

Інструкційна картка до проведення практичного заняття № 1

з дисципліни *Економіка підприємства*

Тема заняття: Розрахунок нормативів товарних запасів, напрями удосконалення закупочної політики підприємства

Мета проведення заняття: з'ясувати роль, сутність та склад запасів

Після виконаної роботи студент повинен

знати: для чого сировинні та товарні ресурси в підприємствах ресторанного господарства, як здійснюється закупівельна політика підприємств, що таке продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах

вміти: здійснювати розрахунок нормативів товарних запасів, і аналізувати напрями удосконалення закупочної політики підприємства

Структура проведення практичного заняття.

1. Організаційна частина з вивченням мети практичного заняття.
2. Теоретичне обґрунтування практичного заняття.
3. Видача завдань студентам для самостійної роботи.
4. Виконання студентами практичного завдання.
5. Перевірка викладачем виконання завдання.
6. Підсумки проведення практичного заняття.
7. Домашнє завдання.

Методичне забезпечення практичного заняття.

1. Картки індивідуальних завдань.
2. Контрольна картка відповідей.
3. Методичні вказівки з виконання практичного завдання.

I варіант

Завдання № 1 – Тести

1. Сировинні й товарні ресурси підприємств ресторанного господарства - це:
 - а) найважливіший фактор виробництва в сфері ресторанного господарства;
 - б) основний предмет праці господарюючих суб'єктів галузі;
 - в) обсяг сировини і продовольчих товарів, що переробляються і реалізуються підприємствами ресторанного господарства в процесі виконання своїх функцій;
 - г) всі перелічені відповіді вірні.

2. До складу продуктового балансу підприємства ресторанного господарства не включають:
 - а) надходження сировини й товарів (обсяг закупівлі);
 - б) зміну обсягів запасів сировини й товарів;
 - г) інше вибуття сировини й товарів.

3. Причиною формування сировинних й товарних запасів у ресторанному господарстві є:
 - а) сезонність виробництва і споживання окремих видів сировини й товарів;
 - б) нерівномірність розміщення виробництва і районів споживання сировини й товарів;
 - в) необхідність утворення страхових резервів для згладжування можливих непередбачених коливань у попиті та пропозиції продукції й товарів;
 - г) всі відповіді є правильними.

4. Підвищення швидкості обертання сировинних й товарних запасів за незмінного їх розміру, за інших рівних умов, спричинить до:
 - а) збільшення терміну їх обороту в днях;
 - б) зменшення обсягу товарообороту;
 - в) збільшення обсягу товарообороту;
 - г) зменшення кількості їх оборотів за певний період часу.

5. До складу товарного нормативу запасів сировини та товарів не включаються:
 - а) запаси поточного поповнення;
 - б) страхові запаси;
 - в) робочий запас;
 - г) сезонні запаси.

Завдання № 2 – Задачи

1) Проаналізувати ефективність роботи кафе-кондитерської щодо формування сировинних товарних запасів у цілому за звітний рік на кінець року. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.

Плановий обсяг товарообороту кафе за звітний рік становить 735 тис. грн., фактичний товарооборот склав 748 тис. грн. Норматив запасів – 4 дні. Кафе працює без вихідних. За звітний рік наявність сировинних і товарних запасів кафе характеризується наступними даними: на 01.01 – 6100 грн., на 01.04. – 6200 грн., на 01.07 – 6080 грн., на 01.10 – 6300 грн., 31.12 – 5960 грн.

2) Скласти продуктовий баланс закладу ресторанного господарства щодо картоплі на плановий рік, якщо потреба в ньому для випуску перших страв у плановому році становить 15 т, для випуску других страв і гарнірів – 32 т, холодних закусок – 4 т та іншої продукції власного виробництва – 27 т.

Із загальної потреби в картоплі в IV-му кварталі буде витрачено 28,1%. Норма запасу овочів – 10 днів. Залишок картоплі на 1 грудня поточного року – 1,2 т. За планом постачання за період, що залишився до початку планового року, у заклад надійде 6 т. картоплі. Очікувана витрата картоплі за цей самий період становить 5,7 т. Середню ціну 1кг картоплі взяти на рівні середніх цін, що склалися на момент проведення розрахунків.

II варіант

Завдання № 1 – Тести

1. Сировинні й товарні запаси в підприємствах ресторанного господарства необхідні для:
 - а) забезпечення безперервності процесів виробництва й реалізації кулінарної продукції, виробів, товарів;
 - б) забезпечення стабільності асортименту кулінарної продукції, товарів;
 - в) підвищення рівня задоволення попиту споживачів;
 - г) всі відповіді є правильними.

