специальности: 080502 Экономика и управление на предприятии (РГБ, Т, НД). –М.: «РГТЭУ», 2006, составитель проф. Феоктисова В.И.

Туризм:

1. Учебно-методический комплекс «Экономика предприятия», Москва, РГТЭУ, 2009 г.

2. Экономика предприятия. Феоктисова В.И. Учебное пособие. -М.: «РГТЭУ», 2004;

3. Экономика предприятия Программа для студентов специальности 080502 Экономика и управление на предприятии (туризма). –М.: «РГТЭУ», 2004;

4. Экономика предприятия Планы семинарских занятий и методические указания по их проведению для студентов специальности 080502 Экономика и

управление на предприятии (туризма). –М.: «РГТЭУ», 2004, составитель проф. Феоктистова В.И.;

5. Экономика предприятия Задания для контрольных работ для студентов заочной формы обучения специальности 080502 Экономика и управление на предприятии (туризма). –М.: «РГТЭУ», 2004, составитель проф. Феоктистова В.И.;

6. Экономика предприятия Методические указания по выполнению курсовой работы для студентов всех форм обучения специальности: 060800 (080502) Экономика и управление на предприятии (РГБ, Т, НД). –М.: «РГТЭУ», 2006, составитель проф. Феоктистова В.И.

11. Инновационные технологии, используемые в преподавании дисциплины

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентом эссе, тезисов или рефератов по предложенной тематике. **(семинарские (практические) занятия по темам: РГБ - 1-3, 11; Туризм - 1-3, 9).**

Доклад – публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение определенной темы, вопроса программы. Доклад может быть представлен различными участниками процесса обучения: преподавателем (лектором), приглашенным экспертом, студентом, группой студентов. **(лекции по темам: РГБ - 4, 5; Туризм - 5, 6).**

Исследовательский метод обучения – организация обучения на основе поисковой, познавательной деятельности студентов путем постановки преподавателем познавательных и практических задач, требующих самостоятельного творческого решения. Этот метод позволяет организовать творческий поиск и применение знаний, обеспечивает овладение методами научного познания в процессе деятельности по поиску этих знаний, является условием формирования интереса, потребности в творческой деятельности, в самообразовании. Работа студентов строится по логике проведения научного исследования с использованием всех научно-исследовательских методов и приемов, характерных для деятельности ученых. **(семинарские (практические) занятия по темам: РГБ - 2, 4, 6; Туризм - 2,4, 8).**

Круглый стол – один из наиболее эффективных способов обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной среде, обмен опытом и творческих инициатив. Идея круглых столов заключается во встрече единомышленников, стремящихся найти общее решение по конкретному вопросу в формате заданной тематики, а также в возможности для всех желающих вступить в научную дискуссию по интересующим вопросам. Такая форма общения позволяет лучше усвоить

материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. **(семинарские (практические) занятия по теме: РГБ -7; Туризм - 6).**

Мастер-класс - (от англ. Masterclass: master –лучший в какой-либо области + class – занятие, урок) – семинар, который проводит эксперт (известный действующий специалист) в данной конкретной области для тех, кто хочет улучшить свои практические достижения в этом предмете. Эксперт (мастер) делится со слушателями какой-либо уникальной методикой, которая применялась и успешно внедрялась лично им. Для слушателей занятий можно выделить основные цели: систематизация и оценка уже имеющихся у них знаний; получение новых теоретических и практических знаний в определенной области; применение получаемых знаний в «прикладном аспекте»; обмен опытом, знаниями, идеями; обсуждение общих проблем и трудностей, возникающих в процессе повседневной работы; коллегиальное обсуждение типовых задач и проблем и совместный поиск их решения.**(семинарские (практические) занятия по теме: РГБ - 9; Туризм - 8).**

Обучение в сотрудничестве – педагогическая технология, которая предполагает организацию групп студентов, работающих совместно над разработкой какой-либо темы, решением задачи. При этом, в отличие от других технологий обучения, преподаватель является полноправным участником процесса обучения и одновременно осуществляет координацию, управление ходом дискуссий, а также подготовку материалов, разработку плана работы, обсуждаемых вопросов. **(семинарские (практические) занятия по темам РГБ: 1-2, 11; Туризм: 1-2).**

Обучение по аналогии – обучение, при котором приобретение новых знаний и умений осуществляется путем применения к новой ситуации представлений об аналогичных случаях. **(лекция по теме РГБ: 4; Туризм: 3).**

Презентация - (от англ. Presentation – представление, преподнесение, изображение) способ наглядного представления информации с использованием аудиовизуальных средств. Презентация на базе информационно-коммуникационных технологий содержит в себе текст, иллюстрацию к нему, использует гиперссылки. **(Лекции по темам: РГБ - 4-6; Туризм – 3, 4; семинарские (практические) занятия по темам: РГБ - 1, 2, 4; Туризм – 2, 5, 6).**

