

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

## ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы*

*для обучающихся всех форм обучения по направлению  
19.03.04 – Технология продукции и организация  
общественного питания*

Составители:

Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко, Е.Ю. Водолагина

Благовещенск  
Издательство

Дальневосточного государственного аграрного университета  
2019

УДК 658:642.5 (072)

Э40

**Э40** Экономика организации общественного питания : учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы / Дальневост. гос. аграр. ун-т ; сост. канд. техн. наук, доц. Ю. Ю. Денисович; канд. биол. наук, доц. Е. Ю. Осипенко; ст. преподаватель Е. Ю. Водолагина. – Благовещенск: Изд-во Дальневост. гос. аграр. ун-та, 2019. – 44 с.

Составлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, учебным планом и программой дисциплины (модуля) «Экономика организации общественного питания». Разработано для оказания методической помощи в выполнении курсовой работы. Содержит общую характеристику курсовой работы, примерный план, тематику курсовых работ, список рекомендованных источников. Может быть использовано в качестве вспомогательного материала при выполнении выпускной квалификационной работы.

Предназначено для студентов всех форм обучения по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

**УДК 658:642.5 (072)**

Одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе методическим советом технологического факультета ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ (Протокол № 1 от 17 сентября 2018 года).

© ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, 2019

© Оформление. Изд-во Дальневост. гос. аграр. ун-та, 2019

**СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ .....	4
1 Общая характеристика курсовой работы .....	5
2 Выбор темы курсовой работы.....	6
3 Требования к оформлению курсовой работы .....	7
4 Общие требования к содержанию и структуре курсовой работы.....	11
5 Примерный образец плана и содержание курсовой работы.....	31
6 Примерная тематика курсовых работ .....	34
Список рекомендуемых источников .....	37
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	38

## ВВЕДЕНИЕ

Переход от плановой экономики и становление новых условий хозяйствования представляют совершенно новые требования к деятельности предприятия.

Вместо доминирующих ранее во всех отраслях предприятий государственной собственности функционируют предприятия, базирующиеся на частной, смешанной, коллективной форме собственности.

Происходит расширение самостоятельности предприятий, их прав и обязанностей. Все это ведет к изменению методов ведения экономики предприятия, механизмов его функционирования.

При этом меняются и критерии оценки производственной и коммерческой деятельности.

Это, в свою очередь, значительно повышает требования к уровню экономической подготовки руководящего персонала и служб предприятия и несомненно определяет значимость дисциплины «Экономика организации общественного питания».

Данное учебно-методическое пособие поможет обучающимся более конкретно представить требования к курсовой работе по дисциплине «Экономика организации общественного питания», использованию первоисточников, подбору фактического материала и его обработке и тем самым подготовиться к экзамену по данной дисциплине и выполнению выпускной квалификационной работы.

## 1 Общая характеристика курсовой работы

**Курсовая работа (КР)** – учебная работа с элементами научного исследования по определенной проблеме.

Курсовая работа выполняется студентами самостоятельно на базе изучения курса «Экономика организации общественного питания» и других специальных дисциплин, методической и научной экономической литературы.

Цель выполнения курсовой работы по дисциплине: углубление теоретических знаний в соответствии с выбранной темой курсовой работы; формирование умений применить теоретические знания в экономическом анализе материалов конкретного предприятия общественного питания по результатам его работы за последние годы, а также умение использовать справочную, нормативную и правовую документацию (информацию); умение прогнозировать перспективы развития отдельных направлений деятельности предприятия общественного питания с их экономическим обоснованием и необходимыми расчетами.

Выполнение курсовой работы – необходимая составная часть подготовки к итоговой государственной аттестации.

В процессе написания, а затем защиты курсовой работы студент должен показать знания законов и принципов деятельности предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики, правильно оценить сложные экономические процессы и самостоятельно прогнозировать оптимальные производственные решения. Курсовая работа должна закрепить экономические знания по дисциплине, то есть определить экономическую эффективность.

Подготовка и защита курсовой работы является одним из контрольных мероприятий при изучении дисциплины, ее обязательным условием. Курсовая работа завершает изучение курса «Экономика организации общественного питания» и ориентирована на систематизацию знаний по дисциплине.

В связи с изложенными основными задачами курсовой работы являются: теоретическое исследование отдельной проблемы на основе изучения специальной экономической литературы; расчет и анализ динамики экономических показателей деятельности

предприятия общественного питания по выбранной теме; обоснование наиболее рациональных путей и методов решения отдельных вопросов экономики предприятия общественного питания, обоснование их соответствующими расчетами экономической эффективности.

## **2 Выбор темы курсовой работы**

Курсовая работа выполняется по темам, отражающим основные разделы учебной программы курса «Экономика организации общественного питания». Каждая тема должна быть актуальной, значимой и иметь практическую направленность.

Курсовая работа является основательной подготовкой для самостоятельного научного исследования. В результате дополнительной работы над темой она может быть экономическим разделом выпускной квалификационной выпускной работы (дипломной работы), а также научных докладов и выступлений на студенческих научных конференциях.

Исходя из этого, рекомендуется выбирать ту тему курсовой работы, по которой студент в дальнейшем будет писать выпускную квалификационную работу. Именно поэтому каждому студенту необходимо активно участвовать в работе студенческого научного общества, а также собирать, анализировать и обобщать экономический материал по выбранной теме во время прохождения производственной практики (преддипломной). По любой теме от студента потребуется серьезная мыслительная деятельность, изучение специальной экономической литературы и нормативных документов. В помощь студентам назначается руководитель из числа преподавателей, ведущих данный учебный курс, который выдает задание на выполнение курсовой работы и дает методические рекомендации. По согласованию с руководителем квалификационной выпускной работы курсовая работа выполняется на примере отдельного функционирующего предприятия общественного питания, то есть столовой, кафе, бара, ресторана и т.д.

Каждый студент по выбранной теме составляет план работы, определяет ее структуру, содержание, название граф и параграфов, подбирает специальную экономическую литературу и сходные данные. Желательно составить календарный план подготовки работы, согласовать и представить его руководителю для утверждения. После выбора темы курсовой работы студент может руководствоваться примерным планом, который приводится ниже. При этом предлагаемая тематика и планы не являются обязательными, они носят рекомендательный характер. Их творческая переработка может стать заслугой студента. Уточнение тематики курсовых работ и их содержания осуществляется после прохождения студентом производственной практики.

### **3 Требования к оформлению курсовой работы**

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А4 (210x297 мм) по ГОСТ 2.301. Объем курсовой работы составляет 30 – 35 страниц компьютерного текста.

Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Word.

Тип шрифта: Times New Roman.

Шрифт заголовков разделов, структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложение» – полужирный, размер 14 пт.

Шрифт заголовков подразделов – полужирный, размер 14 пт.

Межсимвольный интервал – обычный.

Межстрочный интервал – полуторный.

Выравнивание текста по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен от 12,5 до 15 мм (5 знаков).

Текст проекта выполняется на листах формата А4, с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм; правое – 15 мм; верхнее и нижнее – 20 мм.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения, не допускаются.

