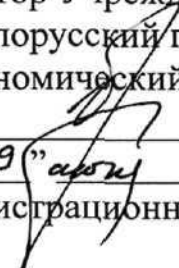
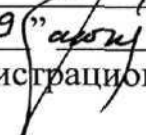


Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”

 В.Н.Шимов

“ 29 ”  2010 г.

Регистрационный № УД 550-10 /баз.

ЭКОНОМИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебная программа для специальности
1-25 01 10 “Коммерческая деятельность”

СОСТАВИТЕЛЬ

Ефимова О.П., доцент кафедры экономики торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

Белова О.С., доцент кафедры экономики торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Кафедра маркетинга Белорусского национального технического университета (протокол № 14 от 01.06.2009), *Глубокий С.В.*, заведующий кафедрой, кандидат технических наук, доцент.

Енин Ю.И., советник Белорусской торгово-промышленной палаты, доктор экономических наук, профессор.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 13 от 13.06.2009);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 1 от 28.10.2009).

Ответственный за выпуск: Белова О.С.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Становление рыночных отношений, наличие конкурентной среды, усложнившиеся условия хозяйствования требуют от специалистов, занятых в сфере общественного питания, умения анализировать тенденции и перспективы развития, прогнозировать деятельность субъектов рынка общественного питания, обеспечивать их устойчивое функционирование.

В связи с этим возросли требования к уровню профессиональной подготовки кадров для данной сферы деятельности.

Специальная дисциплина «Экономика общественного питания» является базовой, профилирующей в формировании специалиста квалификации экономист.

Цель преподавания дисциплины – приобретение студентами знаний о сущности и содержании экономических аспектов коммерческой деятельности общественного питания, навыков выработки путей эффективного использования ограниченных ресурсов в целях максимального удовлетворения потребностей общества и населения, определения экономической стратегии деятельности субъектов общественного питания, оценки тенденций и перспектив его развития в конкретно складывающейся хозяйственной ситуации и принятия эффективных решений, обеспечивающих конкурентоспособность объектов общественного питания на рынке.

Задачи изучения дисциплины:

- исследовать формы проявления и использования экономических законов в деятельности организаций общественного питания для принятия эффективных хозяйственных решений с опорой на экономические методы управления;
- изучить принципы, методы, технологию анализа и планирования производственно-торговой деятельности в условиях развития рыночных отношений;
- владеть методами и методикой анализа, прогнозирования и планирования показателей производственно-торговой деятельности и оценки ее результатов;
- владеть эффективной системой управления финансовыми ресурсами и финансового планирования и обеспечения на этой основе постоянной платежеспособности организации общественного питания.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- законодательную базу, регулирующую деятельность организаций общественного питания и хозяйственный механизм их функционирования;
- методы и методику анализа, прогнозирования, планирования показателей деятельности организации общественного питания;
- резервы и пути снижения затрат, увеличения доходов и прибыли, ускорения оборачиваемости оборотного капитала;

- методы анализа и оценки эффективности использования ресурсного потенциала организации общественного питания;
- пути улучшения финансового положения организации общественного питания;
- методы оценки экономической и социальной эффективности организации общественного питания;

уметь:

- анализировать показатели эффективности использования оборотных средств, товарных, трудовых и финансовых ресурсов;
- составлять отчеты об итогах хозяйственной деятельности и писать пояснительные записки по результатам анализа и прогнозирования;
- разрабатывать план социально-экономического развития организации общественного питания и его важнейшие бюджеты, бизнес-планы;
- определять резервы и пути их вовлечения в процесс хозяйственной деятельности организаций.

В результате изучения дисциплины студенты должны уметь решать следующие профессиональные задачи:

- осуществлять постановку управленческих задач;
- использовать существующие методы обоснования принимаемых управленческих решений;
- осуществлять организацию торгово-технологических процессов;
- оценивать результаты и прогнозировать параметры деятельности;
- проводить анализ факторов, обуславливающих динамику основных экономических показателей типичного субъекта хозяйствования;
- эффективно управлять ресурсами;
- заниматься коммерческой деятельностью по закупкам и реализации товаров в сфере товарного обращения и соответствующих структурах в сфере производства и услуг.

Изучение курса «Экономика общественного питания» обеспечивает формирование у студентов академических, социально-личностных и профессиональных компетенций.

Студент должен обладать следующими **академическими компетенциями:**

- владеть и применять на практике базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач;
- владеть системным и сравнительным анализом;
- владеть исследовательскими навыками;
- уметь работать самостоятельно;
- быть креативным;
- владеть междисциплинарным подходом при решении проблем;

-иметь навыки, связанные с использованием технических средств, управлением информацией и работой с компьютером;

-иметь лингвистические навыки;

-уметь учиться, повышать свою квалификацию всю жизнь.

Студент должен обладать следующими **социально-личностными компетенциями:**

-обладать способностью к межличностным коммуникациям;

- уметь работать в команде;

- быть способным к критике и самокритике.