Самообучение – метод, при котором обучаемый взаимодействует с образовательными ресурсами при минимальном участии преподавателя и других обучаемых. Для самообучения на базе современных технологий характерен мультимедиа-подход, при котором используются образовательные ресурсы: печатные материалы, аудио- и видеоматериалы, компьютерные обучающие программы, электронные журналы, интерактивные базы данных и другие материалы, доставляемые по компьютерным сетям. **(Самостоятельная работа – подготовка к занятиям).**

Смешанное обучение (комбинированное) – способ организации учебного процесса, объединяющий несколько различных методов, форм и способов традиционного обучения (лекции, семинары, самостоятельное изучение и т.д.). **(Семинарские (практические) занятия по темам: РГБ - 1-3; Туризм – 2, 3).**

Электронные учебные издания (ЭУИ) - учебные издания, используемые в учебном процессе и представленные в электронном виде на цифровых носителях (CD, DVD): учебники, учебные и учебно-методические пособия, учебно-методические комплексы, справочно-правовые системы и другие учебно-методические материалы. ЭУИ представляет собой особым образом структурированную информацию по учебному курсу, обеспечивающую реализацию дидактических возможностей во всех звеньях дидактического цикла процесса обучения: постановку познавательной задачи; предъявление содержания учебного материала; организацию применения первично полученных знаний; обратную связь, контроль деятельности обучаемых; организацию подготовки к дальнейшей учебной деятельности. Полностью или частично заменяют или дополняют основной учебник. **(Семинарское практическое) занятие по теме: РГБ - 9; Туризм – 8; самостоятельная работа – подготовка к занятиям).**

12. ЗАДАЧИ

13.1.Ресторанно-гостиничный бизнес.

Задача № 1.

Предприятие имеет следующие показатели хозяйственной деятельности:

№ п/п	Показатели	Значение
1.	Валовая маржа	6482,0 млн.руб.
2.	Производительность труда	128,0 тыс.руб. / на 1 раб.
3.	Фонд заработной платы	258,0 млн.руб.
4.	Уровень заработной платы	14,0 % к объему выручки
5.	Основные фонды	8252,0 тыс.руб.
6.	Численность работников	528 человек
7.	Расходы	1458,0 тыс.руб.
8.	Доходы	7584,0 тыс.руб.
9.	Прибыль	16,0 % к объему выручки

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

1. Количественные и качественные.
2. Абсолютные и относительные.
3. Натуральные и стоимостные.
4. Простые и синтетические.

Задача 2.

Определить товарооборот ресторана на будущий год на основе следующих отчетных данных.

Розничный товарооборот в текущем году был равен 186,4 млн.руб., в том числе – оборот по продукции собственного производства – 98,2 млн.руб. В будущем году товарооборот возрастет на 1,8 %, удельный вес оборота по продукции собственного производства снизится на 0,7 %. С 1 июля будущего года откроется буфет по продаже полуфабрикатов и кондитерских изделий с месячным оборотом 4,0 млн.руб. Рассчитать товарооборот ресторана.

Задача 3.

Рассчитать оборот гостиницы за текущий год и на будущий год на основании цифровых данных представленных в таблице:

№ п\п	Оборот по подразделения	Текущий год			Будущий год		
		Всего, тыс.руб.	Доля, в %		Всего, тыс.руб.	Доля, в %	
	100,0		-	100,0		-	
1.	Проживание		94,8	-		-	
2.	Дополнительные услуги, всего	15717,1		100,0	16184,2	6,4 100,0	
2.1.	в том числе: Бизнес-центр		0,2		0,4		
2.2.	Оздоровительный центр		0,3		0,5		
2.3.	Прачечная		2,9		3,0		
2.4.	Платное ТВ		0,2		0,3		
2.5.	Парковка автотранспорта		0,1		0,2		
2.6.	Услуги «Такси»		1,4		1,5		
2.7.	Прочие услуги		0,1				

Рассчитать все недостающие показатели и заполнить таблицу.

Задача 4.

Основные производственные фонды предприятия на начало года составили 16200,0 тыс руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года оказались следующими:

Месяц	Основные фонды, тыс.руб.	
	Ввод	Выбытие
1 февраля	50,0	12,0
1 мая	60,0	10,0
1 августа	80,0	15,0
1 ноября	20,0	8,0

Определить: среднегодовую стоимость основных фондов; стоимость основных фондов на конец года, коэффициент обновления, коэффициент выбытия и коэффициент прироста основных фондов.

Задача 5.

В кондитерском цехе крупного ресторанно-гостиничного комплекса установлены четыре тестомесильных машины. Режим работы цеха двухсменный. Продолжительность смены 8 часов. Годовой объем выпуска мучных кондитерских изделий 220 тыс. изделий, производственная мощность цеха 350 тыс. изделий.

Определите коэффициент сменности работы машин, коэффициенты экстенсивной и интенсивной загрузки машин. Если известно, что в первую смену работают все машины, во вторую - две машины, количество рабочих дней в году – 260, время фактической работы одной машины за год – 4000 часов.

Задача 6.

Товарооборот предприятия за II квартал прошлого года был равен 2400 тыс. руб., а текущего года – 3600 тыс.руб.

