ОГОУ НПО «Техникум №40 г. Рязань»

Курсовая работа

По дисциплине: «Экономика общественного питания»

Н тему: «Материально-техническая база предприятия общественного питания, эффективность её использования»

Выполнила:

Студентка 3 курса группы 99к3

Потупчик Татьяна

Преподаватель:

Луконцева В.И.

Рязань, 2011

Содержание

Введение…………………………………………………………………………3

1. Состояние и тенденции развития массового питания в РФ ………………4

2. Основные фонды предприятия общественного питания, их сущность, состав и структура …………………………………………………………………...7

3. Экономическая характеристика предприятия …………………………….15

4. Производственная мощность предприятия, пропускная способность зала и методика их расчета ………………………………………………………………..22

5. Показатели эффективности использования материально-технической базы предприятия …………………………………………………………………………25

Заключение …………………………………………………………………….27

Список литературы …………………………………………………………….28

**Введение**

Материально-техническая база общественного питания — вовлеченные в процесс производства, реализации и органи­зации потребления средства и орудия труда - здания, сооружения, оборудование, транспорт и т. д.

Она включает основные производственные фонды, принадлежащие предприятиям общественного питания, а также арендуемые. На долю зданий и сооружении приходится 2/3 общего объема основных, производственных фондов об­щественного питания.

В среднем примерно 55 % общего объема основных фондов обеспечивают процесс производства, 35 % - потребление и 10 % - реализацию.

Специфической особенностью материально-технической базы общественного питания является высокий удельный вес привлеченных основных фондов, в частности, при организации школьного питания, когда столовые школ находятся на балансе районных отделов народного образования.

Цель данной курсовой работы -изучение материально-технической базы предприятия общественного питания, показатели эффективности использования.

Задачи работы:

* Состояние и тенденции развития массового питания в РФ;
* Изучение основных фондов предприятия питания;
* Производственная мощность предприятия;
* Анализ пропускной способности зала;
* Изучение показателей эффективности использования материально-технической базы предприятия.

1. **Состояние и тенденции развития массового питания в РФ**

На сегодняшний день индустрия общественного питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования. Общественное питание сейчас - весьма и весьма развивающееся направление пищевой отрасли. Растет не только число самих предприятий общепита, но заметно расширяется их диапазон. Возникает вопрос: когда же зародилось общественное питание в России? Когда появились первые заведения общепита? Рассмотрим основные этапы развития.

Первые столовые возникли на Путиловском заводе в Петрограде, а за тем в Москве и других городах. В условиях острой нехватки продуктов и хозяйственной разрухи в период гражданской войны и иностранной интервенции общественные столовые сыграли большую роль в обеспечении питанием населения.

В период нэпа общественные столовые были переданы в ведение потребительской кооперации и переведены на хозяйственный расчет. К началу 1921 года в них питалось свыше 8 миллионов человек.

До тридцатых годов отрасль не получала должного развития, так как внимание страны было направленно на индустриализацию и организацию колхозного хозяйства.

Создав материальную базу для развития общественного питания в стране, ЦКВКП(б) 19 августа 1931 года принял постановление «О мерах улучшения общественного питания», в котором отметил важное значение общественного питания и предусмотрел ряд мероприятий, направленных на повышение качества и расширение ассортимента блюд, улучшение санитарных условий и укрепление материально–технической базы предприятий, на увеличение заинтересованности работников в результатах их труда. Вступили в строй первые кулинарные школы, техникумы, институт. Заводы торгового машиностроения выпустили первое отечественное оборудование. Для улучшения снабжения сырьем предприятия общественного питания получили право заготавливать сельскохозяйственные продукты и организовывать подсобные хозяйства. Был введен бракераж готовой продукции и кулинарных изделий.

Во время великой отечественной войны 1941 – 1945 гг. система общественного питания способствовала более равномерному распределению продуктов питания среди населения в зависимости от качества и количества их труда, помогла обеспечить дополнительным питанием рабочих ведущих отраслей народного хозяйства и в первую очередь оборонной промышленности.