Титульный лист является первым листом курсовой работы. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется.

На титульном листе должно быть указано:

- полное наименование образовательного учреждения;
- выбранная тема;
- наименование направления подготовки;
- Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, направление подготовки;
- гриф допуска к защите,
- Ф.И.О. преподавателя – руководителя курсового проекта;
- город и год выполнения проекта (Приложение А).

Бланк задания следует помещать после титульного листа.

**Задание** на выполнение работы должно включать: наименование Университета, факультета, направления/специальности, профиля/специализации и кафедры; фамилию и инициалы студента, дату выдачи задания, тему работы/проекта, исходные данные и краткое содержание работы/проекта, срок представления к защите, фамилии и инициалы руководителя и консультантов по специальным разделам. Задание подписывается руководителем, обучающимся и утверждается заведующим выпускающей кафедрой. Задание должно оформляться на специальном бланке (Приложение Б). Формулировка темы ВКР в задании должна точно соответствовать ее формулировке в распоряжении по факультету. После утверждения задания вносить в него изменения и дополнения не разрешается. Контроль за выполнением задания осуществляют руководитель, заведующий выпускающей кафедрой.

**Реферат (ГОСТ 7.32-2001)** представляет собой краткое изложение содержания Документа, включающее основные фактические сведения и выводы о работе. Он должен содержать краткую характеристику работы, отражающую сведения об объекте

исследования или проектирования, используемых методах исследования и новизне, о результатах основных конструкторских, технических, эксплуатационных характеристиках проектируемого объекта (изделия), области применения, экономической эффективности объекта проектирования или исследования, полученной новизны результатов работы, а также сведения об объеме пояснительной записки, количестве иллюстраций, приложений, количестве использованной литературы. Допускается, при отсутствии в пояснительной записке определенных сведений по какой-либо из перечисленных структурных частей реферата, их опускать из текста реферата, при соблюдении последовательности изложения. Реферат размещается на отдельном листе. Заголовком служит слово «РЕФЕРАТ», записанное прописными буквами по центру (Приложение В).

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Таблицы и иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотографии и др.) должны иметь надтабличные и подтабличные надписи и номера: таблицы вверху (над), причем номер таблицы пишется арабскими цифрами в ее верхнем правом углу без знака «№»; иллюстрационный материал – надпись и номер внизу (без №).

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Приложения оформляют как продолжение курсового проекта на последующих листах. В тексте курсового проекта на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его буквенного обозначения. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Расчетно-пояснительная записка должна быть сброшюрована в скоросшивателе или в папке.

Расчетно-пояснительная записка подписывается студентом-исполнителем и руководителем с указанием даты.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем.

**Рецензия** – это оценочный критический анализ работы, в котором главным является краткое объективное воспроизведение взглядов автора работы и развернутое научно-обоснованное отношение рецензента к основным идеям автора, их интерпретация в соответствии с взглядами и убеждениями рецензента (Приложение Г).

Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики.

При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке. Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки: зачет – незачет, либо допуск \ не допуск к защите.

**Плагиат** – несамостоятельное выполнение письменной работы, то есть использование в ней чужого текста, опубликованного на бумажном или электронном носителе, без ссылки на источник или при наличии ссылок, но когда объем и характер заимствований ставят под сомнение самостоятельность выполнения работы или какого-либо из ее разделов (СМК-П-7.3.01-14 Положение об исполнении системы «Антиплагиат» при оценке качества выполнения письменных работ ФГБОУ ВПО ДальГАУ).

## **4 Общие требования к содержанию и структуре курсовой работы**

Содержание и структура курсовой работа, уровень ее выполнения должны удовлетворять современным требованиям.

В структуре курсовой работы выделяются следующие структурные элементы:

- титульный лист
- задание
- реферат
- содержание (с указанием страниц, частей и разделов)
- теоретическая часть (название)
- аналитическая часть (название)
- практическая часть (экономический расчет)
- заключение
- список использованных источников
- приложения (при необходимости).

Каждая часть работы должна включать несколько разделов.

### **4.1 Введение**

Во введении (объем 1-2 страниц) обосновывается актуальность темы, формулируются цель и задачи, объект исследования, источники информации и используемые методы расчета.

### **4.2 Теоретическая часть**

В теоретической главе (10 - 12 страниц) дается экономическая сущность исследуемого объекта, степень изученности, существующие проблемы и направления их дальнейшего решения, отражаются мнения специалистов и предложения автора, выявленные на основе изучения специальной экономической литературы и нормативных документов с обязательными ссылками на первоисточники.

### **4.3 Аналитическая часть**

В аналитической части работы (5 – 7 страниц) дается краткая организационно-экономическая и правовая характеристика предприятия общественного питания, анализируются показатели его деятельности.

Данный раздел курсовой работы может включать следующие подразделы: *бизнес – план: описание продукции предприятия*

*общественного питания, анализ рынка сбыта, стратегию маркетинга, оценку конкурентов, производственный, организационный и финансовый планы предприятия.*

**Бизнес-план** – это документ, в котором описываются все основные аспекты предпринимательской деятельности, анализируются главные проблемы, с которыми может столкнуться предприятие в условиях рынка, и определяются основные способы решения этих проблем.

Основные задачи бизнес – плана – это выработка стратегии предприятия, оценка его жизнеспособности и устойчивости, определение потребности в инвестициях, снижение риска предпринимательской деятельности, конкретизация перспектив бизнеса в виде системы количественных и качественных показателей его развития, привлечение финансовых средств и потенциальных партнеров.

**Образец написания аналитической части курсовой работы на примере fresh-бара, проектируемого в г. Шимановск Амурской области.**

**Описание продукта (услуги)**

Концепция fresh-бара: fresh-бар проектируется для удовлетворения самых изысканных вкусов. Для тех, кто ценит в напитках не только вкус, но и смело заявляет, что им не все равно! Витамины, минералы, яркие фреши, смузи, ароматы свежих фруктов и яркое настроение – все смешалось в одном бокале.

В меню fresh-бара будут входить: свежавыжатые соки, соки, смузи, кондитерские изделия, горячие и холодные напитки, десерты, мороженое.

Продажа свежавыжатых соков - новое для России, стремительно развивающееся направление бизнеса, имеющее огромные перспективы. В настоящее время экзотическими соками российского покупателя уже не удивишь - магазины заполнены напитками самых разных сортов. Но в большинстве своём эти соки изготовлены из концентратов, полученных методом вакуумной сушки: делается это для удешевления конечного продукта за счёт снижения транспортных расходов. Во-первых, доставка концентрата стоит во много раз дешевле, чем перевозка натурального сока, в котором примерно 95% массы составляет вода, во-вторых, натуральный сок очень сложно сохранить в его

первозданном виде хотя бы несколько часов без применения консервантов или термообработки, а это самым губительным образом сказывается на его потребительских качествах – разрушаются витамины и биологически активные вещества – энзимы.