Оборачиваемость оборотных средств во II-ом квартале прошлого года была равна 18 дням, а в текущем году – 22 дням. В квартале было 84 рабочих дня. Рассчитать, какой суммой оборотных средств располагало предприятие во II-м квартале прошлого и текущего года и объяснить полученные результаты.

Задача 7.

Товарооборот предприятия достиг к концу года 4862,0 тыс руб., а оборот по продукции собственного производства 2672,0 тыс руб., среднегодовая численность работников составила 86 человек, в т.ч. работников производства – 52 %.

Определить производительность труда одного работника предприятия и работника производства.

Задача 8.

Рассчитать годовой фонд заработной платы работников ресторана, исходя из следующих данных:

Штатное расписание ресторана

Наименование подразделений и должностей	Количество штатных единиц	Установленный оклад, тыс.руб.	Месячный фонд заработной платы
Торговый зал:			
1. Менеджер	1	2500,00	2500,00
2. Метродотель	2	1200,00	2400,0
3. Кассир 1 категории	3	1100,00	3300,00
4. Официант 5 раз.	15	880,00	13200,00
5. Буфетчик	2	880,00	1760,00
6. Уборщик	3	770,00	2310
Итого:	26		
Производство:			
Зав. производством (шеф-повар)	1	1900,00	1900,00
2. Повар 6 разряда	6	1375,00	8250,00

3. Повар 6 разряда	7	1300,00	9100,00
4. Повар 5 разряда	3	1210,00	3630,00
5. Мойщик посуды 2 разряда	2	880,00	1760,00
6. Кухонный рабочий 2 разряда	1	880,00	880,00
Итого:	20		
Склад посуды:			
1. Заведующий складом	1	1300,00	1300,00
2. Кладовщик (старший)	4	950,00	3800,00
3. Мойщик посуды 2 разряда	8	880,00	7040,00
Итого:	13		

- 1). Месячный фонд заработной платы не изменялся в течение года.
2). Сумма оплаты за отпуск рассчитывается следующим образом:

$$\Sigma \text{з\}платы \text{(за три месяца предшествующих отпуску)} \times \text{среднее число календарных дней отпуска (28 дней)}$$

$$29,6 \times 3$$

29,6 – среднее число календарных дней в отпуске.

Задача 9.

Используя информацию представленную в таблице сгруппировать издержки на переменные и постоянные, а также по экономической сущности затрат (или по содержанию), рассчитать их структуру и дать оценку.

№ п\п	Наименование статей	Прошлый год		Текущий год	
		Факт, тыс. руб.	% к т\об.	Факт, тыс. руб.	% к т\об.
1.	Транспортные расходы	807,3		763,5	
2.	Амортизационные отчисления	14906,7		15766,7	
3.	Содержание здания	16040,1		16790,4	
4.	Расходы на ремонт	3425,5		5693,9	
5.	Износ МБП	9983,2		7358,6	
6.	Расходы на хранение	72,6		82,1	
7.	Расходы на рекламу	15255,6		16088,2	
8.	Заработная плата	84106,8		98333,0	
9.	Отчисление в социальные фонды	30168,7		35271,6	
10.	Стоимость сырья и материалов	28179,4		29260,7	
11.	Проценты за кредит	11422,1		11422,1	
12.	Прочие расходы	55447,2		58775,1	
ИТОГО		269815,2		295605,9	
Товарооборот		1479853,0	-	1520764,0	-

Задача 10.

Рентабельность продукции от реализации (продаж) была равна в отчетном году 31,5 %. Сумма прибыли от продаж составила 23305,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно (-6278) тыс. руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 484) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованной продукции и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

Задача 11.

Рассчитать цену блюда.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Рис дикорастущий проращенный отварной

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения	№ 1 на 06.02.03		
		норма	цена	сумма
1.	Рис дикий	14,500	273-76	3969-52
2.	Рис Анкл Бэнс	20,000	273-76	5475-20
3	Соль	2,000	4-42	8-84
4.	Перец в ассортим. (специи)	0,100	326-80	32-68
5.	Масло несоленое	10,000	56-94	569-40
Общая стоимость набора на 100 блюд		наценка: 300 %		
Отпускная цена блюда				
Выход в готовом виде				
Зав. производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Задача 12.

Выручка от реализации за минусом НДС и налога с продаж составила в гостиничном комплексе в отчетном году 888172 тыс.руб. Себестоимость проданных товаров, продукции и услуг была равна 196033 тыс.руб. Коммерческие расходы и управленческие расходы были равны соответственно 70480 тыс. руб. и 293992 тыс. руб.

Сальдо операционных доходов и расходов оказалось отрицательным (-20057 тыс. руб.), а внереализационных доходов и расходов напротив положительным (+ 12498 тыс. руб.). Налог на прибыль равен 24 %, а иные платежи от прибыли 5 %.

Рассчитать валовую прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль (убыток) от обычной деятельности и чистую прибыль (убыток) отчетного периода.

13.2. Туризм.

Задача 1.

