17 мая 2022 гр., 18 гр., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, преподаватель Окулова О.П.

 Учебное время 2 пары (4 часа).

 Здравствуйте, обучающиеся группы № 18, продолжаем изучение дисциплины «ЭиПОПД» дистанционно.

Необходимо выполнить следующие задания:

 1. Подпишите в тетради тему урока «Основные показатели деятельности предприятия общественного питания.

 2.Данный материал запишите в конспект:

Основными показателями деятельности предприятий общественного питания (ПОП) являются: выручка (товарооборот), издержки (расходы) и прибыль.

 Выручка от продаж – это поступление денежных средств от продажи готовой продукции, а также от оказания услуг или экономические выгоды, полученные в результате деятельности предприятий (организаций).

Выручка (товарооборот) складывается из выручки от продажи продукции собственного производства и выручки от продажи покупных товаров. Увеличение выручки – это положительный результат работы ПОП, который влияет на прибыль предприятия.

Роль выручки как показателя деятельности в следующем:

1. выручка характеризует размеры предприятия;
2. сумма выручки ПОП позволяет судить о доле предприятия на рынке;
3. выручка в расчете на душу населения характеризует жизненный уровень граждан;
4. по отношению к выручке учитываются, анализируются, планируются другие показатели (уровень издержек, рентабельность, производительность и др.).

 Сумму выручки определяют по показаниям контрольно-кассовых машин (итоговый отчет в конце рабочего дня).

Издержки (расходы) – это затраты материальных, денежных и трудовых ресурсов, связанные с изготовлением и продажей готовой продукции. Для анализа и планирования все расходы ПОП учитываются на отдельных статьях, а не в общей сумме. Существуют следующие статьи издержек (расходов):

1. Транспортные расходы;
2. Расходы на оплату труда;
3. Отчисления на социальные нужды;
4. Расходы на содержание зданий;
5. Амортизация основных средств;
6. Расходы на ремонт основных средств;
7. Списание малоценных предметов (посуды, инвентаря, спецодежды, моющих средств и др.);
8. Расходы на рекламу;
9. Затраты по оплате процентов за пользование кредитами;
10. Потери и технологические отходы;
11. Прочие расходы.

 Прибыль – положительный результат деятельности предприятия, который возникает, когда полученные доходы больше, чем произведенные расходы.

 Убыток – отрицательный результат деятельности, который возникает, когда расходы превышают доходы.

 Прибыль как экономическая категория:

- характеризует результат деятельности предприятия;

- дает возможность развивать предприятие и социальную сферу;

- формирует государственный бюджет в виде налога на прибыль.

 Прибыль ПОП = (Выручка – Сырье) – Издержки

 Выручка минус стоимость сырья – это торговая наценка ПОП, которая нужна для того чтобы оплатить все расходы ПОП, уплатить налоги и получить прибыль.

 Чистая прибыль – это прибыль предприятия после уплаты налогов.

Пример расчета показателей:

|  |  |
| --- | --- |
|  Показатели |  Сумма, руб. |
| 1.Выручка от продажи готовых изделий: = 3300 порций по цене 32 руб. (3300 х 32 = 105 600 ) + 2400 порций по цене 45 руб. (2400 х 45 = 108 000) + 1300 порций по цене 55 руб. (1300 х 55 = 71 500) + 950 порций по цене 77 руб. ( 950 х 77 = 73 150) + 540 изделий по цене 35 руб. ( 540 х 35 = 18 900 ) + 630 изделий по цене 28 руб. ( 630 х 28 = 17 640) + 760 изделий по цене 26 руб. ( 760 х 26 = 19 760) |  414 550 |
| 2. Стоимость сырья |  152 340  |
| 3. Издержки (расходы), всего: (сумма всех расходов -) = |  205 300 |
| - транспортные расходы + |  13 500 |
| - заработная плата (с отчислениями) + |  147 370 |
| - аренда помещения + |  15 000 |
| - коммунальные платежи + |  9 290 |
| - амортизация основных средств +  |  12 620 |
| - списание малоценных предметов +  |  4 850 |
| - прочие расходы + |  2 670 |
| 4. Прибыль (1. Выручка – 2.Сырье – 3.Издержки)  |  56 910 |
| 5. Налог |  11 650  |
| 6. Чистая прибыль (4.Прибыль – 5.Налог) |  45 260 |

 3. Самостоятельно рассчитайте показатели в таблице в конспекте:

|  |  |
| --- | --- |
|  Показатели |  Сумма, руб. |
| 1.Выручка от продажи готовых изделий: 3250 порций по цене 33 руб.  2300 порций по цене 46 руб.  1450 порций по цене 54 руб.  930 порций по цене 66 руб.  590 изделий по цене 38 руб. 640 изделий по цене 26 руб.  750 изделий по цене 24 руб.  |  ?  |
| 2. Стоимость сырья |  148 930  |
| 3. Издержки (расходы), всего:  |  ? |
| - транспортные расходы |  14 600 |
| - заработная плата (с отчислениями) |  153 910 |
| - аренда помещения |  15 000 |
| - коммунальные платежи |  8 460 |
| - амортизация основных средств |  12 620 |
| - списание малоценных предметов |  3 730 |
| - прочие расходы |  1 980 |
| 4. Прибыль  |  ? |
| 5. Налог |  12 560  |
| 6. Чистая прибыль  |  ? |

 Конспект с выполненным заданием необходимо предоставить преподавателю по данной дисциплине на уроке в техникуме.