Ассортимент также является важной составляющей успеха в данном бизнесе, в данном случае его придется определять и как расчетным, так и опытным. Главное в концепции данного заведения, соблюдать формат – свежевыжатые соки, смузи, коктейли, прохладительные напитки, чай, кофе.

Свежевыжатые соки полезны буквально всем: и детям, и взрослым, и пожилым, и даже беременным женщинам. Причем детям можно употреблять соки (конечно, в очень маленьких количествах), начиная с месячного возраста или с начала прикорма (если малыш плохо переносит соки в столь раннем возрасте).

Ведь если свежевыжатые соки правильно приготовлены, то они чрезвычайно полезны в первую очередь из-за того, что являются кладезем витаминов, минеральных веществ и антиоксидантов. Кроме того, свежевыжатые соки достаточно легко и быстро усваиваются организмом. Этими свойствами обладают все без исключения свежевыжатые соки.

Помимо всего прочего, у каждого сока есть и свои неповторимые особенности воздействия на организм. Так, яблочный сок показан при малокровии и гастрите, томатный - при нарушении обмена веществ (в том числе помогает похудеть), гипертонии и раке. Виноградный сок очищает организм от шлаков и токсинов, а также показан для снижения влияния неблагоприятных факторов окружающей среды.

### **Анализ рынка сбыта**

Изучение рынка сбыта продукции или услуги – это второй раздел бизнес-плана. Недостаточный анализ рынка и потенциальных потребителей, их вкусов, запросов, денежных возможностей и т.д. - одна из наиболее частых причин неудач в бизнесе. Поэтому, прежде всего, необходимо тщательно изучить рынок. Это даст возможность определить круг потребителей, емкость рынка продукции (услуги) и, следовательно, объемы их производства и реализации, необходимые для этого ресурсы.

Если трудно провести достоверное исследование рынка, либо оно стоит достаточно дорого и не по карману начинающему

предпринимателю, можно изготовить пробную партию кулинарных изделий, реализация которых даст ценную информацию о рынке, - особенно, если вы сами примите непосредственное участие в продаже продукции или оказании услуг.

Таким образом, из пробной продажи необходимо получить максимум интересующей нас информации. Полезно поинтересоваться у потребителей, какие изменения внесли бы они во внешний вид, качественные параметры, упаковку, оказание сервисных услуг. При этом не стремитесь удовлетворить интересы и запросы всех потребителей сразу, нацеливайте свой продукт или услугу всегда на определенную группу потребителей, на их потребности и вкусы, направляйте совершенствование своих изделий или услуг, завоевывайте определенную нишу на рынке данной продукции (услуги) и старайтесь ее удержать.

### **Стратегия маркетинга**

Коммерческий успех каждого предприятия в большей степени зависит от того, насколько рационально организовано движение продукции от товаропроизводителя к потребителю и сфера ее обращения.

В данном предприятии продукция реализуется через торговый зал. Ценообразование на предприятии определяется по калькуляционной себестоимости с учетом цен на каждый вид продукции. Наценка в баре составляет 100%.

Обслуживающий персонал должен сделать все возможное для того, чтобы клиент чувствовал себя комфортно и предпочел данное заведение остальным предприятиям общественного питания.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество и безопасность продукции и ценообразование.

Качество услуг удовлетворяет установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания отвечают требованиям безопасности и экологичности. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг соответствует типу предприятия, отвечает требованиям эстетичности:

гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещения бара, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей блюд и кулинарной продукции.

Успешная деятельность бара обеспечивается также ответственностью руководства, своевременным предупреждением неверных действий, безопасностью продукции, подготовкой и квалификацией кадров. Поэтому, следует сделать ставку на яркое оформление торгового зала и рекламные листовки, с предложением заглянуть во fresh-бар. Также акцент в рекламной компании следует сделать на здоровый образ жизни.

### **Оценка конкурентов**

В настоящее время в г. Шимановск данное предприятие конкурентов не имеет. Свежевыжатые соки можно купить лишь в ресторанах, да и то не во всех.

Во fresh-баре созданы все условия для привлечения потребителей: оригинальное оформление зала, быстрое обслуживание клиентов, широкий ассортимент напитков, круглогодичное функционирование - это говорит в пользу предприятия. Из этого можно сделать вывод, что для борьбы с будущими конкурентами необходимо: постоянно повышать уровень обслуживания, предлагать и внедрять новые блюда и напитки. В последнее время все чаще стали открываться новые форматы предприятий общественного питания, поэтому возможность появления новых конкурентов очень велика.

### **План производства**

Непосредственное приготовление сока должно происходить на глазах у потребителей, так как от процесса приготовления сильно зависит покупательская реакция. В связи с этим вся продукция предприятия будет производиться на современном оборудовании с использованием новых технологий, что снижает производственные затраты, повышает производительность труда. Для организации работы бара понадобится современное технологическое оборудование: соковыжималка, блендеры и миксеры, холодильные камеры, барная стойка, витрина, кофемашина, машина для льда.

Сырьё и полуфабрикаты для приготовления пищевой продукции, предусматривается приобретать на основании заключенных договоров на поставки через торговую сеть, оптовые базы, пищевые предприятия, крестьянско-фермерские хозяйства. Основное условие – наличие сертификатов, удостоверений качества.

### **Организационный план**

Если говорить о персонале fresh-баре, то в таком заведении обычно работает 7-10 человек. Весь персонал перед открытием и при найме новых работников должен пройти обучение.

Для бесперебойной работы предприятия на постоянную работу будут приняты зав. производством, бухгалтер, повара, кондитеры 4 и 5 разрядов, бармены, официанты, мойщики посуды. Работники производства должны иметь специальное образование, подготовку с учетом специфики работы предприятия. Принятие на работу проводится на конкурсной основе.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество и безопасность продукции и ценообразование.

### **Финансовый план**

В финансовом плане устанавливаются важнейшие финансовые показатели.

Для реализации данного проекта планируется взять кредит. Кредит берется сроком на шесть месяцев, где процентная ставка по кредиту 18%.

Кредит берется в связи с нехваткой собственных денежных средств на организацию дела и развитие производства. Но перед этим была рассчитана потребность в заёмных средствах и соизмерены возможности погашения затрат при расчете за кредит.

### **4.4 Практическая часть (экономический расчет)**

В практической части (10-15 страниц) на основе теоретического исследования и проведенного анализа в первых двух частях делаются расчеты и даются предложения (рекомендации),

направленные на решение рассматриваемых проблем. Предложения и рекомендации должны носить конкретный характер, обоснованный расчетами их целесообразности и экономической эффективности по отдельным техническим, технологическим и организационным вопросам (проблемам).

*Определение величины товарооборота и суммы наценки*

Предприятия питания за оказанные услуги по производству, реализации и организации потребления взимают плату, которую можно назвать ценой услуг. В эту плату включается торговая надбавка к цене закупленного сырья и товаров и наценка на продукцию общественного питания.

Розничная продажа представляет собой акт обмена денег на товар и услуги.

Розничный товарооборот – это продажа потребительских товаров населению, юридическим лицам, их обособленным подразделениям. Продажа товаров осуществляется за наличный расчёт; по без наличному расчёту; посредством кредитных карточек.