Туроператор имел к концу года следующие показатели хозяйственной деятельности:

№.№ п\п	Показатели	Значение
1.	Оборачиваемость оборотных фондов	12 дней
2.	Площадь офисных помещений	220 ² м
3.	Численность работников	15 чел.
4.	Число рабочих мест в офисе	8 мест
5.	Оборот на одного работника в день	3920,0 тыс.руб.
6.	Оборот предприятия	58800,0 тыс.руб.
7.	Уровень рентабельности (прибыль в процентах к обороту)	7,5 % к товарообороту
8.	Уровень валовой маржи	32,0 % к обороту
9.	Издержки (расходы)	24,5 % к обороту

Требуется сгруппировать показатели по следующим видам:

5. Количественные и качественные.
6. Абсолютные и относительные.
7. Натуральные и стоимостные.
8. Простые и синтетические.

Задача 2.

Рассчитать годовую сумму амортизации по каждому из четырех способов начисления амортизационных отчислений:

1. Линейный способ: Приобретено оборудование стоимостью 240,0 тыс.руб со сроком полезного использования 5 лет.

2. Способ уменьшаемого остатка. Куплено оборудование для спутниковой связи стоимостью 400,0 тыс. руб. со сроком полезного использования 5 лет.

3. Способ списания стоимости пропорционально объему продукции (работ). Куплен автомобиль с предполагаемым пробегом 300,0 тыс. км и стоимостью 360,0 тыс.руб. В отчетном периоде пробег составит 30 тыс. км.

4.Способ списания стоимости по сумме числа лет полезного использования: Приобретено оборудование стоимостью 200,0 тыс.руб. Срок полезного использования установлен в 5 лет.

Задача 3.

Рассчитать производительность труда (оборот на 1-го работника туристической фирмы), среднюю заработную плату и средний доход 1-го работника в год и месяц на основании следующих данных:

№ п/п	Показатели	Единица измерения	2005 г.	2004 г.	2005 г. в % к 2004 г
1.	Оборот турфирмы	тыс.руб.	816129,0	994064,0	
2.	Среднесписочная численность	чел.	38	42	
3.	Оборот на 1-го работника	тыс.руб	21477,0	23668,2	
4.	Фонд заработной платы	тыс.руб.	83480	105478	
5.	Уровень фонда заработной платы	%			
6.	Средняя заработная плата	руб./чел. мес.			
7.	Фонд материального поощрения	тыс. руб.	4255,0	1712,0	
8.	Средний доход	руб./чел. мес.			

Оценить полученные показатели и сделать выводы.

Задача 4.

Рассчитать как изменится уровень издержек турфирмы в будущем году на основании следующих данных:

№ пп	Показатели	Отчетный год		Будущий год	
		тыс.руб.	% к об.	тыс.руб.	% к об.
1.	Оборот, тыс.руб.	919412,0		1050362,0	
2.	Издержки-всего, в т.ч.	272823,6			
2.1.	Условно-постоянные, тыс. руб.	72785,8		72785,8	
2.2.	Условно-переменные, тыс. Руб.	200037,8			

При расчете следует иметь в виду, что переменные издержки находятся в прямой пропорциональной зависимости от объема товарооборота.

Постоянные издержки не изменяются при изменении товарооборота.

Задача 5.

Затраты на организацию одного туристского предприятия составили 44000,0 тыс.руб. Планируемая среднегодовая выручка от реализации турпродукта в нем должна составить 32000,0 тыс.руб., а себестоимость турпродукта – 24000,0 тыс. руб. По второму турпредприятию организационные расходы, среднегодовая выручка и себестоимость турпродукта составят соответственно 54000,0 тыс руб.; 42000,0 тыс.руб. и 2800,0 тыс.руб.

Определить затраты по какому турпредприятию окупятся быстрее и по какой причине?

Задача 6.

В турфирме выручка от реализации турпродукта и услуг без НДС была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб.

Турагентское вознаграждение было равно 10% и 12% от выручки соответственно в прошлом и отчетном году. Издержки производства и обращения были равны соответственно 3440,0 тыс. руб. и 4560,0 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и относительные показатели такие как: уровень издержек и уровень рентабельности за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 7.

Рентабельность от реализации турпродукта была равна в отчетном году 31,5 %. Сумма прибыли от продаж составила 23305,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно (-6278) тыс. руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 484) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованных турпродуктов и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

Задача 8.

Используя информацию, представленную в таблице, сгруппировать доходы и расходы турфирмы по основным видам деятельности за прошлый и отчетный период.

Доходы и расходы представить в табличной форме, рассчитать показатели их роста (снижения) и дать оценку полученных результатов.

Изменение выручки, доходов и расходов турфирмы за два года.

№ п/п	Показатели	Прошлый год	Отчетный год
1.	Выручка от реализации турпродукта и услуг (без НДС), тыс. руб.	122370,0	161471,0
2.	Себестоимость реализованного турпродукта и услуг, тыс. руб.	110634,0	139253,0
3.	Валовая прибыль, тыс. руб.	11736,0	22218,0
4.	Коммерческие расходы, тыс. руб.	-	-
5.	Управленческие расходы, тыс. руб.	-	-
6.	Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.	11736,0	22218,0
7.	Операционные доходы, тыс. руб.	379,0	267,0
8.	Операционные расходы, тыс. руб.	2876,0	1410,0
9.	Внереализационные доходы, тыс. руб.	1085,0	339,0
10.	Внереализационные расходы, тыс. руб.	770,0	1025,0
11.	Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс. руб.	9554,0	19709,0
12.	Прибыль (убыток) от обычной деятельности, тыс. руб.	7261,04	1479,11

Задача 9.