Студент должен обладать следующими **профессиональными компетенциями в экономической деятельности:**

- определять экономические и финансовые цели организации;

- анализировать, планировать оперативные, перспективные экономические и качественные показатели развития организации и ее структурных подразделений;

-выполнять экономические расчеты по обоснованию управленческих решений;

- планировать и управлять ресурсами организации;

- определять и управлять ценами в зависимости от целей организации;

- определять и обеспечивать конкурентоспособность организации на рынке в текущий момент и в перспективе;

- разрабатывать бизнес-планы, стратегическую программу развития организации;

-определять и выявлять резервы роста доходов организации;

- прогнозировать экономическую ситуацию и конъюнктуру рынка.

Изучение курса основано на знании других экономических дисциплин. К ним следует отнести, прежде всего, экономическую теорию, макро- и микро-экономику, менеджмент, финансы, бухгалтерский учет, маркетинг, статистику, организацию и технологию общественного питания, коммерческую деятельность, товароведение продовольственных товаров.

Всего часов по дисциплине 500, из них всего часов аудиторных 300, в том числе 150 часов – лекции, 30 часов – лабораторные занятия, 108 часов – практические занятия, 12 часов - семинарские занятия.

Рекомендуемые формы контроля – зачеты, экзамены, курсовая работа.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов				
		Лекций	Семи- нарских	Практи- ческих	Лабора- торных	Всего
	Введение	2	-	-	-	2
Раздел 1. Основы экономики общественного питания						
1.	Общественное питание в экономической системе	8	4		-	12
2.	Общественное питание на потребительском рынке	10	2	2	-	14
3.	Механизм функционирования организаций общественного питания	10	2	4	-	16
4.	Спрос на продукцию и услуги общественного питания	6	2	8	-	16
5.	Товарные ресурсы как составной элемент рынка	4	2	2	-	8
Раздел 2. Управление товарооборотом общественного питания						
6.	Продукция и товарооборот общественного питания	18	-	12	4	34
7.	План снабжения общественного питания сырьем и товарами	10	-	8	2	20
Раздел 3. Затраты и результаты						
8.	Расходы общественного питания	10	-	10	4	24
9.	Доходы общественного питания	8	-	10	2	20
10.	Прибыль и рентабельность	10	-	8	4	22
Раздел 4. Ресурсный потенциал общественного питания						
11.	Трудовые ресурсы (персонал) общественного питания	10	-	8	-	18
12.	Система оплаты и стимулирования труда в общественном питании	10	-	8	-	18
13.	Основные фонды, их воспроизводство	8	-	10	2	20
14.	Оборотные средства	6	-	8	-	14
Раздел 5. Финансы общественного питания						
15.	Формирование и использование финансовых ресурсов организаций общественного питания	2	-	-	-	2
16.	Финансовое планирование	12	-	6	6	24
Раздел 6. Эффективность общественного питания						
17.	Социально-экономическая эффективность общественного питания	6	-	4	6	16
Итого		150	12	108	30	300

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

ВВЕДЕНИЕ

Экономика как наука. Экономика общественного питания – составная часть экономической науки и самостоятельная фундаментальная учебная дисциплина. Предмет, объект курса. Цели и задачи изучения дисциплины. Методологические основы дисциплины. Методы, используемые при изучении дисциплины. Структура курса и характеристика его разделов. Место курса в системе экономических наук. Взаимосвязь дисциплины с общенаучными, общепрофессиональными и специальными дисциплинами.

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1. Общественное питание в экономической системе

Экономическая система. Мировая экономика, национальная экономика. Экономическая политика социально ориентированной рыночной экономики. Экономическая среда. Конкуренция как условие обеспечения свободы выбора экономических решений. Предпринимательская деятельность и бизнес. Основопологающие принципы ведения бизнеса. Организационные формы бизнеса. Единоличное владение. Партнерство. Корпорация. Бизнес и экономическая среда. Социальная ответственность бизнеса.

Общественное питание и его роль в реализации социально-экономической концепции развития общества. Общественное питание как вид предпринимательской деятельности, бизнес-единица и составная часть торговой отрасли национальной экономики. Субъекты и объекты общественного питания. Функции и задачи общественного питания. Условия и факторы развития общественного питания.

Инновации как фактор устойчивого развития общественного питания. Система ограничений и условия, определяющие возможности и эффективность деятельности общественного питания. Риски в ресторанном бизнесе.

Экономический потенциал общественного питания. Понятие и составляющие элементы экономического потенциала. Факторы, влияющие на экономический потенциал. Количественные параметры экономического потенциала. Тенденции и закономерности развития общественного питания.

Мировые тенденции развития рынка услуг общественного питания.

Основные направления развития торговой отрасли Республики Беларусь в среднесрочной и краткосрочной перспективе. Современное состояние, проблемы и перспективы развития общественного питания.