Розничный товарооборот делится на товарооборот розничной торговли и товарооборот общественного питания. Товарооборот – количественный показатель, характеризующий объём продаж. Розничный товарооборот – заключительная стадия движения потребительских товаров из сферы обращения в личное потребление путём их обмена на денежные доходы.

Товарооборот общественного питания выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции, покупке товаров, оказании услуг по предприятию общественного питания. Состоит из двух частей:

- реализации продукции собственного производства;
- продажи покупных товаров.

Реализация продукции собственного производства, а так же покупных товаров непосредственно потребителям через обеденный зал составляет розничный товарооборот предприятия общественного питания. В состав розничного товарооборота общественного питания входит:

- продажа за наличный расчёт готовых изделий и полуфабрикатов собственной выработки (блюд, кулинарных, кондитерских, хлебо – булочных изделий) и покупных товаров, включая

отпуск обедом на дом, а также через магазины, отделы кулинарии, киоски, развозную, разносную и другую торговую сеть, принадлежащую данному предприятию общественного питания;

- продажа по безналичному расчёту готовых изделий и полуфабрикатов собственной выработки юридическим лицам социального назначения и их обособленным подразделениям;

- продажа готовых изделий и полуфабрикатов собственной выработки, покупных товаров рабочим и служащим с последующим удержанием их стоимости из заработной платы;

- продажа цветов, сувениров и других непродовольственных товаров.

В товарооборот общественного питания не включаются:

- бесплатная реализация готовых изделий и полуфабрикатов собственной выработки отдельным категориям населения (учащимся школ, пенсионерам и т.п.), оплаченных органами социальной защиты;

- стоимость питания и обслуживания на банкетах, презентациях, оплачиваемая юридическими лицами, их обособленными подразделениями;

- стоимость возвращённой поставщиками тары.

- внутренний отпуск продукции и товаров в пределах организации предприятия общественного питания (из кладовой в столовую, возврат товаров на базу или кладовую, переброска товаров между структурными подразделениями и т.п.).

- стоимость сырья заказчика (так называемое давальческое сырьё).

- выручка за просмотр концертных программ, бильярдных, танцевальных, игровых залов, видео салонов и других бытовых предприятий.

Товарооборот планируют и учитывают в розничных ценах, включая наценку общественного питания.

Таблица 4.1 – Определение величины товарооборота и суммы наценки

Наименование продукта	Кол-во за день, кг	Количество за год, кг	Цена за 1 кг, руб.	Стоимость за год, руб.	Наценка, %	Цена 1 кг с наценкой, руб.	Стоимость за год с наценкой, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8
Продукция собственного производства:							
.....							
.....							
.							
.....							
.....							
.							
<b>Итого:</b>							
Покупная продукция							
.....							
.....							
.							
<b>Итого:</b>							
<b>Итого т/о:</b>							

### *Валовой доход предприятия*

Розничная цена представляет сумму оптовой цены закупки и торговой надбавки. Сумма надбавок и наценок составляет валовой доход.

Валовой доход является частью продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначена на образование прибыли и покрытия издержек производства и обращения.

Валовой доход предприятия общественного питания измеряется в абсолютных и относительных величинах. В абсолютных величинах валовой доход характеризуется суммой, выраженной в денежных единицах, в относительных величинах – уровень.

Одним из источников валового дохода предприятия общественного питания является торговая надбавка. Её величина должна покрывать величину издержек обращения предприятия общественного питания. Торговые надбавки устанавливаются в процентах к оптовой свободно-отпускной цене.

### *Определение величины капитальных вложений*

Капитальные вложения – это средства, направленные на строительство здания и оборудование.

Эффективность капитальных вложений определяется сопоставлением эффекта от их осуществления с их величиной.

Цель определения эффективности капитальных вложений предприятий общественного питания состоит в выборе экономического обоснования наилучших вариантов либо нового строительства, либо реконструкции объектов в выборе новых видов техники, торгово-технологического оборудования, машин, обеспечивающих технический прогресс. Определяют общую (абсолютную) и относительную экономическую эффективность капитальных вложений. Общая (абсолютная) экономическая эффективность капитальных вложений измеряется двумя показателями: коэффициентом эффективности капитальных вложений и сроком окупаемости. Коэффициент эффективности по предприятию общественного питания рассчитывается делением чистой прибыли

на капитальные вложения и сравнивается, с нормативом. Капитальные вложения используются эффективно, если коэффициент эффективности больше или равен нормативу.

Средства, направляемые на проведение реконструкции (строительства), ремонт помещения и оборудование составляют капитальные вложения. Стоимость оборудования принимаем по действующим ценам (компания «Фартов» г. Благовещенск или аналогичным предприятиям). Расчет капитальных вложений оформляют в виде таблицы.

Таблица 4.2 – Капитальные вложения предприятия

Наименование	Количество, м <sup>2</sup> , шт.	Стоимость, руб.	Сумма, руб.
Строительство (реконструкция)			
Оборудование:			
Кухонный комбайн Kenwood FP – 270	1	10200,0	10200,0
Холодильная камера "Polair CV 105 – S	1	28000,0	28000,0
Морозильная камера Бирюса 200 НК	1	19540,0	19540,0
..... ..... ....			
..... ..... ...			
<b>Итого:</b>			

#### *Определение величины издержек*

Издержки предприятий общественного питания – это затраты на производство, реализацию и организацию потребления продукции.

Издержки производства и обращения классифицируются по различным признакам: явные и неявные издержки; предельные; альтернативные; в зависимости от функций, выполняемых предприятием ОП; по видам затрат; материальные и нематериальные; постоянные и переменные; по товарным группам; прямые и косвенные; по статьям и другие.

Издержки предприятия ОП регламентируются «Основными положениями по составу затрат включаемых в себестоимость продукции (работ и услуг)».

Таблица 4.3 – Классификация издержек

Издержки производства	Издержки обращения	Издержки по организации потребления продукции
<ul style="list-style-type: none"> <li>• затраты на транспортировку сырья;</li> <li>• заработная плата работников производства;</li> <li>• расходы на хранение сырья и полуфабрикатов;</li> <li>• расходы на топливо, газ, электроэнергию;</li> <li>• расходы на аренду производственных помещений;</li> <li>• износ, стоимость стирки и починки санспецодежды производственного персонала;</li> <li>• часть расходов на содержание складов и другие расходы, связанные с изготовлением продукции собственного производства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оплата труда торговых работников;</li> <li>• расходы на доставку покупных товаров;</li> <li>• амортизация торгового оборудования;</li> <li>• расходы на стирку и починку санспецодежды торгового персонала;</li> <li>• расходы на рекламу;</li> <li>• другие затраты, связанные с реализацией продукции собственного производства и покупных товаров.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• затраты на оплату труда официантов, уборщиц, гардеробщиков;</li> <li>• расходы на стирку и починку столового белья, износа столового белья, посуды;</li> <li>• других расходов, связанных с организацией потребления проекции собственного производства и покупных товаров.</li> </ul>

Большое влияние на издержки оказывает состав товарооборота. Повышение уровня расходов на оплату труда, система организации оплаты труда на предприятии оказывают влияние на издержки производства и обращения.