Рассчитать влияние основных факторов таких как: отдача оборота, отдача активов и структура капитала на уровень рентабельности собственного капитала по формуле «Дюпона». Исходные данные для расчета следующие:

Собственный капитал - 1263641,0 тыс. руб.

Выручка от реализации - 888172,0 тыс. руб.

Активы предприятия - 3145965,0 тыс. руб.
Прибыль от продаж - 327667,0 тыс. руб.
Прибыль до налогообложения - 320108,0 тыс. руб.
Объяснить полученные результаты.

Задача 10.

Рентабельность от реализации турпродукта была равна в отчетном году 31,5 %. Сумма прибыли от продаж составила 23305,0 тыс. руб. Сальдо операционных доходов и расходов равно (-6278) тыс. руб., сальдо внереализационных доходов и расходов составило (- 484) тыс.руб.

Рассчитать себестоимость реализованных турпродуктов и услуг, балансовую прибыль (прибыль до налогообложения) и чистую прибыль.

13. ГЛОССАРИЙ

АКТИВЫ (от лат. *activus* - действенный) - совокупность имущества и денежных средств, принадлежащих предприятию, фирме, компании (здания, сооружения, машины и оборудование, материальные запасы, банковские вклады, ценные бумаги, патенты, авторские права, в которые вложены средства владельцев, собственность, имеющая денежную оценку). В широком смысле слова - любые ценности, обладающие денежной стоимостью. Активы принято делить на материальные (осязаемые) и нематериальные (неосязаемые), к последним относятся интеллектуальный продукт, патенты, долговые обязательства других предприятий, особые права на использование ресурсов.

АМОРТИЗАЦИЯ (от лат. *amortisatio* - погашение) - исчисленный в денежном выражении износ основных средств в процессе их применения, производственного использования. Амортизация есть одновременно средство, способ, процесс перенесения стоимости изношенных средств труда на произведенный с их помощью продукт. Инструментом возмещения износа основных средств являются амортизационные отчисления в виде денег, направляемых на ремонт или строительство, изготовление новых основных средств. Сумма амортизационных отчислений включается в издержки производства (себестоимость) продукции и тем самым переходит в цену. Производитель обязан производить накопление амортизационных отчислений, откладывая их из выручки за проданную продукцию. Накопленные амортизационные отчисления образуют амортизационный фонд в виде денежных средств, предназначенных для воспроизводства, воссоздания изношенных основных средств. Величина годовых амортизационных отчислений предприятия, организации определяется в виде доли первоначальной стоимости объектов, представляющих основные средства. Нормативное значение этой доли называют нормой амортизации.

АНАЛИЗ (от греч. *analysis* - разложение) - метод научного исследования (познания) явлений и процессов, в основе которого лежит изучение составных частей, элементов изучаемой системы. В экономике анализ применяется с

целью выявления сущности, закономерностей, тенденций экономических и социальных процессов, хозяйственной деятельности на всех уровнях (в стране, отрасли, регионе, на предприятии, в частном бизнесе, семье) и в разных сферах экономики (производственная, социальная). Анализ служит исходной отправной точкой прогнозирования, планирования, управления экономическими объектами и протекающими в них процессами. Экономический анализ призван обосновывать с научных позиций решения и действия в области экономики, социально-экономическую политику, способствовать выбору лучших вариантов действий.

АНАЛИЗ ЗАТРАТ И РЕЗУЛЬТАТОВ - использование балансовых таблиц, в которых зафиксированы и подытожены затраты на производство основных видов экономического продукта и результаты в виде объемов производства, выпуска этого продукта. Такой анализ позволяет выявить уровень общих, полных затрат на производство продукта, установить взаимосвязи между разными секторами и отраслями экономики. Подобный анализ используется в качестве исследовательского инструмента, а также в прогнозных, предплановых обоснованиях, расчетах.

АНАЛИЗ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ - одна из ветвей экономического анализа, связанная с изучением производственной, финансовой, торговой деятельности предприятий, фирм, домашних хозяйств. Такой анализ направлен на выявление величины и изменения во времени экономических показателей, характеризующих производство, обращение, потребление продукции, товаров, услуг, эффективность использования ресурсов, качество производимого продукта. В ходе анализа выявляются причины и возможные последствия наблюдаемых, изучаемых фактов, способы улучшения деятельности.

ВАЛОВАЯ ПРИБЫЛЬ - разница между выручкой предприятия, предпринимателя от продажи товаров и затратами на их производство, исчисленная до вычета налога на прибыль.

ВАЛОВОЙ ДОХОД - исчисленный в денежном выражении суммарный годовой доход предприятия, фирмы, полученный в результате производства и продажи продукции, товаров, услуг. Валовой доход определяется как разность между денежной выручкой от продажи товара и материальными затратами на его производство. Валовой доход равен сумме заработной платы и чистого дохода (прибыли).