В послевоенные годы сеть предприятий общественного питания расширялась значительными темпами и к 1955 году достигла 118 тысяч единиц (в 1940 году было 87,6 тысяч предприятий); увеличился ассортимент блюд и улучшилось обеспечение предприятий технологическим и холодильным оборудованием, повысилась культура обслуживания населения.

20 февраля 1959 года ЦК КПСС и Совет Министров СССР приняли постановление «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания», где предусмотрели переход отрасли на промышленные рельсы в связи с переходом столовых, ресторанов, кафе и закусочных на работу с полуфабрикатами. Было намечено организовать изготовление полуфабрикатов на крупных фабриках-кухнях, фабриках-заготовочных, а также на предприятиях мясомолочной, рыбной и пищевой промышленности. Централизованное производство полуфабрикатов позволяет более рационально организовать их изготовление, повысить производительность труда поваров, создать поточные линии, лучше использовать производственные площади и отходы, а также сократить затраты на приготовление пищи.

После сентябрьского (1965г.) Пленума ЦК КПСС предприятия общественного питания стали постепенно переходить на новую систему планирования по трем или по двум показателям - товарообороту с выделением оборота по реализации собственной продукции и прибыли или только по реализации собственной продукции и прибыли. Особое внимание обращалось на качество блюд и формы обслуживания населения.

Общественное питание, ставшее важной отраслью народного хозяйства, тесно связанно с развитием всей экономики социалистического государства, с решением крупных социальных проблем. В 1977 года товарооборот общественного питания составил 21,1 миллиард рублей, в отрасли было занято 2333 тысячи человек, ежедневно услугами предприятий пользовались 97 миллионов человек. Открыто много новых предприятий, особенно укрепилось и усовершенствовалось рабочее, школьное и студенческое питание. Внедрены и получили широкое одобрение прогрессивные формы обслуживания ( комплексные обеды, доставка пищи к рабочим местам, абонементная система расчета, механизированные линии раздачи комплексных обедов и др.), улучшилось питание людей, работающих в вечерние и ночные смены.

К 1980 году товарооборот общественного питания достиг объема 24,4 миллиарда рублей, что было на 25% выше, чем в 1975 году. Выпуск продукции собственного производства возрос на 27%.

Промышленность увеличила производство быстро замороженных блюд. В связи с этим вводятся электрофизические методы обработки пищевых продуктов, создаются и производятся аппараты периодического и непрерывного действия с инфокрасным и СВЧ нагревом.

Создаются автоматизированные моечные отделения, включающие ряд специализированных машин и транспортирующих средств. Особое внимание обращалось на рациональное питание, на введение комплексных обедов, составленных на научной основе. Разрабатывались рационы питания для различных профессиональных групп в зависимости от характера труда с учетом энергозатрат и физиологических потребностей в основных пищевых веществах (например, в научно – исследовательском институте общественного питания с использованием ЭВМ).

Отраслевое руководство осуществляют Министерство торговли СССР, Министерства торговли союзных и автономных республик, управление торговли и общественного питания исполкомов Советов депутатов трудящихся.

В городах с широкой сетью предприятий общественного питания имеются тресты столовых, кафе, ресторанов. В небольших городах руководство системой общественного питания и торговлей объединено в торговли. Министерства и управления разрабатывают и осуществляют мероприятия по развитию, размещению и специализации сети предприятий, внедряют прогрессивные формы обслуживания, повышают культуру производства и качество блюд, занимаются подготовкой кадров, контролируют соблюдение предприятиями санитарных правил, цен и наценок, стояние весов и прочее.

В конце 80-х годов многие предприятия общественного питания стали работать на основе хозяйственного расчета, т.е. иметь самостоятельный баланс. Открылось множество кооперативных предприятий общественного питания, хотя большая часть из них продолжала оставаться в составе государственных торговых объединений. Они снабжали предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально – технического отношения, направляли работу всех предприятий на выполнение указаний вышестоящих звеньев, занимались подбором и подготовкой кадров, устанавливают часы работы предприятий, внедряли новую технику и прогрессивные формы обслуживания, новую технологию, организовывали ремонт оборудования и стирку белья.