Статьи в издержках предприятий общественного питания делятся на группы:

- материальные затраты;
- затраты на оплату труда, социальные отчисления;
- прочие затраты.

**Материальные затраты.** Эта статья издержек включает расходы на отопление, водоснабжение, освещение, канализацию, амортизацию основных средств и др.

*Расходы на отопление.* Эти расходы планируются в зависимости от площади отапливаемых помещений и среднегодовых расходов на отопление из расчета на 1 м<sup>2</sup> здания. Среднегодовые затраты на отопление рассчитываются по формуле:

$$Q_{cp} = g_0 L h K V (t_b - t_n) \frac{(t_g - t_{cp})}{(t_g - t_n)}, \quad (4.1)$$

где  $g_0$  - удельная тепловая характеристика здания,  $g_0=0,35$ ;

$h$  - коэффициент, учитывающий местные климатические условия,  $h=1$ ;

$V$  - объем здания, м<sup>3</sup>;  $V = 324$  м<sup>2</sup>;

$K$  - температурный коэффициент,  $K = 0,8$ ;

$t_b$  - внутренняя температура здания, °С;

$t_n$  - наружная температура здания холодного месяца, °С;

$t_{cp}$  - среднегодовая температура, °С.

$$Q_{год} = 24 h Q_{cp} / 10^6, \quad (4.2)$$

где  $h$  - количество отапливаемых суток в году,  $h=224$ ;

Годовые затраты на отопление в стоимостном выражении исчисляются, исходя из расхода на отопление в натуральных показателях и действующего тарифа оплаты на данный вид услуг.

Расходы на водоснабжение. Расходы на холодное водоснабжение определяются на основе фактического потребления воды и действующих тарифов на 1 м<sup>3</sup>.

$$q = h V q_0, \quad (4.3)$$

где  $h$  - количество дней в году;

$V$  - дневное количество блюд, шт.;

$q_0$  - норма холодной воды на одно блюдо, м<sup>3</sup>,  $q_0=0,004$ .

Средний расход тепла на горячее водоснабжение определяют по фактическому потреблению горячей воды и действующему тарифу. Среднегодовой расход тепла на горячее водоснабжение определяется по формуле

$$Q = \frac{Vn60}{K \times 10^6}, \quad (4.4)$$

где  $V$  - количество блюд в день, шт.;

$n$ -норма потребления горячей воды на одно блюдо,  $n=12$ ;

$K$ -коэффициент неравномерности потребления воды,  $K=3$ .

Годовой расход горячей воды определяют по формуле:

$$Q_{гор} = Q \times Z_{от} + 0,8 Q_{ср} Z_p \frac{(65 - t_{хл})}{(65 - t_{хз})}, \quad (4.5)$$

где  $Z_{от}$  - количество отапливаемых суток в году,

$Z_p$  - количество дней в году;

$t_{хл}$  - температура холодной воды в летний период, °С;

$t_{хз}$  - температура холодной воды в зимнее время года, °С.

*Расход на электроэнергию.* Эти расходы планируются, исходя из видов оборудования, его количества, потребляемой мощности, продолжительности работы, а также действующих тарифов на потребляемую электроэнергию.

Таблица 4.4 – Расчет расхода электроэнергии для производственных нужд

Наименование оборудования	Количество, шт.	Мощность, кВт/час	Средняя продолжительность работы, ч	Расход электроэнергии в сутки, кВт/час
1	2	3	4	5
Кухонный комбайн	1	0,18	3	0,54
Холодильный шкаф	1	1,3	24	31,2
.....				
.....				
.....				
Всего расход электроэнергии		.....		

*Расходы на освещение.* Данные расходы по фактическим данным составляют 25% от затрат на электроэнергию.

Амортизация здания составляет 1,2% от его балансовой стоимости.

Амортизация холодильного оборудования составляет 10,5% от его стоимости.

Амортизация теплового оборудования составляет 12,5% от его стоимости.

Амортизация механического оборудования составляет 14,0% от его стоимости.

*Затраты на оплату труда, социальные отчисления*

Таблица 4.5 – Заработная плата и социальные отчисления

Должность	Кол-во	Тарифный коэффициент	Ставка	50%	Заработная плата
Итого					

Социальные отчисления составляют 30 % от фонда заработной платы (ПФ – 22%, ФСС – 2,9%, ФОМС – 5,1%).

**Прочие затраты.** Эта статья издержек включает затраты по малоценным и быстроизнашивающимся предметам (расходы на спецодежду, столовую посуду, обеденные приборы, мебель, хозяйственный инвентарь, столовое белье), затраты по уплате налогов, оплата услуг связи и установка телефона, водомера, пожарной и сторожевой сигнализации, расходы на рекламу и т.д.

Расходы на столовую посуду, обеденные приборы устанавливаются на основе нормативов списания, эксплуатации и потерь, которые устанавливаются по видам сортовой посуды (стекло, фаянс и т.д.).

Расчеты определяются в процентах от товарооборота по продукции собственного производства: столовые приборы – 0,15%; обеденные приборы – 0,55%; хозяйственный инвентарь – 0,25%; столовое белье – 0,48%; мебель – 15,6% от ее стоимости. Затраты на рекламу составят 1,4 % от фонда заработной платы. Земельный налог складывается из величины площади застройки (кв.м.) и тарифа оплаты за 1 кв.м.

Издержки производства и обращения по предприятию составляют:

- а. Материальные затраты ..... рублей.
  - б. Заработная плата и социальные отчисления ..... рублей.
  - в. Прочие затраты ..... рублей.
- Общая сумма издержек производства и обращения составляет..... руб.

*Определение величины прибыли от реализации собственной и покупной продукции и срока окупаемости предприятия*

Прибыль – это результативный (оценочный) показатель, который характеризует эффективность деятельности предприятия оп. Как количественный показатель прибыль – это разность между валовыми доходами и расходами (издержки производства и обращения) предприятия общественного питания.

Чистая прибыль – это прибыль между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятием из балансовой прибыли (на недвижимость, прибыль, доходы), экономическими санкциями и отчислениями. Чистую прибыль предприятия общественного питания распределяют и используют самостоятельно.

Прибыль в общественном питании является одним из важнейших показателей, характеризующих конечные результаты производственной деятельности.

Прибыль – это разница между валовым доходом и издержками производства:

$$\Pi = \text{ВД} - \text{ИП}, \quad (4.6)$$

где ВД – валовой доход, руб.;

ИП – издержки производства, руб.

Рентабельность – это относительный показатель. Он характеризует процентное отношение суммы прибыли к одному из показателей и отражает взаимосвязь прибыли с другими показателями. Этот показатель характеризует связь между финансовыми результатами и торговой выручкой. Сумма прибыли и её уровня в процентах к товарообороту могут быть относительно велика, но не будут окупать затраченных средств, что приведёт в последствии к невозможности решения хозяйственных задач. Поэтому показатель рентабельности, исчисленный путём сопоставления прибыли и товарооборота, можно использовать лишь для оценки и совокупности с другими показателями, ибо как частный показатель он освещает только одну сторону явления.