Тема 2. Общественное питание на потребительском рынке

Потребительский рынок товаров народного потребления и услуг: его структура, элементы, виды, взаимосвязи, особенности функционирования в современных условиях. Общественное питание на рынке потребительских товаров: роль, место, тенденции развития. Социально-экономическое значение общественного питания. Этапы развития общественного питания в РБ. Общественное питание как часть торговой отрасли. Производственно-торговая деятельность общественного питания. Сфера общественного питания. Общественное питание на рынке гостеприимства и развлечений. Понятие услуги общественного питания. Виды услуг оказываемых в организациях общественного питания.

Организация питания как субъект хозяйствования. Организация, предприятие: соотношение понятий. Организация общественного питания как система. Характерные признаки организации общественного питания. Организация общественного питания как юридическое лицо. Порядок создания и регистрации организаций общественного питания. Хозяйственно-правовые формы организаций питания. Хозяйственные общества и хозяйственные товарищества. Организационно-экономические особенности функционирования различных видов коммерческих организаций. Торговый объект общественного питания. Классификация объектов общественного питания.

Особенности функционирования общественного питания в составе гостиничного комплекса. Особенности функционирования общедоступных объектов питания и объектов питания закрытой сети. Объекты быстрого обслуживания. Общественное питание в пути (вагон-ресторан; купе-бар). Совместные организации в общественном питании, особенности создания и их роль и значение на потребительском рынке. Особенности создания и функционирования организаций общественного питания с участием иностранного капитала. Иностранные предприятия в общественном питании. Проблемы и перспективы развития малого бизнеса в общественном питании. Тенденции и особенности функционирования сетевых организаций питания. Развитие новых форматов и концепций в общественном питании.

Региональное размещение организаций общественного питания.

Тема 3. Механизм функционирования организаций общественного питания

Хозяйственный механизм организаций общественного питания и его элементы. Внешняя и внутренняя среда функционирования организаций общественного питания. Формы прямого и косвенного воздействия внешней

среды на результаты производственно-торговой деятельности. Факторы внутренней среды и их роль в повышении эффективности деятельности организаций общественного питания. Количественные и качественные показатели оценки результатов производственно-торговой деятельности. Правовое и информационное обеспечение деятельности организаций общественного питания. Формы взаимодействия объектов питания с государством и другими субъектами потребительского рынка. Государственное регулирование деятельности организаций общественного питания.

Экономические цели организаций общественного питания. Зависимость целей от жизненного цикла организации. Инструменты реализации экономических целей. Разработка экономической стратегии развития как условие достижения экономических целей организации. Повышение конкурентоспособности как условие достижения стратегических целей развития организаций. Ассортиментная и ценовая политика организации питания как форма реализации избранных целей поведения на рынке и способ приспособления к состоянию рынка услуг общественного питания.

Понятие и цель планирования и прогнозирования. План как инструмент реализации целей и задач функционирования организации общественного питания. Принципы, методы, этапы планирования. Критерии выбора наилучшего варианта плана из имеющихся альтернатив. Виды планирования: стратегическое, тактическое, оперативное, краткосрочное, среднесрочное, долгосрочное. Основные элементы процесса планирования. Система показателей, используемых в планировании и требования, предъявляемые к ним. Государственные нормативы, учитываемые при составлении планов-прогнозов. Роль экономического анализа в прогнозировании и планировании. Цели, задачи, методы и приемы экономического анализа. Способы выявления неиспользованных резервов. Особенности разработки прогнозов и планов на отраслевом уровне и уровне организаций. План экономического и социального развития организаций общественного питания: содержание, показатели, исходная информация для его составления. Внутрифирменное планирование как фактор повышения эффективности управления коммерческой организацией, система его показателей. Взаимосвязь стратегического и текущего планирования. Бюджетное планирование как составная часть механизма хозяйствования. Бизнес-планирование как составная часть процесса планирования. Организация бизнес-планирования.

Тема 4. Спрос на продукцию и услуги общественного питания

Спрос как форма проявления потребностей. Факторы, определяющие объем, структуру и динамику развития спроса. Социальные нормативы как

система основополагающих условий развития потребительского спроса. Минимальный потребительский бюджет, потребительская корзина, минимальная заработная плата. Показатели, используемые для оценки тенденций развития спроса потребителей. Закономерности и тенденции, характеризующие процесс развития спроса потребителей. Причины и особенности проявления спроса на продукцию и услуги общественного питания.

Прогнозирование общего объема спроса на продукцию и услуги общественного питания. Информационное обеспечение прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания. Баланс денежных доходов и расходов населения - важнейший источник получения информации о спросе, его структура. Определение прогнозируемой величины покупательных фондов населения. Методы прогнозирования спроса потребителей на продукцию и услуги общественного питания. Коэффициент эластичности и его применение при прогнозировании спроса. Использование экономикоматематических моделей для прогнозирования спроса.