В намеченных в 1986г. Основных направлениях экономического и социального развития нашей страны заметное внимание было уделено и совершенствованию системы общественного питания. Предполагалась дальнейшая комплексная автоматизация процессов приготовления пищи и обслуживания населения, внедрение крупных заготовочных предприятий и централизованного снабжения предприятий полуфабрикатами, введение новых прогрессивных технологий.

Однако смена плановых отношений в экономике на рыночные в начале 90-х годов определила крутой поворот в развитии предприятий общественного питания. Оно пошло по пути создания небольших, компактных, самоокупаемых предприятий с высоким уровнем услуг и качества приготовления пищи, т.е. приоритетным направлением стало не количество, а качество.

Конечно, крупные предприятия общественного питания существуют и сегодня. Но уровень их оснащенности, качества приготовления пищи, культуры обслуживания вступают во все более жесткую конкуренцию с появившимися у нас "Макдональдсами", различными кафе, закусочными и др. предприятиями, открываемыми у нас иностранными фирмами.

Создание в России предприятий общественного питания с высоким качеством приготавливаемых продуктов, уровнем обслуживания, максимально удобных для посетителей – одна из важнейших задач, стоящих перед системой общественного питания сегодня.

2**. Основные фонды предприятия общественного питания, их сущность, состав и структура**

**Для организации производства продукции и услуг любому предприятию необходимы следующие компоненты: основные фонды, оборотные средства, рабочая сила.**

**Основные фонды - это средства труда, которые многократно участвуют в производственном процессе, сохраняя при этом свою натуральную форму, постепенно изнашиваясь, переносят свою стоимость по частям на вновь создаваемую продукцию.**

**К ним относят фонды со сроком службы более одного года и стоимостью более 100 минимальных месячных заработных плат (50 минимальных месячных заработных плат для бюджетных организаций).**

**Они подразделяются на производственные и непроизводственные фонды.**

**Производственные фонды участвуют в процессе изготовления продукции или оказания услуг. К ним относятся: станки, машины, приборы, передаточные устройства и т.п.**

**Непроизводственные основные фонды не участвуют в процессе создания продукции. К ним относятся: жилые дома, детские сады, клубы, стадионы, поликлиники, санатории и т.п.**

**Для учета основных фондов, определения их состава и структуры необходима их классификация. Выделяются следующие группы и подгруппы основных производственных фондов:**

1. **Здания (архитектурно-строительные объекты производственного назначения: корпуса цехов, складские помещения, производственные лаборатории и т.п.).**
2. **Сооружения (инженерно-строительные объекты, создающие условия для осуществления процесса производства: тоннели, эстакады, автомобильные дороги, дымовые трубы на отдельном фундаменте и т.д.).**
3. **Передаточные устройства (устройства для передачи электроэнергии, жидких и газообразных веществ: электросети, теплосети, газовые сети, трансмиссии и т.п.).**
4. **Машины и оборудования в том числе:**

* **Силовые машины и оборудование (устройства для выработки, преобразования и распределения энергии: генераторы, электродвигатели, паровые машины, турбины, двигатели внутреннего сгорания, силовые трансформаторы и т.п.).**
* **Рабочие машины и оборудование (техника, предназначенная для механического, химического и термического воздействия на предметы труда: металлорежущие станки, прессы, термические печи, электропечи и т.п.).**
* **Измерительные и регулирующие приборы и устройства, лабораторное оборудование (приборы и устройства для регулирования, измерения и контроля производственных процессов, проведения лабораторных испытаний и исследований).**
* **Вычислительная техника (средства для ускорения вычислительных процессов и логических операций: ЭВМ, оборудование для сбора, фиксации и передачи информации и т.п.).**
* **Автоматические машины, оборудование и линии (оборудование, где все операции выполняются без непосредственного участия человека: станки-автоматы, автоматические поточные линии, гибкие производственные системы и т.п.).**
* **Прочие машины и оборудование, техника, не вошедшая в выше перечисленные группы (пожарные машины, оборудование телефонных станций).**