Уровень рентабельности определяется по формуле

$$Y_{p\%} = \frac{\Pi}{T} \times 100, \quad (4.7)$$

где  $\Pi$  – прибыль, руб.;

$T$  – товарооборот, руб.

Таким образом, рентабельность характеризует связь между финансовыми результатами и торговой выручкой.

Срок окупаемости характеризует время, в течение которого капиталовложения полностью возмещаются за счет прибыли предприятия и определяется

$$T = \frac{K}{\Pi}, \text{ лет} \quad (4.8)$$

где  $K$  – капитальные вложения, руб.;

$\Pi$  – прибыль, руб.

Для определения экономической целесообразности строительства (реконструкции) определяются основные технико-экономические показатели.

Таблица 4.6 – Техничко-экономические показатели предприятия

Наименование показателей	Показатель
Капитальные вложения, рублей	
Годовой товарооборот, рублей	
Валовой доход, рублей	
Издержки производства и обращения, рублей	
Прибыль, рублей	
Уровень рентабельности, %	
Срок окупаемости, лет	

#### 4.5 Заключение

В заключении работы (1 - 2 страницы) студент формулирует выводы по первым двум главам и делает предложения по внедрению. В нем раскрываются выводы, как могут быть решены на предприятии общественного питания поставленные во введении задачи, отражаются возможные перспективы развития рассматриваемых вопросов.

#### 4.6 Список использованных источников

Список использованных источников помещают после основного текста работы по ГОСТ 7.0.100 – 2018 (Приложение Д).

Нумерация источников в списке литературы должна быть сплошной от начала до конца.

Рекомендуемая последовательность расположения произведений печати:

1. Нормативно-правовые акты.
  2. Источники статистических данных.
  3. Книги и статьи.
  4. Ведомственные методические указания, положения, инструкции, приказы.
  5. Неопубликованные документы:
    - отчеты о научно-исследовательских работах;
    - переводы;
    - диссертации.
  6. Книги и статьи, опубликованные на иностранных языках.
- Список использованных источников выполняется в соответствии с Приложением Д.

#### 4.7 Приложения

Приложение – заключительная часть работы, которая имеет дополнительное, обычно справочное значение, но является необходимой для более полного освещения темы.

В приложения выносятся материалы, которые по тем или иным причинам (например, из-за большого объема) не целесообразно приводить в основной части текстового **Документа**.

По содержанию приложения могут быть разнообразны: копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов, отдельные положения и т.д.

По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, карты и др.

Приложения оформляются как продолжение данного **Документа**.

В тексте **Документа** на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте **Документа**.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы. Приложение должно иметь заголовок, который записывают по центру относительно текста с прописной буквы отдельной строкой, а под ним в скобках – «обязательное» (если его выполнение предусмотрено заданием) или «справочное».

*Например,*

*Приложение А (справочное)*

*Типы основных технологических линий*

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. В случае полного использования букв алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Приложения выполняют на листах формата А4. Допускается оформлять приложения на листах формата А3, А2, А1 по ГОСТ 2.301 – 68.

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы и подразделы, которые нумеруются в пределах каждого приложения. Приложения должны иметь общую с остальной частью Документа сквозную нумерацию страниц. Все приложения должны быть перечислены в содержании Документа (при наличии) с указанием их номеров и заголовков или могут быть упомянуты под общим словом «Приложения». Если приложение оформлено отдельным томом (в виде самостоятельного документа), то на титульном листе под наименованием темы работы пишут слово «Приложение» и далее оформляют по общим правилам.

## 5 Примерный образец плана и содержание курсовой работы

Тема ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СУЩНОСТЬ СЕБЕСТОИМОСТИ (КАЛЬКУЛЯЦИИ) ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЗНАЧЕНИЕ И НАПРАВЛЕНИЕ ЕЕ СНИЖЕНИЯ

План

Введение

1. Теоретические аспекты определения сущности себестоимости

(калькуляции) продукции общественного питания

2. Анализ себестоимости (калькуляции) продукции на предприятиях общественного питания

3. Направления снижения себестоимости (калькуляции) продукции на ПОП

Заключение

Список используемых источников

Во введении обосновывается актуальность выбора темы, объекта исследования, формируется цель и задачи работы. При обосновании актуальности выбора этой темы обратите внимание на необходимость снижения себестоимости (калькуляции) продукции общественного питания, являющейся основой формирования ее цены. Выбор объекта исследования проведите с учетом особенностей и значения снижения себестоимости (калькуляции) на предприятиях общественного питания.

Целью данной работы может являться рассмотрение сущности себестоимости (калькуляции) продукции общественного питания и разработка направлений ее снижения на конкретном предприятии общественного питания. Для достижения этой цели в работе могут быть поставлены следующие задачи:

- рассмотреть сущность себестоимости (калькуляции) продукции общественного питания, включаемые в ее состав затраты и классификацию;

- провести анализ себестоимости (калькуляции) продукции на предприятиях общественного питания;

- разработать и обосновать конкретные рекомендации, направленные на снижение себестоимости (калькуляции) продукции на предприятии общественного питания.

При рассмотрении этой темы рекомендуется в теоретической части обратить внимание на существующие в экономической литературе подходы к определению себестоимости (калькуляции), издержек и затрат на производство. Опишите состав затрат, включаемых в себестоимость (калькуляцию) продукции, их классификацию по различным признакам. Покажите особенности учета затрат на предприятии общественного питания, которое выбрано в качестве объекта исследования. Сделайте соответствующие выводы по результатам теоретического исследования.

Написание аналитической части рекомендуется начать с характеристики предприятия общественного питания, выбранного в качестве объекта исследования. Укажите его организационно-правовую форму, местонахождение, сферу деятельности, наименование основных видов производимой продукции или оказываемых услуг. Рассмотрите организационную и производственную структуру предприятия общественного питания, проведите анализ его основных технико-экономических показателей деятельности. Анализ себестоимости (калькуляции) может быть проведен по полной себестоимости (калькуляции) товарной продукции в целом и элементам затрат, по затратам на рубль продукции, себестоимости (калькуляции) отдельных изделий, отдельным статьям затрат. В этой части необходимо провести пофакторный анализ себестоимости (калькуляции) (с использованием экономико-математических методов и компьютерных программ), сделать выводы по результатам анализа.

В практической части работы, исходя из результатов проведенного анализа себестоимости (калькуляции), следует дать рекомендации, направленные на снижение себестоимости (калькуляции), и обосновать их соответствующими расчетами. Ваши предложения могут быть связаны со снижением материальных затрат, расходов на оплату труда, экономией на условно-постоянных затратах за счет роста объема производства и др. В случае, если для снижения себестоимости (калькуляции) продукции на предприя-

тии предлагаются мероприятия, связанные с использованием инвестиций, необходимо обосновать целесообразность их привлечения и эффективность использования с помощью следующих показателей: чистый дисконтированный доход; индекс доходности; внутренняя норма доходности; срок окупаемости.

