

Інструкційна картка до проведення практичного заняття № 3

з дисципліни *Економіка підприємства*

Тема заняття: Розрахунок та аналіз показників з праці

Мета проведення заняття: навчитися аналізувати показники ефективного використання основних фондів

Після виконаної роботи студент повинен

знати: характеристику кадрового потенціалу підприємства ресторанного господарства; систему планування праці на підприємствах ресторанного господарства; як ефективно використовувати кадровий потенціал підприємства ресторанного господарства

вміти: проводити розрахунок та аналіз показників з праці

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. Нерівномірність завантаження обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного господарства, що пов'язана з інтенсивністю потоків покупців, зумовлює:
 - а) зниження ефективності їхньої праці;
 - б) підвищення ефективності їхньої праці;
 - в) низький ступінь сумісництва трудових операцій;
 - г) підвищення витрат праці управлінського персоналу.

2. На підприємстві ресторанного господарства показником, що характеризує кількість персоналу, є:
 - а) питома вага кухарів 4-го розряду в загальній кількості працюючих;
 - б) темп зростання кількості працівників;
 - в) структура персоналу за віком і статтю;
 - г) професійно-кваліфікаційний склад працівників.

3. Труднощі, що пов'язані з точною оцінкою продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства, зумовлені:
 - а) особливостями обліку в підприємствах галузі;
 - б) поєднанням різних за спрямованістю функцій і, відповідно, неможливістю виміру всіх трудових витрат кількістю продукції, що виробляється і реалізується;
 - в) недоліками чинної системи нормування праці;
 - г) відсутністю на більшості підприємств автоматизованих систем управлінського обліку, що враховують витрати праці.

4. Наслідком зниження продуктивності праці персоналу підприємства ресторанного господарства може бути:
 - а) підвищення фондоозброєності праці на підприємстві;
 - б) підвищення обсягу товарообороту;
 - в) зниження рівня витрат виробництва та обігу;
 - г) зниження рентабельності господарської діяльності.

5. Визначте, яке з наступних тверджень є неправильним:
 - а) організація заробітної плати на підприємстві будується з обов'язковим додержанням принципу матеріальної зацікавленості;
 - б) різновидами погодинної форми оплати праці є погодинно-преміальна та акордна;

в) для визначення відрядного заробітку потрібно знати відрядну розцінку;

г) однією з форм стимулювання є система доплат і надбавок.

Завдання № 2 – Задачі

1) У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 1140 тис. грн., загальна чисельність працівників підприємства – 15 осіб. На наступний рік планується підвищити продуктивність праці персоналу на 7,5% за незмінної чисельності працівників. Розрахувати на наступний рік продуктивність праці й обсяг товарообороту підприємства.

2) Використовуючи дані, що подані в таблиці, необхідно:

а) визначити продуктивність праці персоналу підприємств і працівників виробництва (кухні);

б) виявити відмінності в структурі штату підприємств ресторанного господарства і показати вплив цих відмінностей на продуктивність праці персоналу.

Підприємства ресторанного господарства	Обсяг товарообороту, тис. грн.	Середньооблікова чисельність працівників	
		Всього, осіб	У тому числі працівники виробництва, осіб
Кафе «Контрабас»	2321,2	45	25
Кафе «Терка»	1873,5	39	21
Кафе «Кристал»	1741,2	33	15
Кафе «Джаз»	1739,5	21	10

II варіант

Завдання № 1 – Тести

1. Витрати праці на одиницю виготовленої продукції є меншими:
 - а) у мережі ресторанів швидкого харчування;
 - б) у ресторані з широким асортиментом страв, у т.ч. фірмових;
 - в) у ресторані авторської кухні;
 - г) у ресторані «молекулярної» кухні.

2. Зазначте, яке із визначень норми виробітку є найбільш повним:
 - а) кількість продукції, яку працівник повинен виробити за одиницю часу;
 - б) планова кількість продукції в розрахунку на одного працівника;
 - в) кількість продукції належної якості, виробленої працівником за певний час за нормальних умов;
 - г) кількість продукції належної якості в розрахунку на одного працівника.