Тема 5. Товарные ресурсы как составной элемент рынка

Товарное предложение как экономическая категория и составной элемент рынка потребительских товаров и услуг. Источники формирования товарных ресурсов. Особенности формирования товарных ресурсов общественного питания. Источники обеспечения организаций общественного питания товарными ресурсами. Механизм, задачи и методы управления товарными ресурсами в современных условиях хозяйствования. Факторы, определяющие объем и структуру товарных ресурсов. Товарные ресурсы - материальная основа развития товарооборота. Прогнозирование как элемент системы управления товарными ресурсами. Баланс формирования и использования товарных ресурсов и порядок его разработки.

Экономические характеристики, используемые для оценки состояния потребительского рынка. Емкость рынка, методы ее определения. Конъюнктура рынка и методика ее мониторинга.

РАЗДЕЛ 2. УПРАВЛЕНИЕ ТОВАРООБОРОТОМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 6. Продукция и товарооборот общественного питания

Понятие «товарооборот общественного питания». Соотношение понятий и показателей «товарооборот» и «выручка». Продукция общественного питания. Классификация продукции собственного производства: обеденная

продукция и прочая собственная продукция. Классификация обеденной продукции. Блюдо, меню, ассортимент продукции. Классификация блюд. Покупные товары. Состав товарооборота общественного питания: виды и формы товарооборота, их характеристика. Понятие физического объема товарооборота и методика его исчисления. Показатели розничного товарооборота, их взаимосвязь. Связь розничного товарооборота со спросом населения на продукцию и услуги общественного питания. Розничный товароборот в системе экономических категорий и показателей эффективности национальной экономики и деятельности организаций общественного питания. Методы государственного регулирования розничного товарооборота в современных условиях. Розничный товароборот организаций общественного питания как часть розничного товарооборота Республики Беларусь. Тенденции развития розничного товарооборота общественного питания в Республике Беларусь.

Система управления товарооборотом общественного питания. Организация, планирование, стимулирование, контроль как составные элементы системы управления товарооборотом.

Анализ товарооборота и производственной программы. Цель, задачи, последовательность, исходные предпосылки и информационно-нормативная база для проведения анализа товарооборота. Методика расчета численности населения, пользующегося услугами общественного питания. Анализ общего объема и структуры товарооборота общественного питания. Производственная программа. Анализ выпуска продукции собственного производства. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья. Внешние и внутренние факторы, определяющие объем и состав товарооборота, методика их количественной оценки. Пути увеличения товарооборота в организации общественного питания в современных условиях.

Планирование производственной программы и товарооборота. Взаимосвязь и увязка прогнозов и планов товарооборота на макро, мезо и микроуровнях. Методы расчета производственной программы и выпуска обеденной продукции для различных типов объектов общественного питания. Планирование продажи покупных товаров и оптового товарооборота. Методы планирования и прогнозирования товарооборота для различных типов объектов питания. Выбор варианта оптимального плана-прогноза товарооборота общественного питания. Критические характеристики оценки надежности плана: точка безубыточности и запас финансовой прочности. Модель стратегического регулирования товарооборота общественного питания. Особенности управления товарооборотом в различных типах и видах объектов питания. Пути достижения прогнозных показателей и реализации неиспользован-

ных возможностей развития товарооборота. Контроль за ходом реализации прогнозных и плановых показателей.

Тема 7. План снабжения общественного питания сырьем и товарами

План снабжения организаций питания сырьем и товарами, его содержание. Планирование потребности в сырье, полуфабрикатах и товарах в организации общественного питания. Исходные данные и методика определения потребности в продуктах. Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах высокой степени готовности и покупных товарах в планах организаций общественного питания.

Товарные запасы – необходимое условие стабильного развития товарооборота. Понятие, сущность, причины образования, состав запасов сырья и товаров (товарных запасов). Факторы, определяющие размер и структуру товарных запасов. Признаки классификации товарных запасов. Показатели оценки состояния и эффективности использования товарных запасов. Время товарного обращения, его показатели и взаимосвязь с результатами деятельности организации. Факторы, определяющие время товарного обращения. Скорость товарного обращения. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости.

Методика планирования (нормирования) товарных запасов. Методы нормирования и планирования запасов сырья и товаров. Оптимизация товарных запасов. Критерии оптимальности товарных запасов. Оперативный контроль за формированием товарных запасов. Модель управления товарными запасами.

Содержание продуктового баланса и методика его разработки. Планирование поступления сырья, полуфабрикатов.

Товарное обеспечение товарооборота в системе управления хозяйственной деятельностью организаций питания. Оценка влияния товарного обеспечения на конечные результаты хозяйственно-финансовой деятельности и эффективности функционирования организации питания. Формы и механизм формирования товарного обеспечения. Факторы, определяющие объем и структуру товарного обеспечения. Эффективность закупки сырья и товаров. Контроль за ходом выполнения договоров и соблюдением условий поставки. Оценка эффективности взаимодействия с поставщиками сырья и товаров.