В заключении должны быть сформулированы основные выводы по каждой из частей работы, показывающие, как раскрыты и решены в ней поставленные во введении задачи.

**Обращаем внимание на то, что план и содержание данной темы курсовой работы носят примерный, а не обязательный характер.**

## 6 Примерная тематика курсовых работ

1. Платёжеспособный спрос и факторы, влияющие на ее развитие
2. Классификация факторов развития спроса
3. Баланс денежных доходов и расходов населения
4. Прогнозирование спроса на продукцию предприятий общественного питания
5. Товарооборот - количественный показатель, характеризующий объем продаж предприятия общественного питания
6. Розничный товарооборот - заключительная стадия движения потребительских товаров из сферы обращения в личное потребление
7. Роль и значение товарооборота как экономического показателя деятельности предприятий общественного питания
8. Анализ товарооборота и оценка достигнутых результатов - основа планирования объема реализации предприятий общественного питания
9. Оценка факторов, влияющих на товарооборот предприятий общественного питания
10. План снабжения предприятий общественного питания - необходимость для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота
11. Расчет потребности в сырье и товарах в планируемый период на предприятиях общественного питания
12. Сущность запасов сырья и товаров, их виды на предприятиях общественного питания
13. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения на предприятиях общественного питания
14. Анализ запасов и товарооборачиваемости на предприятиях общественного питания

15. Нормирование и планирование товарных запасов на предприятиях общественного питания

16. Сущность валового дохода, источники ее образования

17. Торговая надбавка как источник получения валового дохода предприятий общественного питания

18. Наценка на продукцию общественного питания и ее влияние на издержки производства

19. Валовой доход и факторы, влияющие на его величину

20. Сущность и классификация издержек обращения на предприятиях общественного питания

21. Факторы и их влияние на издержки производства и обращения на предприятиях общественного питания

22. Товарообращиваемость и ее влияние на издержки предприятий общественного питания

23. Использование метода планирования издержек производства и обращения по статьям затрат по предприятию общественного питания

24. Прибыль в условиях рынка - конечная цель и движущий мотив развития предприятий общественного питания

25. Функции ПОП и прибыль

26. Роль и значение рентабельности в оценке эффективности работы предприятий общественного питания

27. Анализ прибыли и рентабельности предприятий общественного питания в рыночных условиях

28. Экономическая сущность основных фондов и их классификация на предприятиях общественного питания

29. Эффективность использования основных фондов на предприятиях общественного питания

30. Капитальные вложения. Инвестиции и воспроизводство основных фондов на предприятиях общественного питания

31. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений на предприятиях общественного питания

32. Эффективность использования трудовых ресурсов и производительность труда на предприятиях общественного питания

33. Влияние трудовых факторов на развитие товарооборота и выпуск собственной продукции на предприятиях общественного питания

34. Производительность труда и рост эффективности труда работников предприятий общественного питания

35. Механизм стимулирования труда и его совершенствование в условиях развития рыночных отношений на предприятиях общественного питания

36. Реформы оплаты труда и ее регулирование в условиях рынка на предприятиях общественного питания

37. Повышение эффективности использования оборотных средств и ускоренная их оборачиваемость на предприятиях общественного питания

38. Расчет потребности в оборотных средствах предприятий общественного питания

39. Планирование потребности предприятий общественного питания в оборотных средствах

40. Сущность, состав и структура оборотных средств в процессе торгово-производительной деятельности предприятий общественного питания.

### Список рекомендуемых источников

1. Газалиев, М.М. Экономика предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.М. Газалиев, В.А. Осипов. - М.: Дашков и К, 2015. - 276 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/70605/page1/>
2. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова; под общ. ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и К, 2015. - 228 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/56348/page228/>
3. Лысенко, Ю. В. Экономика предприятия торговли и общественного питания : учеб. пособие для бакалавров и специалистов; рек. УМО по классич. универ. и тех. образ. / Ю. В. Лысенко, М. В. Лысенко, Э. Х. Таипова. - СПб. : Питер, 2013. - 411, [5] с.
4. Сергеев, И. В. Экономика организации (предприятия) : учеб. пособие для бакалавров / И. В. Сергеев, Веретенникова И. И. ; ред. И. В. Сергеев. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : Издательство Юрайт, 2013. - 671 с.
5. Федорова, Л.П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Электронный ресурс]: методические рекомендации для выполнения выпускных квалификационных работ / Л.П. Федорова, А.В. Шаркова. - М.: Дашков и К, 2012. - 104. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/56349/page17/>
6. Фридман, А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс]: учебник / А.М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2015. - 656 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/56354/page1/>
7. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.М. Фридман. - М.: Дашков и К, 2014. - 464 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/56355/page1/>
8. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие / под ред. Т. И. Николаевой, Н. Р. Егоровой. - М. : КНО-РУС, 2006. - 399,[1] с.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение А (справочное)

#### *Пример оформления титульного листа курсового проекта (работы)*

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление / специальность \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) / специализация \_\_\_\_\_

### КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине « \_\_\_\_\_ »  
(наименование дисциплины)

\_\_\_\_\_

(наименование (тема) проекта/работы)

Выполнил \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
(подпись) (и., о., фамилия,  
номер группы)

Руководитель \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
(подпись) (и., о., фамилия,  
должность,  
ученая степень)

Благовещенск, 20\_\_

**Приложение Б  
(обязательное)**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_  
Направление / специальность \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) / специализация \_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ  
НА КУРСОВУЮ РАБОТУ  
по дисциплине**

**«Экономика организации общественного питания»**

---

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема работы \_\_\_\_\_

2. Исходные данные к работе \_\_\_\_\_

3. Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

Дата выдачи « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок сдачи законченной работы « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
(подпись) (и., о., фамилия)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись)

## **Приложение В (справочное)**

### **Пример оформления реферата**

#### **РЕФЕРАТ**

Курсовая работа 97 с., 24 рис., 12 табл., 52 источника, 3 прил.

#### **ТОВАРООБОРОТ, ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ**

Объектом исследования является производственно-хозяйственная деятельность предприятия общественного питания

Предметом исследования в свою очередь является: формирование и распределение продукции, также анализ товарооборота на предприятии общественного питания в условиях конкурентной среды.

Цель работы заключается в конструктивном и по факторном анализе продукции и товарооборота на предприятии общественного питания действующего в условиях рыночных отношений.

В процессе работы: проведен анализ теории понятий продукции и товарооборота на предприятиях общественного питания с экономической точки зрения; рассмотрены объем, динамика и скорость продукции в структуре товарооборота предприятия общественного питания; дана характеристика ряда показателей товарооборота и выпуска продукции в отрасли общественного питания; определены основные направления в планировании товарного оборота и выпуска продукции на предприятиях общепита; на примере реального предприятия общественного питания рассмотрена производственно-экономическая характеристика продукции и товарооборота; проведен комплексный анализ товарооборота в зависимости от факторов влияния.