ДЕНЕЖНЫЕ СРЕДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ - средства в национальной и иностранной валюте, находящиеся в кассе, на расчетном, валютном и других счетах в банках на территории страны и за рубежом, в легко реализуемых ценных бумагах, а также в платежных и денежных документах.

ДИАГНОСТИКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ - совокупность исследований для определения целей функционирования хозяйственного объекта (организации, предприятия), способов их достижения, выявления проблем и вариантов их решения.

ДОХОД - чрезвычайно распространенное, широко применяемое и в то же время крайне многозначное понятие, употребляемое в разнообразных

значениях. В широком смысле слова обозначает любой приток денежных средств или получение материальных ценностей, обладающих денежной стоимостью. Доход компании можно характеризовать как увеличение ее активов или уменьшение обязательств, приводящие к увеличению собственного капитала. Понятие "доход" применимо к государству в целом (национальный доход), к предприятию, фирме (валовой доход, чистый доход предприятия), к отдельным лицам (денежные доходы населения, реальные доходы граждан, личный доход). В валовой доход предприятия принято включать выручку, денежные поступления от продажи товаров и услуг, выполнения работ, от продажи имущественных ценностей, проценты, получаемые за счет предоставления денег в кредит, и другие денежные и материальные поступления. Доход государства образуют в основном налоги, платежи, отчисления, рента, поступающие в казну. Доход граждан формируется за счет заработной платы, пенсий, стипендий, дивидендов, продажи продуктов домашнего хозяйства. Часто употребляемое словосочетание "чистый доход" представляет разность между общим, валовым доходом и затратами материальных ресурсов. В еще более узком смысле чистый доход ассоциируется с прибылью. Для уяснения, в каком смысле применено слово "доход", необходимо рассматривать его вместе с сопровождающим эпитетом или с присоединяемыми к нему разъяснительными словами.

ЗАТРАТЫ - выраженные в денежной форме расходы предприятий, предпринимателей, частных производителей на производство, обращение, сбыт продукции. Экономическое содержание понятия "затраты" аналогично "издержкам", однако на практике в бухгалтерском учете чаще употребляются словосочетания с "затратами", в экономическом анализе - с "издержками". Принято выделять виды затрат: материальные, на оплату труда, на ремонт и восстановление основных средств, дополнительные (на обучение, социально-культурные нужды) и др. См. также **ИЗДЕРЖКИ**.

ИЗДЕРЖКИ - выраженные в денежной форме затраты, обусловленные расходом разных видов экономических ресурсов (сырья, материалов, труда, основных средств, услуг, финансовых ресурсов) в процессе производства и обращения продукции, товаров. Общие издержки складываются из постоянных и переменных затрат. Экономическое содержание "издержек" аналогично **ЗАТРАТАМ** (см.).

ИЗДЕРЖКИ ОБРАЩЕНИЯ - издержки, связанные со сбытом и приобретением товаров, с их продвижением в сфере обращения. Различают: дополнительные издержки обращения - издержки обращения, связанные с продолжением процесса производства в сфере обращения (например, доставка, доработка, фасовка, транспортировка, хранение, реализация товара); издержки обращения потребителей - издержки обращения, входящие в расходы потребителей; включают транспортно-экспедиторские расходы, уплату таможенных пошлин, портовых налогов и сборов, расходы на открытие кредитов, предоставление банковских гарантий и другие банковские операции, расходы на привлечение товарных экспертов, представительские и другие расходы; издержки обращения производителей - издержки обращения,

входящие в расходы производителей; включают затраты на содержание сбытового подразделения, на исследование рынков, на рекламу, на связь, транспортно-экспедиторские расходы, расходы по банковским операциям, стоимость банковских кредитов, выплаты вознаграждений посредникам, расходы на предпродажный сервис и техническое обслуживание, представительские расходы; издержки обращения торговли - издержки обращения в торговых предприятиях и организациях в процессе доведения товаров от производителя до потребителя (например, расходы, связанные с закупкой, перевозкой, хранением и реализацией товаров); чистые издержки обращения - издержки обращения, связанные с куплей-продажей товара и обусловленные актом купли-продажи.

ИЗДЕРЖКИ ПРОИЗВОДСТВА - полные издержки, затраты, непосредственно связанные с производством продукции и обусловленные им. Различают разные виды таких издержек. Постоянные издержки - затраты, имеющие место вне зависимости от объема производства, например затраты на содержание зданий, административного аппарата, на обслуживание. Переменные издержки - затраты, непосредственно связанные с объемом производства, изменяющиеся в зависимости от объема, например затраты на материалы, сырье, полуфабрикаты, сдельная оплата труда работников. Полные (общие, валовые) издержки - сумма постоянных и переменных издержек. Прямые издержки производства - издержки производства конкретной продукции, которые могут быть отнесены непосредственно на ее себестоимость. Издержки средние - средние величины издержек, приходящиеся на одно изделие, на единицу продукции (за определенный промежуток времени, либо в партии товаров, либо по группе предприятий). Издержки эксплуатационные - расходы, связанные с эксплуатацией оборудования, машин, транспортных средств, использованием, применением разных видов средств производства и предметов хозяйственного обихода. Издержки распределения - издержки, связанные с рекламой и поставкой товаров и услуг.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРОТНЫХ СРЕДСТВ - процесс обеспечения бесперебойности воспроизводственного цикла, оборота авансируемых денежных средств. Для повышения эффективности использования оборотных средств рассчитываются соответствующие нормативы, что позволяет прогнозировать покрытие потребности. Для оценки использования оборотных средств применяются показатели: **оборачиваемость оборотных средств**, скорость оборота.

КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, фирм, компаний - способность производителей и продавцов товаров конкурировать со своими соперниками, поставляющими на те же рынки аналогичные товары или стремящиеся проникнуть на рынки. В конкурентной борьбе за овладение рынками, привлечение покупателей компании используют рекламу, снижение цен и издержек производства, повышение качества продукции, оказание допродажных и послепродажных услуг, удовлетворение запросам отдельных групп потребителей.

КРЕДИТОСПОСОБНОСТЬ - наличие у заемщика предпосылок, возможностей получить кредит и возратить его в срок. Определяется экономическим положением компании, ее надежностью, наличием ликвидных активов, возможностью мобилизации финансовых ресурсов. Понятие "кредитоспособность" относят чаще всего к предприятиям, организациям, фирмам, компаниям, которые претендуют на получение банковского кредита и берут на себя обязательство соблюдения условий договора о кредитовании. Принимая решение о предоставлении кредита заемщикам, коммерческие банки обращают прежде всего внимание на их кредитоспособность, для чего анализируют отчетные балансы предприятий, исследуют показатели, характеризующие финансовое положение, хозяйственную деятельность.

МАТЕРИАЛЬНЫЕ АКТИВЫ - активы фирмы, предприятия в материально-вещественной форме, обладающие денежной оценкой.

МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЗАТРАТЫ - часть издержек производства, затрат на производство продукции, товаров, услуг, в которую включаются затраты на сырье, основные и вспомогательные материалы, топливо, энергию и другие затраты, приравняемые к материальным. Материальные затраты (расходы) образуют часть себестоимости продукции.

НЕМАТЕРИАЛЬНЫЕ АКТИВЫ - принадлежащие предприятиям и организациям ценности, не являющиеся физическими, вещественными объектами, воплощающими ценность в своей физической сущности, но имеющие стоимостную, денежную оценку благодаря возможности использования и получения от них дохода. Это лицензии, патенты, технологические и технические новшества, программный продукт, проекты, другие объекты интеллектуальной собственности, арендные и другие права, привилегии, товарные знаки, называемые **неосязаемыми ценностями**.

ОБОРАЧИВАЕМОСТЬ ОБОРОТНЫХ СРЕДСТВ - показатель, характеризующий скорость движения оборотных средств предприятия, компании, равный времени, в течение которого эти оборотные средства осуществляют полный оборот. Измеряется также числом оборотов, осуществляемых оборотными средствами в течение одного года или за другой расчетный период.

ОБОРОТНЫЕ СРЕДСТВА - оборотный капитал, часть средств производства, целиком потребляемая в течение производственного цикла; включают обычно денежную наличность, материалы, сырье, топливо, энергию, полуфабрикаты, запчасти, незавершенное производство, расходы будущих периодов, исчисляемые в денежном выражении, а также малоценные и быстроизнашивающиеся предметы. Стоимость оборотных производственных средств определяется суммированием стоимостей их отдельных видов.

ПЕРЕМЕННЫЕ ЗАТРАТЫ, расходы, издержки - затраты, величина которых зависит прежде всего от объемов производства товаров и услуг.

ПОСТОЯННЫЕ ЗАТРАТЫ, издержки - расходы предприятия, не зависящие непосредственным образом от объема производимой продукции, которые не могут быть в течение короткого периода времени ни увеличены, ни уменьшены с целью роста или сокращения выпуска продукции. Обычно это

расходы на содержание зданий, долгосрочную аренду помещений, оплату административно-управленческого персонала.

ПРЕДПРИЯТИЕ - самостоятельный хозяйствующий субъект с правами юридического лица, производящий продукцию, товары, услуги, выполняющий работы, занимающийся различными видами экономической деятельности. Различают государственные, муниципальные, коллективные, индивидуальные (семейные, частные) предприятия.

ПРИБЫЛЬ - превышение доходов от продажи товаров и услуг над затратами на производство и продажу этих товаров. Это один из наиболее важных показателей финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятия и предпринимателей. Прибыль исчисляется как разность между выручкой от реализации продукта хозяйственной деятельности и суммой затрат факторов производства на эту деятельность в денежном выражении. Различают полную, общую прибыль, называемую валовой (балансовой); чистую прибыль, остающуюся после уплаты из валовой прибыли налогов и отчислений; бухгалтерскую, рассчитываемую как разницу между ценой (доходами от продажи) и бухгалтерскими издержками, и экономическую прибыль, которая учитывает **ВМЕНЕННЫЕ ИЗДЕРЖКИ** Обычно экономическая прибыль меньше бухгалтерской на величину некомпенсированных собственных издержек предпринимателя, не учтенных в себестоимости, в которые иногда включают упущенные возможности. Кроме того, возможны издержки, не отраженные в балансе.