Особенности снабжения сырьем и товарами объектов общественного питания в пути.

РАЗДЕЛ 3. ЗАТРАТЫ И РЕЗУЛЬТАТЫ

Тема 8. Расходы общественного питания

Экономическая сущность понятий «затраты», «расходы», «текущие затраты», «издержки». Совокупность затрат. Отличительные черты категории «расходы». Состав расходов. Расходы по видам деятельности, операционные расходы, внереализационные расходы. Классификация расходов.

Сущность расходов на производство и реализацию в общественном питании. Расходы на производство и реализацию как показатель эффективности использования материальных и трудовых ресурсов в общественном питании.

Принципы классификации расходов на производство и реализацию: по экономическому содержанию, в зависимости от функций, выполняемых общественным питанием, в зависимости от влияния на них изменения цен на продукцию, товары и услуги; по статьям.

Номенклатура статей расходов в общественном питании. Отличия действующей в Республике Беларусь номенклатуры от принятых в зарубежных странах.

Показатели, характеризующие состояние, динамику и эффективность текущих расходов в общественном питании.

Тенденции изменения расходов общественного питания субъектов рынка различных хозяйственно-правовых форм и форм собственности. Факторы внешнего и внутреннего характера, влияющие на величину расходов в общественном питании. Экономические и организационные факторы внутреннего характера, способствующие изменению расходов в общественном питании.

Анализ расходов общественного питания. Цель, задачи, исходная информация, последовательность и методы анализа. Анализ динамики отдельных видов расходов. Состав, тенденции изменения операционных и внереализационных расходов. Анализ расходов на производство и реализацию. Методика анализа выполнения плана и динамики расходов от основного вида деятельности за отчетный период, в разрезе кварталов, по структурным подразделениям. Анализ расходов на производство и реализацию в разрезе номенклатуры статей. Факторный анализ расходов. Оценка эффективности текущих расходов.

Планирование и прогнозирование расходов на производство и реализацию. Исходные предпосылки и методы планирования расходов общественного питания. Требования к обоснованности прогнозных показателей. Порядок разработки плана расходов по общему объему. Методика планирования

и прогнозирования расходов по отдельным статьям. Разработка мероприятий, обеспечивающих выполнение плана по текущим расходам общественного питания. Особенности планирования операционных расходов.

Резервы экономии и пути оптимизации расходов общественного питания. Механизм управления расходами на производство и реализацию. Суть процесса управления, задачи, функции, субъекты, принципы, критерии, методы. Особенности управления расходами в различных типах и видах объектов питания.

Тема 9. Доходы общественного питания

Доходы как экономическая категория. Виды доходов. Доходы организаций общественного питания: доходы от реализации, доходы от операционной и внереализационной деятельности. Общие и чистые доходы. Роль и значение доходов как экономического показателя. Функции доходов: воспроизводственная, регулирующая, стимулирующая, распределительная, оценочно-информационная. Направления использования доходов. Состав и источники формирования доходов в общественном питании.

Торговые надбавки, скидки, наценки – важнейшие источники образования доходов от реализации. Дифференциация торговых надбавок по отдельным товарным группам. Методика расчета торговых надбавок по товарам, реализуемым по свободным ценам. Особенности установления торговых надбавок на социально значимые товары. Формирование торговых надбавок по импортируемой продукции. Дифференциация наценок по наценочным категориям организаций питания и другим признакам. Действующий порядок и размеры наценок на продукцию собственного производства и покупные товары в общественном питании. Особенности формирования цен на продукцию собственного производства и покупные товары в организациях питания.

Показатели измерения доходов от реализации. Факторы, определяющие размер и уровень доходов от реализации. Анализ доходов организации питания. Цель, задачи, источники информации, последовательность проведения анализа. Факторный анализ доходов от реализации. Пути повышения доходности организаций общественного питания.

Методика прогнозирования и планирования доходов организаций питания. Увязка прогнозной величины доходов от реализации с планами товарооборота, прибыли, условиями деятельности, тактическими и стратегическими задачами по развития организации питания. Методы расчета прогнозной величины доходов от реализации: метод прямого счета (техно-экономический), экономико-статистический, исходя из потребности в чистой прибыли, экономико-математический, расчетно-аналитический.

Методы определения показателей, характеризующих надежность прогнозных расчетов доходов организации питания: точка безубыточности, критическая величина доходов от реализации, коэффициент покрытия, запас финансовой прочности.

Механизм управления доходами организаций питания. Ценовая и ассортиментная политика – основные составляющие комплекса мероприятий по совершенствованию системы управления доходами. Особенности управления доходами в различных типах и видах объектов питания.

