

# Інструкційна картка до проведення практичного заняття № 2

з дисципліни *Економіка підприємства*

**Тема заняття:** Аналіз показників стану та ефективності використання основних фондів

**Мета проведення заняття:** навчитися аналізувати показники ефективного використання основних фондів

**Після виконаної роботи студент повинен**

**знати:** що відноситься до технічного потенціалу підприємства, які чинники визначають необхідність реконструкції або модернізації технічних ресурсів підприємств ресторанного господарства

**вміти:** розраховувати показники стану та ефективності використання основних фондів

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. Технічний потенціал підприємства ресторанного господарства відрізняється від його технічних ресурсів урахуванням:
  - а) предметів праці;
  - б) просторових ресурсів;
  - в) здатностей персоналу обслуговувати технічні ресурси;
  - г) можливостей використання технічних ресурсів у господарській діяльності
  
2. Зростання технічного рівня підприємства ресторанного господарства характеризує:
  - а) збільшення питомої ваги пасивної частини технічних ресурсів у їх загальній величині;
  - б) збільшення питомої ваги активної частини технічних ресурсів у їх загальній величині;
  - в) збільшення питомої ваги орендованої частини технічних ресурсів у їх загальній величині;
  - г) зменшення питомої ваги орендованої частини технічних ресурсів у їх загальній величині
  
3. Первісна та відновлювальна вартість основних засобів відрізняються:
  - а) на величину зносу;
  - б) цінами, за якими враховуються основні засоби;
  - в) термінами введення основних засобів в експлуатацію;
  - г) цінами, за якими відбувається ліквідація основних засобів.
  
4. Визначте, яка з перелічених пропозицій не сприятиме зростанню ефективності використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства:
  - а) оптимізація співвідношення виробничої та торгової площ;
  - б) раціоналізація розташування підприємства ресторанного господарства;
  - в) оптимізація графіків роботи підприємства;
  - г) максимальне нагромадження основних засобів для захисту майна від інфляції.

## Завдання № 2 – Задачи

На основі даних, що наведені у таблиці 2.1, проаналізувати ефективність використання основних засобів підприємства ресторанного господарства та забезпеченість ними персоналу за два роки. Результати розрахунків звести у таблицю 2.2. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки щодо динаміки розрахованих показників.

Таблиця 2.1 Вихідна інформація для розрахунку

Показник	Минулий рік	Звітний період
1. Валовий товарооборот, тис. грн.	1663	1685
2. Роздрібний товарооборот, тис. грн.	1590	1610
3. Оборот з продукції власного виробництва	1119	1134
4. Прибуток, тис. грн.	48	50
5. Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн.	104	110
5.1 у тому числі активної частини	76	80
6. Кількість місць, од	30	30
7. Середньооблікова чисельність персоналу, осіб	16	16
7.1 у тому числі працівників виробництва	7	7

Таблиця 2.2 Динаміка показників ефективності використання основних засобів підприємства ресторанного господарства

Показник	Минулий рік	Звітний період	Абсолютне відхилення (±)	Темп зростання, %
Вихідна інформація				
1.				
2....				
.....				
Розраховані показники				
8.Фондовіддача основних засобів (стр.1 : стр.5)				
9.Фондовіддача активної частини основних засобів (стр.3 : стр.5.1)				
10. Фондомісткість основних фондів (стр.5 : стр.1)				
11. Фондомісткість основних фондів (стр.5.1 : стр.3)				
12. Питома вага активної частини основних засобів, % (стр.5.1:стр.5)				
13. Рентабельність основних фондів, % (стр.4 : стр.5)				
14. Прибуток на одне посадкове місце, тис. грн. (стр.4 : стр.6)				
15. Роздрібний товарооборот на одне місце, тис. грн. (стр.2 : стр.6)				
16. Оборот з продукції власного виробництва на одне місце, тис. грн. (стр.3 : стр.6)				
17. Кількість місць у розрахунку на одного працівника підприємства (стр.6 : стр.7)				
18. Кількість місць у розрахунку на одного працівника виробництва (стр.6 : стр.7.1)				
19. Фондоозброєність (стр.5 : стр.7)				
20. Фондооснащеність (стр.5.1:стр.7.1)				

## II варіант

### Завдання № 1 – Тести

1. Індивідуалізація виробництва та обслуговування у ресторанному господарстві зумовлює таку особливість його технічного потенціалу, як:
  - а) висока питома вага орендованих просторових ресурсів;
  - б) підвищення вимоги до надійності та високої технологічності машин і устаткування;
  - в) низька технічна оснащеність підприємств;
  - г) нерівномірна завантаженість протягом робочого дня.
  
2. Первісна вартість обладнання складається із:
  - а) вартості його закупівлі;
  - б) вартості його закупівлі, доставки та монтажу;
  - в) вартості його закупівлі за винятком величини зносу;
  - г) вартості його закупівлі, доставки, монтажу та витрат на обслуговування.
  
3. Збільшення обсягу виробництва та реалізації кулінарної продукції за інших рівних умов призводить до:
  - а) підвищення фондоозброєності праці;
  - б) підвищення фондовіддачі;
  - в) підвищення фондоємності;
  - г) підвищення рентабельності основних засобів.
  
4. Підвищення ефективності використання технічного потенціалу у підприємствах ресторанного господарства значною мірою обмежуються за рахунок :
  - а) повного завантаження обладнання;
  - б) низької питомої ваги активної частини основних засобів;
  - в) нерівномірного розподілу попиту споживачів у часі;
  - г) темпів зростання продуктивності праці.

## Завдання № 2 – Задачи

На основі даних, що наведені у таблиці 2.1, проаналізувати ефективність використання основних засобів підприємства ресторанного господарства та забезпеченість ними персоналу за два роки. Результати розрахунків звести у таблицю 2.2. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки щодо динаміки розрахованих показників.

Таблиця 2.1 Вихідна інформація для розрахунку

Показник	Минулий рік	Звітний період
1. Валовий товарооборот, тис. грн.	1663	1697
2. Роздрібний товарооборот, тис. грн.	1590	1610
3. Оборот з продукції власного виробництва	1119	1134
4. Прибуток, тис. грн.	48	46
5. Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн.	104	112
5.1 у тому числі активної частини	76	82
6. Кількість місць, од	30	30
7. Середньооблікова чисельність персоналу, осіб	16	15
7.1 у тому числі працівників виробництва	7	7

## Питання та завдання для закріплення матеріалу

1. Охарактеризуйте роль і місце технічного потенціалу в системі ресурсного забезпечення діяльності підприємства ресторанного господарства.

2. Які з нижчеперелічених елементів можна віднести до технічного потенціалу у ресторанному господарстві: тістомісильна машина; холодильна шафа; мішок борошна; касовий апарат; грошові кошти в касі підприємства; мельхіорові столові прибори; ящик з олією; поточна роздавальна лінія; автомобіль, що призначений для продажу; автомобіль для поставки вантажів у ресторан?

3. Чому для підприємства ресторанного господарства характерна низька технічна оснащеність?

4. За яких умов збільшення первісної вартості основних засобів не призводить до нарощення технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства?

5. Які чинники визначають необхідність реконструкції або модернізації технічних ресурсів підприємства ресторанного господарства?

6. Які чинники впливають на ефективність використання технічного потенціалу?

7. Які методи нарахування амортизації найбільш поширені на підприємствах ресторанного господарства? Чому?

## 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.

Інструкційна картка складена викладачем Дурбаловой Н.І.

Розглянуто і узгоджено на засіданні  
циклової комісії економічних дисциплін

Протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018р.

Голова комісії: \_\_\_\_\_ Н.І.Дурбалова