3. Визначте, який з показників не характеризує рівень продуктивності праці персоналу підприємства ресторанного господарства:
 - а) витрати часу в хвилинах на виробництво однієї умовної страви;
 - б) кількість працівників підприємства, що припадає на одну грошову одиницю товарообороту;
 - в) кількість людино-годин, що відпрацьовані працівниками підприємства за місяць;
 - г) обсяг обороту з продукції власного виробництва, що припадає на одного працівника виробництва.

4. Продуктивність праці в підприємстві ресторанного господарства підвищиться, якщо:
 - а) підвищаться ціни на продукцію, що реалізується;
 - б) знизяться ціни на сировину, що купується;
 - в) підвищиться інтенсивність праці за рахунок підвищення попиту споживачів;
 - г) почасова форма оплати праці персоналу буде замінена відрядною.

5. Наслідком зниження продуктивності праці персоналу підприємства ресторанного господарства може бути:
 - а) підвищення фондоозброєності праці на підприємстві;
 - б) підвищення обсягу товарообороту;
 - в) зниження рівня витрат виробництва та обігу;
 - г) зниження рентабельності господарської діяльності.

Завдання № 2 – Задачи

1) У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 1030 тис. грн., загальна чисельність працівників підприємства – 12 осіб. На наступний рік планується підвищити продуктивність праці персоналу на 7,5% за незмінної чисельності працівників. Розрахувати на наступний рік продуктивність праці й обсяг товарообороту підприємства.

2) Використовуючи дані, що подані в таблиці, необхідно:

а) визначити продуктивність праці персоналу підприємств і працівників виробництва (кухні);

б) виявити відмінності в структурі штату підприємств ресторанного господарства і показати вплив цих відмінностей на продуктивність праці персоналу.

Підприємства ресторанного господарства	Обсяг товарообороту, тис. грн.	Середньооблікова чисельність працівників	
		Всього, осіб	У тому числі працівники виробництва, осіб
Кафе «Десерт»	1521,2	34	18
Кафе «Шико»	1345,5	32	17
Кафе «Пафос»	1241,2	29	12
Кафе «Шарлотка»	1339,5	25	10

Питання та завдання для закріплення матеріалу

1. Визначте специфіку праці різних категорій персоналу підприємства ресторанного господарства.

2. Чому більша частина витрат праці в ресторанному господарстві пов'язана із виробництвом кулінарної продукції, а не з її реалізацією і організацією споживання?

3. Охарактеризуйте вплив психофізіологічного й освітнього потенціалу людини на можливість її займати ту чи іншу посаду на підприємстві ресторанного господарства. Чому на сучасних підприємствах посилюється значущість інтелектуальної складової кадрового потенціалу?

4. Як впливає структура кадрового потенціалу за категоріями персоналу підприємства ресторанного господарства на ефективність його діяльності? Які параметри доцільно враховувати під час визначення оптимального співвідношення між різними категоріями персоналу?

5. Чому на сучасних підприємствах ресторанного господарства однією з найбільш поширених проблем є плинність персоналу? Як, з Вашої точки зору, необхідно вирішувати цю проблему?

6. Які існують у ресторанному господарстві механізми найму та навчання персоналу? Як можна пояснити той факт, що навчання персоналу на підприємствах галузі відбувається більшою мірою безпосередньо на виробництві, а не у навчальних закладах?

7. Назвіть приклади, коли збільшення виробітку кухарів або офіціантів не сприяє підвищенню ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства.

8. За яких умов витрати на матеріальне стимулювання праці можна розглядати як інвестиції в персонал підприємства ресторанного господарства?

9. Які системи оплати праці набули поширення у ресторанному господарстві? Чому?

10. Які показники можуть бути покладені в основу розробки системи преміювання праці на підприємствах ресторанного господарства для різних категорій працівників?

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. Економіка підприємств харчової галузі. - Донецьк, 2007 . - 422.
4. Аветисова А.А. Економіка підприємств харчової галузі. 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