Тема 10. Прибыль и рентабельность

Прибыль как экономическая категория и обобщающий показатель конечных финансовых результатов деятельности организации питания. Функции прибыли. Роль прибыли. Виды прибыли: прибыль от реализации, прибыль от операционных доходов и расходов, прибыль от внереализационных доходов и расходов, прибыль общая, налогооблагаемая прибыль, прибыль чистая, прибыль минимальная, максимальная, целевая, на вложенный капитал, номинальная, реальная. Методика их исчисления. Источники образования прибыли. Факторы внешней и внутренней среды, определяющие величину прибыли.

Рентабельность – относительный показатель прибыльности организаций общественного питания. Показатели рентабельности, методы их определения.

Анализ прибыли и рентабельности. Цель, задачи, последовательность анализа. Информационная база для проведения анализа. Расчет факторов, влияющих на прибыль и рентабельность. Маржинальный анализ прибыли и рентабельности. Выявление неиспользованных резервов роста прибыли.

Порядок распределения прибыли и основные направления ее использования. Цель, задачи политики распределения прибыли. Принципы распределения прибыли. Внешний и внутренние факторы, влияющие на процесс распределения прибыли. Особенности распределения прибыли для РУП и коммерческих организаций с долей государства в уставном фонде. Оценка эффективности разработанной политики распределения прибыли. Система налогообложения организаций общественного питания. Взаимоотношения организаций питания с финансовой системой по платежам в бюджет.

Исходные предпосылки планирования и прогнозирования прибыли. Методы планирования прибыли: прямого счета, расчетно-аналитический, обеспечения соответствующей прибыли на вложенный капитал, метод «CVP» (с использованием системы взаимосвязь расходов, объема реализа-

ции и прибыли), метод экстраполяции, иные экономико-статистические и экономико-математические методы.

Эффект производственного (операционного рычага). Оценка надежности прогнозных расчетов: определение порога рентабельности, запаса финансовой прочности. Механизм управления прибылью. Пути повышения прибыли. Особенности управления прибылью и рентабельностью в различных типах и видах объектов питания.

РАЗДЕЛ 4. РЕСУРСНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 11. Трудовые ресурсы (персонал) общественного питания

Трудовые ресурсы, их состав и структура. Персонал организации общественного питания. Особенности труда в общественном питании и их влияние на состав и структуру трудовых ресурсов. Формы регулирования трудовых отношений в организациях общественного питания.

Понятие списочного состава, явочной и среднесписочной численности работников. Движение трудовых ресурсов в организациях питания и показатели его характеризующие.

Производительность и эффективность труда: понятие, показатели и методы измерения. Система показателей оценки эффективности использования трудовых ресурсов организации общественного питания. Показатели оценки затрат и результатов труда. Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Оценка факторов, влияющих на производительность труда. Пути повышения производительности труда.

План по труду, его показатели. Нормативные и инструктивные материалы, используемые при планировании показателей по труду. Анализ численности, анализ состава и движения персонала. Анализ календарного фонда рабочего времени. Планирование численности работников и производительности труда. Штатное расписание, его содержание.

Особенности управления персоналом в различных типах и видах объектов питания.

Тема 12. Система оплаты и стимулирования труда в общественном питании

Симулирование труда в общественном питании. Заработная плата как основная форма материального стимулирования труда, принципы ее организации. Необходимость и формы государственного регулирования трудовых отношений и оплаты труда на национальном, отраслевом, региональном и

микроуровнях. Отраслевые тарифные соглашения и коллективные договоры и их роль в регулировании оплаты труда. Тарифная система: понятие, сущность, значение, основные элементы. Единая тарифная сетка работников Республики Беларусь, ее содержание и применение в организациях общественного питания. Формы и системы оплаты труда. Повременная система оплаты труда, ее сущность и условия эффективного применения. Сдельная система оплаты труда: сущность, разновидности, условия применения. Контрактная форма найма: ее сущность и значение. Нетарифные модели оплаты труда. Система премирования работников общественного питания. Гибкие системы оплаты труда, их разновидности и возможности применения в организациях общественного питания. Зарубежный опыт организации оплаты труда.

Фонд заработной платы, его состав, источники формирования. Виды выплат, включаемых в фонд заработной платы. Анализ фонда заработной платы: цель, задачи, последовательность, информационная база. Расчет факторов, влияющих на величину фонда заработной платы. Показатели оценки эффективности использования фонда заработной платы.

Планирование фонда заработной платы организации общественного питания. Нормативные и инструктивные материалы, используемые при планировании фонда заработной платы.

Тема 13. Основные фонды, их воспроизводство

Понятие и экономическая сущность основных фондов, их состав и структура. Классификация основных фондов. Материально-техническая база как форма натурально-вещественная форма основных фондов и как составная часть экономического потенциала организаций питания. Состояние материально-технической базы общественного питания Республики Беларусь. Факторы, определяющие объем и структуру основных фондов. Виды оценки основных фондов. Первоначальная, восстановительная, остаточная, ликвидационная стоимость основных фондов. Показатели, характеризующие уровень технического состояния и движения основных фондов. Физический и моральный износ основных фондов. Амортизация основных фондов: понятие, способы и методы начисления амортизации. Амортизационная политика организаций питания на современном этапе. Понятие амортизируемой стоимости основных средств и методы определения амортизационных отчислений.