2. Запаси сировини й товарів, що пов'язані з ймовірними відхиленнями в періодичності та величині партій постачань, змінами інтенсивності споживання, затримками постачань у дорозі, збоями у виробничо-технологічних процесах й ін. Це:
 - а) запаси поточного зберігання;
 - б) страхові (гарантійні) запаси;
 - в) запаси дострокового завозу;
 - г) запаси сезонного зберігання.

3. Якщо обсяг реалізації товарів за період менший, ніж розмір їх надходження, то товарні запаси на кінець періоду:
 - а) зменшуються;
 - б) збільшуються;
 - в) не змінюються;
 - г) між цими показниками немає зв'язку.

4. Яке з наведених нижче положень не є вірним: «прискорення товарооборотності запасів товарно-матеріальних цінностей у підприємствах ресторанного господарства приводить до - :
 - а) вивільнення обігових коштів, що вкладені у запаси сировини й товар;
 - б) скорочення витрат на зберігання запасів сировини й товарів;
 - в) зменшення сировинних і товарних витрат та підвищення прибутку;
 - г) збільшення потреби у сировині і товарах.

5. Якщо товарооборот зростає, а сировинні й товарні запаси зменшуються, то товарооборотність:
 - а) уповільниться;
 - б) не зміниться;
 - в) прискориться;
 - г) не можливо визначити, оскільки взаємозв'язок відсутній.

Завдання № 2 – Задачи

1) Фактичний річний обсяг товарообороту пі церії становить 960 тис. грн. Заклад працює без вихідних. За звітний рік наявність сировинних і товарних запасів пі церії характеризується наступними даними: на 01.01 – 36 тис. грн., 01.04 – 30 тис. грн., 01.07 – 28 тис. грн., на 01.10 – 38 тис. грн., на 31.12 – 40 тис. грн. Норматив сировинних і товарних запасів – 10 днів.

На основі наведених даних визначити середні сировинні й товарні запаси закладу ресторанного господарства (пі церії), середню оборотність сировинних й товарних запасів, кількість їх оборотів на рік, відхилення від нормативу середніх сировинних й товарних запасів та їх наявності на кінець року. Прокоментувати отриманні результати й зробити висновки.

2) У плановому році підприємство ресторанного господарства передбачає виготовити і реалізувати 520 тис. гарячих напоїв і солодких страв. Середня норма витрат цукру на одну страву – 25г. Крім того, для виробництва кондитерських виробів закладу необхідно 21 т цукру. Норматив запасу цукру – 9 днів. Питома вага витрат цукру в IV-му кварталі у загальних річних витратах цукру становить 28%. Запаси цукру на початок планового періоду – 0,65т. Необхідно скласти продуктовий баланс.

Питання та завдання для закріплення матеріалу

- 1.Надайте характеристику сировинним і товарним ресурсам як предмету праці й змінному фактору виробництва у підприємствах ресторанного господарства.
2. Які джерела забезпечення сировинних і товарних ресурсів господарських суб'єктів галузі?
3. Чим обумовлюється необхідність утворення сировинних і товарних запасів підприємства?
4. Яким чином класифікують запаси товарно-матеріальних цінностей і з якою метою?
5. Визначте показники, що використовуються для оцінки стану сировинних і товарних запасів у підприємствах галузі.
6. Що розуміють під товарооборотністю?
7. Надайте характеристику факторам, що впливають на формування та ефективність використання сировинних і товарних запасів.
8. Що таке продуктивний баланс?
9. Охарактеризуйте процес планування потреби підприємства ресторанного господарства у сировині та товарах.

Рекомендована література

1. Власова Н.О., Краснокрутська Н.С. Економіка ресторанного господарства. – Харків, Світ книг, 2015. – 389с
2. Аветисова А.О. Економіка підприємства.-Донецьк, ДонНУЕТ,2011. -190 с.
3. Аветисова А.А. Экономика предприятий питания. - Донецк, 2007 . - 422.
4. Аветисова А.А. Экономика предприятий питания. Д.:2000.- 284 с.
5. Манів З.О. Луцький І.М. Економіка підприємства: навч. посібник. –К.: Знання, 2004.- 580 с.
6. Економіка підприємства: Навч. посібник / За ред. А.В. Шегди.- К.: Знання, 2005.-431 с.
7. Осипов В.И. Экономика предприятия: Учебник.-Одесса: Маяк, 2005.-720 с.
8. Економіка підприємства: Навч. посібник /За ред. А.В. Шегди. – К.: Знання, 2005.- 431с.

Інструкційна картка складена викладачем Дурбаловой Н.І.

Розглянуто і узгоджено на засіданні
циклової комісії економічних дисциплін
Протокол №_____ від «_____» _____ 2018р.
Голова комісії: _____ Н.І.Дурбалова