

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kursovaya-rabota/93858>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Экономика

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ 3

#### 1. ТОВАРООБОРОТ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СУЩНОСТЬ ЕГО ПЛАНИРОВАНИЯ 5

##### 1.1. Понятие, сущность и принципы товарооборота в общественном питании 5

##### 1.3 Значение и методика анализа товарооборота предприятия общественного питания в целях планирования и прогнозирования 11

##### 1.4 Планирование и прогнозирование товарооборота на предприятии общественного питания 15

#### 2. ОБОСНОВАНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ «СТОЛОВАЯ ПРИ ПРОМЫШЛЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА 32 МЕСТА» 20

##### 2.1 Определение типовых расходов при открытии столовой на территории предприятия 20

##### 2.2 Определение инвестиций 21

##### 2.3 Определение инвестиций в основные средства 25

##### 2.4 Расчет амортизационных отчислений 26

##### 2.5 Расчет затрат предприятия на жилищно-коммунальные услуги 27

##### 2.6 Расчет затрат на оплату труда 29

##### 2.7 Расчет производственной себестоимости продукции 33

##### 2.8 Определение основных технико-экономических показателей деятельности предприятия 35

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ 42

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 43

Где

K - коэффициент часовой неравномерности, следует принимать равным 1,5.

a - норма расхода холодной (горячей) воды на 1 блюдо (для холодной - 12 л, для горячей - 4 л.).

Расчет ведется поэтапно: расчет литров на час; расчет литров в сутки; годовой расход воды.

$$Q_{\text{хол.}} = (60 / 8) * 1,5 * 12 \text{ л} = 1350 \text{ л/час}$$

$$Q_{\text{гор.}} = (60 / 8) * 1,5 * 4 \text{ л} = 450 \text{ л/час}$$

Расход воды в сутки будет равен:

$$R_{\text{хол}} = Q * 8 \text{ часов} = 1350 * 8 = 10800 \text{ л/сут}$$

$$R_{\text{гор}} = Q * 8 \text{ часов} = 450 * 8 = 3600 \text{ л/сут}$$

Годовой расход воды будет равен:

$$R_{\text{хол}} = Q * 360 \text{ дней} = 10800 * 360 = 3888000 \text{ л/год} = 3888,0 \text{ м}^3$$

$$R_{\text{гор}} = Q * 360 \text{ дней} = 3600 * 360 = 1296000 \text{ л/год} = 1290,00 \text{ м}^3$$

Расход стоков в канализацию = расход горячей воды + расход холодной воды = 3880,0 + 1290,0 = 5178,0 кв.м.

Таблица 15 - Затраты предприятия на жилищно-коммунальные услуги

№ п/п Наименование потребляемого ресурса Годовой расход Цена за единицу, руб. (тариф) Суммарные затраты за месяц,

руб. Суммарные затраты за год,

руб.

1 Электроэнергия, кВт 58867,2 4,05 19868 238412

2 Горячая вода, м<sup>3</sup> 1290 124,96 13433 161198

3 Холодная вода, м<sup>3</sup> 3888 22,5 7290 87480

4 Канализация, м<sup>3</sup> 5178 80,21 34611 415327

5 Отопление, м<sup>2</sup> 2269,2 260 49166 589992

6 Плата за содержание системы холодного водоснабжения 820 22,11 1511 18130

7 Содержание и ремонт нежилого помещения 2269,2 10 1891 22692

8 Содержание жируловителя 2269,2 2 378 4538

Итого: 128148 1537771

Следовательно, расходы на коммунальные услуги составят в год 1537771,0 руб. в месяц – 128148,0 руб.

## 2.6 Расчет затрат на оплату труда

Произведем расчет численности персонала предприятия.

Таблица 16 - Определение численности персонала, суммарных затрат на оплату труда персонала предприятия

Категории работников Численность, чел. Зарплата одного работника тыс. руб. Суммарная зарплата за месяц, тыс. руб. Значение зарплаты за год, тыс. руб.

1 2 3 4=2·3 5=4\*12 мес.