Показатели эффективности использования основных фондов. Влияние эффективности использования основных фондов на конечные результаты функционирования организаций питания. Основные пути повышения эффективности использования основных фондов в организациях питания.

Аренда и лизинг как формы использования основных фондов. Лизинг оборудования как фактор обновления основных фондов и его экономические преимущества по сравнению с получением долгосрочных кредитов на закупку оборудования.

Необходимость, сущность и формы воспроизводства основных фондов. Инвестиции в воспроизводство основных фондов. Объекты, структура, источники финансирования инвестиций. Сущность и организация инвестиционного процесса. Понятие нового строительства, расширения, реконструкции, технического перевооружения действующих объектов общественного питания, модернизации оборудования и их значение. Отраслевая, производственная, технологическая структура инвестиций в основные фонды. Государственное регулирование инвестиционной деятельности. Показатели оценки и пути повышения эффективности использования инвестиций в основные фонды.

Тема 14. Оборотные средства

Экономическая сущность и состав оборотных фондов и фондов обращения. Понятие, сущность, структура оборотных средств, признаки их классификации. Факторы, определяющие объем и структуру оборотных средств организации общественного питания.

Показатели эффективности использования оборотных средств и их влияние на конечные результаты хозяйственной деятельности организаций общественного питания. Пути повышения эффективности использования оборотных средств.

Планирование потребности организаций общественного питания в оборотных средствах. Нормирование оборотных средств – основа определения потребности организаций питания в оборотных средствах. Методика расчета норм и нормативов оборотных средств по сырью и товарам, денежным средствам и прочим нормируемым товарно-материальным ценностям.

Задачи, механизм и выбор стратегии управления оборотными средствами.

РАЗДЕЛ 5. ФИНАНСЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 15. Формирование и использование финансовых ресурсов организаций общественного питания

Понятие, значение финансового обеспечения и финансовых ресурсов организаций общественного питания. Принципы организации финансо-

вой деятельности организаций питания. Основные направления использования финансовых ресурсов в организациях общественного питания. Механизм управления финансовыми ресурсами. Источники формирования финансовых ресурсов. Собственные и приравненные к ним средства, заемные и привлеченные средства. Роль привлеченных ресурсов. Основные внешние источники привлечения средств организациями общественного питания.

Роль кредитов в развитии организации общественного питания. Кредитование организаций общественного питания. Объекты, принципы и условия кредитования. Показатели оценки кредитоспособности организаций общественного питания. Эффективность привлечения заемных средств. Эффект финансового рычага и факторы его определяющие.

Кредитный договор, его содержание, порядок заключения. Определение потребности организации питания в кредитах. Показатели оценки эффективности использования кредитных ресурсов и пути ее повышения. Принципы и порядок разработки политики формирования заемных средств.

Тема 16. Финансовое планирование

Виды и задачи финансового планирования. Финансовый план, его содержание и исходные предпосылки для разработки. Экономические расчеты, предшествующие составлению финансового плана. Нормативные и инструктивные материалы, используемые при разработке финансового плана.

Анализ и оценка финансового состояния как важнейшая исходная база для составления финансового плана и эффективного управления финансовыми ресурсами. Понятие финансового состояния организации и показатели, его характеризующие.

Цель, задачи, последовательность и методика анализа финансового состояния. Нормативные и инструктивные материалы, используемые при оценке финансового состояния.

Анализ состояния, состава, структуры, динамики внеоборотных и оборотных активов и эффективности их использования. Анализ структуры, динамики, эффективности использования собственного и заемного капитала и обеспеченности организации общественного питания собственным оборотным капиталом.

Понятие, признаки, типы и анализ финансовой устойчивости и платежеспособности организации общественного питания. Факторы, влияющие на финансовую устойчивость и платежеспособность. Оценка деловой (коммерческой) активности организации питания и финансовых результатов деятельности. Критерии оценки структуры баланса и платежеспособности организации. Оценка ликвидности баланса.

Составление финансового плана. Определение доходов и поступлений денежных средств и направлений их расходования. Взаимоотношение организаций питания с бюджетом по платежам в бюджет. Финансовое прогнозирование – важнейшее условие обеспечения устойчивости организаций питания. Прогнозирование потока денежных средств. Содержание плана-прогноза движения денежных средств. Организация контроля за ходом выполнения финансового плана.

РАЗДЕЛ 6. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 17. Социально-экономическая эффективность общественного питания

Понятие эффекта и эффективности. Эффективность как экономическая категория: понятие, сущность. Экономическая и социальная эффективность деятельности общественного питания.