Курсовая работа выполнена в текстовом редакторе Microsoft Word.

## Приложение Г

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Дальневосточный государственный аграрный университет»  
 (ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

Факультет \_\_\_\_\_  
 Кафедра \_\_\_\_\_  
 Направление / специальность \_\_\_\_\_  
 Направленность (профиль) / специализация \_\_\_\_\_

### РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. обучающегося)

на тему: \_\_\_\_\_

Состав курсовой работы:

пояснительная записка на \_\_\_\_\_ с., приложения на \_\_\_\_\_ с.

1 Характеристика курсовой работы

\_\_\_\_\_

2 Недостатки работы

\_\_\_\_\_

3.Рекомендации

\_\_\_\_\_

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Курсовая работа:

/ соответствует / не соответствует требованиям основной профессио-  
 нальной образовательной программы

/допускается / не допускается к защите

Рецензент

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(и., о., фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение Д

### *Примеры библиографических описаний в списках литературы*

#### ГОСТ 7.0.100 - 2018

##### **Описание законодательных материалов**

1. Гражданский процессуальный кодекс РСФСР : [принят третьей сес. Верховного Совета РСФСР местного созыва 11 июня 1964 г.]: офиц. текст: по сост. на 15 ноября 2001 г. /М-во юстиции Рос. Федерации. – М.: Маркетинг, 2001 . – 159 с.
2. Об областном бюджете на 2005 г.: закон Амурской обл. : [принят областным Советом народных депутатов 23 дек. 2004 г.] // Амурская правда. – 2004. – 23 дек.
3. О предоставлении субсидий на оплату жилья и коммунальных услуг: постановление Правительства РФ от 30 августа 2004 г. №444 // Российская газета. – 2004. – 7 сент.

##### **Описание книги одного автора**

1. Семенов, В. В. Философия: итог тысячелетий. Философская психология / В. В. Семенов. – Пущино: ПНЦ РАН, 2000. – 64 с. *(Если книга написана одним автором, его Ф.И.О. после косой черты (/) допускается не повторять).*

##### **Описание книги двух и трех авторов**

- Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров / А.Ф. Шепелев, И. А. Печенежская, А.В. Шмелев. – Ростов-на-Дону: Изд. центр «Март», 2000. – 255 с.

##### **Описание книги более трех авторов**

- Английский язык для инженеров / Т.Ю. Полякова [и др.] - М.: Высш. шк., 2003. – 463 с.

*(При необходимости можно перечислять Ф.И.О. всех, авторов)*

##### **Описание книги четырех авторов**

- Теория зарубежной судебной медицины : учеб. пособие / В.И. Алисиевич, О.С Пурдяев, Ю.В. Павлов, А.А. Лелиовская; Гос.Ком СССР по нар. образованию. – М.: Изд-во Ун-та дружбы народов, 1990. – 40 с.

**Описание книги пяти и более авторов**

Геометрия : учеб. для 7-9 кл. общеобразоват. учреждений / Л.С. Атанасян, З.Ф. Бутузов, С.Д. Кадомцев и др. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2000. – 335 с.

**Описание книги под редакцией**

1. Физика : энциклопедия / под ред. А.А. Леонович. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2002. – 477 с.

2. Казаков, Я.В. Применение методов информатики для расчетов процессов химической переработки древесины / Я.В. Казаков, А.С. Грошев, В.В. Заляжных, С.И. Третьяков, Д.Г. Чухчин, А.Н. Шкаев; под ред. С.И. Третьякова. – Архангельск: Изд-во Архан. гос. техн. ун-та, 2003. – 382 с.

**Описание многотомных изданий**

Технология целлюлозно-бумажных материалов . В 3 т. Т.2. Производство бумаги и картона. Ч. I. Технология производства и обработки бумаги и картона. / В.И. Комаров, Л.А. Галкина, Л.Н. Лаптев [и др.]. – СПб.: Политехника, 2005. – 423 с.

**Описание книги, состоящей из отдельных статей, каждая из которых имеет автора**

Крюков, Б.В. Вопросы машинного проектирования информационных систем / Б.В. Крюков, Н.П. Хозин // Технические средства обработки информации. – М., 1999. – С. 11 – 25.

**Описание статьи из журнала**

Бунчиков, О.А. Совершенствование управления качеством мяса и мясопродуктов / О. А. Бунчиков, М.А. Петрова, Т.В. Зубков // Экономика сельского хозяйства России. – 2003. – №11. – С. 37 – 38.

**Описание статьи из тематического сборника научных трудов**

Михеева, С.Н. Секреция желудочного сока и его качество в зависимости от времени выпаивания раствора гипохлорита натрия // сб. науч. тр. молодых ученых ДальГАУ. — Благовещенск, 2000. — Вып. 1. — С. 152-153.

*(Если авторов несколько, их Ф.И.О. перечисляются после названия статьи за косой чертой).*

### **Описание статьи из газеты**

Мытгарев, М. Адрес подходящий: сенаторы решают судьбу подходящего // Российская газета. – 2005. – 19 марта.

### **Описание стандарта**

1. ГОСТ Р 517721 – 2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования . Введ. 2002 – 01 – 01. – М.: Госстандарт России: Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с.
2. ГОСТ 7.32 – 2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления . – Взамен ГОСТ 7.32 – 91; введ. 2002–07–01. – Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии, сертификации; М.: Изд-во стандартов, 2001. – 26 с. (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

### **Описание электронного ресурса**

1. Юридический советник [Электронный ресурс] ..... . – Режим доступа: [www.un.org](http://www.un.org).
2. Юридический советник [Электронный ресурс] ..... . – 1 электрон. отп. диск (CD-ROM): зв., цв., 12 см. – Прил.: Справочник пользователя / сост. В.А. Быков. 32 с.
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. технологий РГБ; ред. Т.В. Власенко; web-мастер Н.В. Козлова. – Электрон. дан. – М.: Рос. гос. б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [//www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Электронный каталог ГПНТБ России [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд ГПНТБ России. – Электрон. дан. (5 файлов, 178 тыс. записей). – М., [199 – ]. – Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/win/search/hclp/el-cat.html>. – Загл. с экрана.

*Нормативно-технические документы: ГОСТы, ОСТы и др. в списках литературы располагаются после основной литературы. Если в список включается иностранная литература, то ее следует располагать после литературы на русском языке.*

*Учебное издание*

**ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы*

*для обучающихся всех форм обучения по направлению  
19.03.04 – Технология продукции и организация  
общественного питания*

*Составители:*

*Денисович Юлия Юрьевна,  
Осипенко Елена Юрьевна,  
Водолагина Екатерина Юрьевна*

*В редакции составителей*

Лицензия ЛР 020427 от 25.04.1997 г.

Подписано к печати 15.01.2019 г. Формат 60×90/16.

Уч.-изд.л. – 1,6. Усл.-п.л. – 2,8. Тираж 50 экз. Заказ 38.

---

Отпечатано в отделе оперативной полиграфии издательства  
Дальневосточного государственного аграрного университета  
675005, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86