ПРИБЫЛЬ ЧИСТАЯ, остаточная - прибыль, остающаяся в распоряжении фирмы после выплаты налогов, отчислений, обязательных платежей.

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ (от нем. rentabel - доходный) - эффективность, прибыльность, доходность предприятия или предпринимательской деятельности. Количественно рентабельность исчисляется как частное от деления прибыли на затраты, расход ресурсов, обеспечивающих получение прибыли. Рентабельность продукции определяется как отношение прибыли от ее реализации к себестоимости. Рентабельность производства определяется как отношение прибыли, приносимой производством, к стоимости основных средств.

ФИНАНСОВАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ предприятия, фирмы - финансовое состояние предприятия, хозяйственная деятельность которого обеспечивает в нормальных условиях выполнение всех его обязательств перед работниками, другими организациями, государством благодаря достаточным доходам и соответствию доходов и расходов.

ФИНАНСЫ (от лат. financia - наличность, доход) - обобщающий экономический термин, означающий как денежные средства, финансовые ресурсы, рассматриваемые в их создании и движении, распределении и перераспределении, использовании, так и экономические отношения, обусловленные взаимными расчетами между хозяйствующими субъектами, движением денежных средств, денежным обращением, использованием денег.

ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ СРЕДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ - комплекс основных, оборотных и денежных средств, включая наличность в кассе, а также

средства в расчетах, отвлеченные средства и прочую дебиторскую задолженность. Источниками перечисленных хозяйственных средств являются уставный фонд предприятия, оставшаяся после уплаты налогов чистая прибыль, кредиты и ссуды, задолженность поставщикам и прочая кредиторская задолженность.

ЧИСТЫЕ ИЗДЕРЖКИ ОБРАЩЕНИЯ - затраты, непосредственно связанные с процессом купли-продажи товара; включают транспортные затраты, затраты по перевалке груза, его обработке, хранению.

ЧИСТЫЙ ДОХОД, чистая прибыль - прибыль за вычетом налогов, полученная предприятием за определенный период.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ДИАГНОСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ - анализ и оценка экономических показателей работы предприятия на основе изучения отдельных результатов, неполной информации с целью выявления возможных перспектив его развития и последствий текущих управленческих решений. Как итог диагностики на основе оценки состояния хозяйства и его эффективности делаются выводы, необходимые для принятия неотложных важных решений, например, о целевом кредитовании, о покупке или продаже предприятия, о его закрытии и т. п.

ЭКОНОМИКА (от греч. *éikos* - дом, хозяйство и *nomos* - правило, закон; в совокупности - правила ведения хозяйства) - 1) хозяйство, совокупность средств, объектов, процессов, используемых людьми для обеспечения жизни, удовлетворения потребностей путем создания необходимых человеку благ, условий и средств существования с применением труда; 2) наука о хозяйстве, способах его ведения людьми, отношениях между людьми в процессе производства и обмена товаров, закономерностях протекания хозяйственных процессов.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ - результативность экономической деятельности, экономических программ и мероприятий, характеризуемая отношением полученного экономического эффекта, результата к затратам факторов, ресурсов, обусловившим получение этого результата; достижение наибольшего объема производства с применением имеющегося ограниченного количества ресурсов или обеспечение заданного выпуска при минимальных затратах.

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РЫЧАГИ - инструменты управления экономикой; включают систему цен и тарифов, финансово-кредитные рычаги, налоги и т. п. Название "рычаги" отражает тот факт, что они используются в качестве средства изменения экономического состояния объекта, осуществления поворота в экономике. Экономические рычаги различного или одного вида используются в качестве инструментов регулирования экономики в целом и воздействия на экономические процессы на уровне предприятий, фирм. Экономические рычаги представляют неотъемлемую часть хозяйственного механизма. Термин широко использовался в советской экономике. В рыночной экономике термин заменяется понятием рыночные регуляторы, или экономические регуляторы, под которыми понимают механизмы и инструменты государственного регулирования и рыночного саморегулирования

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ - совокупная способность экономики страны, ее отраслей, предприятий, хозяйств осуществлять производственно-экономическую деятельность, выпускать продукцию, товары, услуги, удовлетворять запросы населения, общественные потребности, обеспечивать развитие производства и потребления. Экономический потенциал страны определяется ее природными ресурсами, средствами производства, трудовым и научно-техническим потенциалом, накопленным национальным богатством.

Экономика предприятия

Учебно-методический комплекс

В авторской редакции
Компьютерная верстка А.С. Новоженовой

Подписано в печать 09.04.2009 г. Формат 60x84/8. Бумага офсетная.

Гарнитура Times New Roman. Объем 20,25 п.л. Тираж 400 экз.

Цена договорная. Изд. зак. № 271. Тип. зак. №

Издательство Российского государственного торгово-экономического университета
ул. Смольная, 36, г. Москва, А-445, ГСП-3, 125993