Административно-управленческий персонал

Директор 1 45000 45000 540000

Бухгалтер – кассир 1 35000 35000 420000

Администратор 1 40000 40000 480000

Шеф повар 1 35000 35000 420000

Итого: 155000 1860000

Работники производства

Повара всего:

Повара овощного цеха 2 25000 50000 600000

Повара горячего цеха 3 25000 75000 900000

Повара холодного цеха 2 20000 40000 480000

Кухонные рабочие 2 15000 30000 360000

Итого: 195000 2340000

Итого общий фонд з/платы 350000 4200000

Данные таблицы 16 заносим в сводную таблицу 17.

Таблица 17 - Сводные показатели

№ Показатели Значение

1 Среднесписочная численность работников за год 13 чел.

2 Суммарные затраты на оплату труда за год 4200000 руб.

3 Отчисления во внебюджетные фонды 30% 1260000,0 руб.

4 Средняя заработная плата по предприятию 26923,0 руб.

Следовательно, расходы на оплату труда персонала составят более 4,0 млн.руб., при численности 13 человек средняя зарплата составит 26923,0 руб.

У генерального директора рабочий график не нормирован. В основные обязанности входит:

- работа с договорами (поставщики, подрядчики, контрагенты и т.д.);
- контроль бухгалтерских отчетов;
- визирование бухгалтерских документов;
- передача первичных бухгалтерских документов приглашенному бухгалтеру для проверки и ведения отчетности;
- получение информации от шеф-повара и повара о наличии остатков продуктов для производства блюд;
- получение информации от кассира о наличных финансовых средствах;
- проведение инкассации и контроля финансовых средств по окончании рабочей смены;
- контроль результатов работы столовой;
- проведение ревизии остатков продуктов на складе;
- участие в инвентаризации.

Остальные работники работают по графику 2 через 2 дн.

Функциональные обязанности шеф-повара и повара:

- планирование загрузки производства в течение рабочего дня;
- контроль наличия сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- передача информации о наличии сырья и полуфабрикатов генеральному директору;
- передача информации о времени приготовления и количестве готовых блюд на выдачу;
- организация производственного процесса, производство блюд, контроль соблюдения рецептуры;
- контроль горячего и холодного цехов на соответствие санитарным нормам;
- контроль состояние блюд на выдаче;
- проведение ежедневной инвентаризации сырья, полуфабрикатов и остатков готовой продукции по окончании рабочего дня;

Дополнительно для шеф-повара:

- составление меню на определенный период работы (неделя, месяц)
- согласование меню для проведения мероприятий;
- составление технологических карт для производства блюд;
- разработка калькуляционных ведомостей для расчета себестоимости отпускных цен;
- передача и согласование информации о производстве блюд на текущий будущий период с генеральным директором;
- обучение работников производства;
- составление план-графика работы для замещающего повара.

Требования к шеф-повару и повару: специальное (среднее-специальное) образование, знание программ 1С (склад, учет, ресторан) и MS Office, опыт работы для повара от 1 года, для шеф-повара от 3 лет.

Функциональные обязанности работника горячего цеха:

- помощь в разгрузке продуктов;
- получение продуктов с хранения и передачи их в производство;
- уведомление шеф-повара/повара о наличии или отсутствии продуктов на складе;
- работа с продуктами, полуфабрикатами согласно технологической карте производства блюд;
- использованных емкостей, поварских принадлежностей и производственной посуды в санитарную обработку;
- уборка рабочего места;
- при необходимости участие в санитарной обработке и торговых производственных помещений.

Функциональные обязанности работника кухни на выдаче:

- получение готовых блюд с хранения или горячего цеха;
- расстановка готовых блюд согласно требованиям;
- расстановка ценников на блюда;
- обслуживание клиентов (консультация по блюдам, формирование стандартных порции, выдача блюд клиентом);
- контроль наличия блюд на выдаче;
- передача информации о наличии блюд шеф-повару или повару;
- по окончании рабочего дня упаковка остатков готовых блюд передача их на хранение;
- уборка стойки выдачи готовых блюд и своего рабочего места.
- участие в санитарной обработке производственных помещений и торгового зала.

