

# Інструкційна картка до проведення практичного заняття № 4

з дисципліни *Економіка підприємства*

**Тема заняття:** Розрахунок та аналіз прибутку та рентабельності підприємства ресторанного господарства

**Мета проведення заняття:** навчитися аналізувати показники прибутку та рентабельності підприємства ресторанного господарства

**Після виконаної роботи студент повинен**

**знати:** особливості розрахунку прибутку та рентабельності підприємств ресторанного господарства

**вміти:** розраховувати прибуток та рентабельність 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. Основним видом доходу підприємства ресторанного господарства є:
  - а) дохід від надання приміщення в оренду;
  - б) доходи у вигляді дивідендів унаслідок участі у капіталі інших суб'єктів господарювання;
  - в) доходи від реалізації продукції, товарів, послуг;
  - г) доходи у вигляді відсотків за фінансовими операціями.
  
2. Націнка ресторанного господарства призначена для:
  - а) покриття витрат, які пов'язані з виробництвом продукції та організацією її споживання;
  - б) покриття витрат, які пов'язані з реалізацією продукції;
  - в) отримання підприємством прибутку;
  - г) всі відповіді є правильними.
  
3. Чистий прибуток підприємства буде тим більшим, чим більшою буде величина:
  - а) сукупних витрат виробництва та обігу;
  - б) ставки податку на прибуток;
  - в) прибутку, що підлягає оподаткуванню;
  - г) постійних витрат.
  
4. Вкажіть, який із перелічених чинників, за інших незмінних умов, призводить до зменшення суми чистого прибутку підприємства ресторанного господарства:
  - а) збільшення ставки податку на прибуток підприємства;
  - б) зменшення ставки податку на додану вартість;
  - в) зростання рівня доходу від реалізації;
  - г) зростання товарообороту.
  
5. Показники рентабельності продажів (товарообороту) підприємства ресторанного господарства характеризують:
  - а) ефективність використання власного капіталу підприємства;
  - б) прибутковість операційної діяльності підприємства;
  - в) ефективність використання основних фондів підприємства;
  - г) прибуток, що припадає на одиницю власного капіталу підприємства.

## **Завдання № 2 – Задачи**

1) Обсяг товарообороту кафе «Зустріч» у минулому році склав 1 500 тис. грн., у звітному році даний показник становить 1 700 тис. грн. Валовий дохід підприємства у минулому році — 690 тис. грн., а у звітному році, відповідно, — 700 тис. грн. Рівень витрат виробництва та обігу кафе у минулому році становив 29% до товарообороту, а у звітному році досягнув 31% до товарообороту.

Проаналізувати динаміку прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства — кафе «Зустріч». Визначити, які фактори вплинули на зміни, що відбулися. Аналітичну таблицю скласти самостійно, до якої внести розраховані показники. Зробити стислі висновки.

## II варіант

### Завдання № 1 – Тести

1. Основним джерелом валового доходу підприємства ресторанного господарства є:
  - а) доходи від надання приміщення в оренду;
  - б) знижка з продажної ціни страви;
  - в) націнка ресторанного господарства;
  - г) всі відповіді є правильними.
  
2. Націнка на підприємстві ресторанного господарства встановлюється з огляду:
  - а) рівня поточних витрат та нормального прибутку, необхідного для утримання власника у сегменті ресторанного господарства;
  - б) рівня витрат, які пов'язані з реалізацією продукції;
  - в) нормального прибутку, необхідного для утримання власника у сегменті ресторанного господарства;
  - г) рівня поточних витрат.
  
3. У переліку напрямів використання чистого прибутку підприємства виділяють:
  - а) виплату заробітної платні працівникам;
  - б) покриття поточних витрат;
  - в) сплату податків;
  - г) фінансування капітальних витрат.
  
4. Вкажіть, який із перелічених чинників, за інших незмінних умов, зумовлює зростання суми прибутку від реалізації продукції, товарів, послуг підприємства ресторанного господарства:
  - а) зростання норм амортизаційних відрахувань;
  - б) зростання витрат на оплату праці;
  - в) зростання рівня доходу від реалізації;
  - г) зростання ставки податку на додану вартість.
  
5. Даний показник відображає прибуток, який генерує кожна грошова одиниця, що інвестована власником у підприємство ресторанного господарства:
  - а) рентабельність витрат;
  - б) рентабельність продажів;
  - в) рентабельність власного капіталу;
  - г) рентабельність капіталу.

## **Завдання № 2 – Задачи**

1) Обсяг товарообороту кафе «Глечик» у минулому році склав 1 700 тис. грн., у звітному році даний показник становить 1 900 тис. грн. Валовий дохід підприємства у минулому році — 700 тис. грн., а у звітному році, відповідно, — 720 тис. грн. Рівень витрат виробництва та обігу кафе у минулому році становив 30% до товарообороту, а у звітному році досягнув 31% до товарообороту.

Проаналізувати динаміку прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства — кафе «Глечик». Визначити, які фактори вплинули на зміни, що відбулися. Аналітичну таблицю скласти самостійно, до якої внести розраховані показники. Зробити стислі висновки.

## Питання та завдання для закріплення матеріалу

1. Визначте сутність доходів підприємства ресторанного господарства та їх призначення. Які основні джерела доходів у ресторанному господарстві?
2. Чи існує зв'язок між товарооборотом, валовим доходом та прибутком підприємства ресторанного господарства? Відповідь поясніть.
3. Чому ціна на одну й ту ж страву у різних закладах ресторанного господарства є різною? Яку роль відіграє націнка в системі ціноутворення на продукцію та послуги підприємств ресторанного господарства?
4. Чи доцільним є застосування у підприємствах ресторанного господарства системи знижок для споживачів? Як вони впливають на показники діяльності підприємств?
5. Який порядок формування прибутку підприємства ресторанного господарства? Які чинники впливають на формування прибутку підприємства ресторанного господарства?
6. За якими напрямками використовується прибуток у підприємствах ресторанного господарства. Як впливають діючі системи оподаткування на цей процес?
7. Охарактеризуйте основні показники рентабельності, що використовуються під час оцінки результатів діяльності підприємств ресторанного господарства.
8. Яка необхідність в управлінні прибутком? Які питання вирішуються під час управління формуванням та розподілом прибутку?
9. Визначте шляхи зростання прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства. Відповідь супроводжуйте прикладами.

## 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 питаня. - Донецк, 2007 . - 422.
4. Аветисова А.А. Економіка підприємств питаня. 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. Економіка підприємств: 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