Классификация ресурсов и затрат при оценке экономической эффективности деятельности функционирования общественного питания. Примененные и потребленные ресурсы (единовременные и текущие затраты). Критерии эффективности и требования, предъявляемые к ним. Внутренние и внешние факторы, влияющие на эффективность функционирования организации питания. Методы оценки экономической эффективности. Ресурсный и затратный методы и их сущность. Система показателей, характеризующих эффективность деятельности организации общественного питания. Методика анализа экономической эффективности организации. Анализ и оценка обобщающих и частных показателей. Методика расчета влияния примеренных ресурсов на динамику товарооборота и прибыли. Пропорции интенсивного развития. Пути повышения экономической и социальной эффективности общественного питания.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Литература

Основная:

1. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания: учеб.-пособие / О.П.Ефимова.- Минск: Новое знание, 2006.- 346 с.
2. Кравченко, Л.И. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: учеб.-прак. пособие / Л.И. Кравченко. - Минск: ООО «ФУАинформ», 2003. – 430 с.
3. Емельянова, Т.В. Экономика общественного питания: учебник / Т.В. Емельянова, В.П.Кравченко. Минск: Выш. шк., 2008 - 382.
4. Экономика общественного питания: практикум: / О.П.Ефимова-Стадник [и др.]; под ред. О.П. Ефимовой-Стадник. – Минск: БГЭУ, 2004.- 195 с.
5. Экономика организаций торговли: учеб.пособие / Р.П.Валевич [и др.]; под ред. Р.П.Валевич, Г.А.Давыдовой . – Минск: БГЭУ, 2010 . – 671 с.

Дополнительная:

6. Савицкая, Г.В. Анализ финансового состояния предприятия / Г.В. Савицкая.- Минск: Изд-во Гревцова, 2008. - 200 с.
7. Бланк, И.А. Торговый менеджмент / И.А.Бланк. – Киев: Ника-Центр, 2004. – 784 с.
8. Бланк, И.А. Управление прибылью. – 3 - изд. - Киев: Ника-Центр, 2007. - 768 с.
9. Ефимова, О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: учеб. пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова, Т.А.Олефиренко .- М.: Новое знание, 2007. - 392с.
10. Карпов, Е.В. Ресурсы торгового предприятия: учеб.пособие / Е.В.Карпова – М.: КНОРУС, 2005.- 256 с.
11. Раицкий, К.А. Экономика предприятия: учебник / К.А.Раицкий. – М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 1999.- 693 с.
12. Савицкая, Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: учеб. пособ./ Г.В.Савицкая.- Минск.: Новое знание, 2006.- с.
13. Скриба, Н.Н. Бизнес-планирование в торговле: методические подходы и практические рекомендации: учеб.пособие. / Н.Н.Скриба, И.М.Микулич, Р.П. Валевич. – Минск.: БГЭУ, 2001. - 216 с.
14. Скриба, С.И. Экономико-статистическое моделирование и прогно-

зирование средствами М8 Excel: учеб. пособие / С.И. Скриба, Н.Н.Скриба. Минск.: БГЭУ, 2002. - 171 с.

15. Снитко, Л.Т., Управление капиталом торговой организации. Экономический аспект: учеб.пособие./ Л.Т.Снитко, Е.И. Висторобская, Т.Ю. Бугаева. – М.: Изд-во РДЛ, 2004.- 319 с.

16. Кожарская, Н.В. Учет затрат организаций общественного питания / Н.В. Кожарская, В.В. Кожарский. - Минск: Совр. шк. 2007. - 240 с.

17. Чернов, В.А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, турбизнес / В.А.Чернов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.- 686 с.

18. Экономический анализ в торговле: учеб. пособие / М.И. Баканов [и др.]; под ред. М.И.Баканова. – М.: Финансы и статистика, 2004. -400 с.

19. Экономика и организация деятельности торгового предприятия: учебник / А.Н.Соломатин [и др.]; под ред.А.Н.Соломатина.- М.: «Инфра-М», 2002. – 291 с.

20. Экономика торгового предприятия: Торговое дело: учебник / Л.А.Брагин [и др.]; под ред. Л.А.Брагина. – М.: ИНФРА-М, 2008. -314 с.

21. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие / Т.И. Николаева [и др.]; под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой. - М.: КНОРУС, 2009 .- 400 с.

22. Экономика и организация труда: учебник / С.Н. Лебедева, Л.В. Мисникова. – Минск.: ООО «Мисанта», 2002. - 166 с.

23. Экономика предприятий торговли: учеб. пособие / Н.В.Максименко, Е.Е. Шишкова [и др.]; под общ.ред. Н.В.Максименко, Е.Е.Шишковой.- Минск.:Выш.шк.,2005.-542 с.

24. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учеб пособие / Е.А.Карпенко, В.А.Ларионова, Л.А.Ольхова.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. -238 с.

Беларускі дзяржаўны эканамічны ўніверсітэт. Бібліятэка.
Белорусский государственный экономический университет. Библиотека.
Belarus State Economic University. Library.

<http://www.bseu.by>