Функциональные обязанности бухгалтера- кассира:

- получение информации от шеф-повара/ повара о сегодняшнем меню и калькуляция цен на текущий день;
- печать меню на текущий день в 2 экземплярах (один экземпляр размещается на стойке перед стеллажом раздачи, второй остается на кассе);
- обслуживание посетителей прием оплаты за выбранные блюда;
- контроль продажи пива клиентам (имеет право единолично отказать в продаже пива);
- перед началом рабочего дня приемка кассы;
- по окончании рабочего дня сдача кассы;
- совместно с шеф-поваром участие в калькуляции блюд меню;
- по окончании рабочего дня уборка своего рабочего места.

Функциональные обязанности технических работников:

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алексейчева, Е.Ю. Экономика организации (предприятия): Учебник для бакалавров / Е.Ю. Алексейчева,

- М.Д. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2016. - 292 с.
2. Антонова, О.В. Экономика фирмы (организации, предприятия): Учебник / О.В. Антонова, В.Я. Горфинкель, И.Н. Васильева. - М.: Вузовский учебник, 2019. - 320 с.
  3. Бабук, И.М. Экономика промышленного предприятия: Учебное пособие / И.М. Бабук, Т.А. Сахнович. - М.: Инфра-М, 2018. - 432 с.
  4. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации): Учебник / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - М.: Дашков и К, 2015. - 372 с.
  5. Арзуманова, Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Экономика" и спец. "Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)" / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. - 3-е изд., - М.: Дашков и К, 2015. - 276 с.
  6. Бронникова, Т.С. Экономика и управление инновационным развитием предприятия / Т.С. Бронникова. - М.: Русайнс, 2015. - 320 с.
  7. Вайс, Т.А. Экономика предприятия / Т.А. Вайс, Е.С. Вайс, В.С. Васильцов. - М.: КноРус, 2017. - 480 с.
  8. Волков, О.И. Экономика предприятия: Учебное пособие / О.И. Волков, В.К. Складенко. - М.: Инфра-М, 2015. - 320 с.
  9. Гарнов, А.П. Экономика предприятия: Учебник для бакалавров / А.П. Гарнов, Е.А. Хлевная, А.В. Мыльник. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 303 с.
  10. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия): Учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. - М.: КноРус, 2019. - 368 с.
  11. Васюкова А. Проектирование предприятий общественного питания: практикум. М.: Дашков и К, 2015.
  12. Девяткин, О.В. Экономика предприятия (организации, фирмы): Учебник / О.В. Девяткин, Л.Г. Паштова, Н.Б. Акуленко. - М.: Инфра-М, 2018. - 126 с.
  13. Еремеева, Л.Э. Экономика предприятия: Учебник / Л.Э. Еремеева. - М.: Academia, 2018. - 272 с.
  14. Иванов, И.Н. Экономика промышленного предприятия: Учебник / И.Н. Иванов. - М.: Инфра-М, 2018. - 608 с.
  15. Ивашенцева, Т.А. Экономика предприятия (для бакалавров). / Т.А. Ивашенцева. - М.: КноРус, 2019. - 159 с.
  16. Лысенко, Ю. Экономика предприятия торговли и общественного питания: Учебное пособие / Ю. Лысенко, М. Лысенко, Э. Таипова. - СПб.: Питер, 2016. - 16 с.
  17. Фридман, А.М. Экономика предприятия питания. Практикум: Учебно-практическое пособие / А.М. Фридман. - М.: Юнити, 2018. - 423 с.
  18. Чайников, В.В. Экономика предприятия (организации). Практикум: Учебное пособие / В.В. Чайников, И.В. Куликов. - М.: Юнити, 2017. - 448 с.
  19. Экономика предприятия: Учебник / Под ред. Горфинкеля В.Я.. - М.: Юнити, 2018. - 56 с.
  20. Экономика предприятия. Тесты, задачи, ситуации: Учебное пособие / Под ред. В.Я. Горфинкеля, Б.Н. Чернышева. - М.: Юнити, 2015. - 335 с.
  21. Экономика предприятия / Под ред. В.М. Семенова. - СПб.: Питер, 2017. - 576 с.
  22. Экономика фирмы (организации, предприятия): Учебник / Под ред. Горфинкеля В.Я.. - М.: Вузовский учебник, 2018. - 318 с.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/kursovaya-rabota/93858>