1. **Транспортные средства (тепловозы, вагоны, автомобили, мотоциклы, кары, тележки и т.д., кроме конвейеров, транспортеров, включаемых в состав производственного оборудования).**
2. **Инструмент (режущий, ударный, давящий, уплотняющий, а также различные приспособления для крепления, монтажа и т.д.), кроме специального инструмента и специальной оснастки.**
3. **Производственный инвентарь и принадлежности (предметы для облегчения выполнения производственных операций: рабочие столы, верстаки, ограждения, вентиляторы, тара, стеллажи и т.п.).**
4. **Хозяйственный инвентарь (предметы конторского и хозяйственного обеспечения: столы, шкафы, вешалки, пишущие машинки, сейфы, множительные аппараты и т.п.).**
5. **Прочие основные фонды. В состав этой группы включают библиотечные фонды, музейные ценности и т.д.**

**Удельный вес (в процентах) различных групп основных фондов в общей стоимости их на предприятии представляет структуру основных фондов.**

**В зависимости от степени непосредственного воздействия на предметы труда и производственную мощность предприятия основные производственные фонды подразделяют на активные и пассивные.**

**К активной части основных фондов относят машины и оборудование, транспортные средства, инструменты.**

**К пассивной части основных фондов относят все остальные группы основных фондов. Они создают условия для нормальной работы предприятия.**

**Учет и оценка основных фондов**

**Основные фонды учитываются в натуральном и стоимостном выражении. Учет основных фондов в натуральном выражении необходимы для определения технического состава и баланса оборудования; для расчета производственной мощности предприятия и его производственных подразделений; для определения степени его износа, использования и сроков обновления.**

**Исходными документами для учета основных фондов в натуральном выражении являются паспорта оборудования, рабочих мест, предприятия. В паспортах приводится подробная техническая характеристика всех основных фондов: год ввода в эксплуатацию, мощность, степень изношенности и т.д.**

**В паспорте предприятия содержатся сведения о предприятии (производственный профиль, материально-техническая характеристика, технико-экономические показатели, состав оборудования и т.д.), необходимые для расчета производственной мощности.**

**Стоимостная (денежная) оценка основных фондов необходима для определения их общей величины, состава и структуры, динамики, величины амортизационных отчислений, а также оценки экономической эффективности их использования.**

**Существуют следующие виды денежной оценки основных фондов:**

**1. Оценка по первоначальной стоимости, т.е. по фактическим затратам, произведенным в момент создания или приобретения (включая доставку и монтаж), в ценах того года, в котором они изготовлены или приобретены.**

**По первоначальной стоимости основные фонды учитываются на балансе предприятия, поэтому она называется еще балансовой стоимостью.**

**По первоначальной стоимости основных фондов определяют амортизационные исчисления.**

**Следует заметить, что одинаковые основные фонды (станки, приборы, машины и т.д.), произведенные в разные годы, оцениваются различно, поскольку цены на них периодически меняются. Следовательно, нельзя получить истинного представления о динамике основных фондов за длительный период времени. В связи с этим требуется периодическая переоценка основных фондов по восстановительной стоимости.**

**2. Оценка по восстановительной стоимости, т.е. по стоимости воспроизводства основных фондов на момент переоценки. Эта стоимость показывает во сколько обошлось бы создание или приобретение в данное время ранее созданных или приобретенных основных фондов. Учет основных фондов по восстановительной стоимости вносит единообразие в оценку фондов, более точно определяет их величину, дает возможность оценить динамику и структуру основных фондов. Такая переоценка основных фондов весьма трудоемка и требует высокой квалификации работников, поэтому проводится она довольно редко.**

**Основные фонды в процессе эксплуатации постепенно изнашиваются и теряют свою первоначальную или восстановительную стоимость, поэтому необходим учет основных фондов по остаточной стоимости.**

**3. Оценка по первоначальной или восстановительной с учетом износа (остаточной стоимости), т.е. по стоимости, которая еще не перенесена на готовую продукцию. Такая оценка дает реальное представление о величине основных фондов, позволяет определить величину потерь при преждевременном списании основных фондов при их замене или реконструкции.**

**Остаточная стоимость основных фондов Фост. определяется по формуле:**



**где Фост.(восст.) - первоначальная или восстановительная стоимость основных фондов, руб.; На - норма амортизации, %; Тн - срок использования основных фондов.**

**При оценке основных фондов различают стоимость на начало года и среднегодовую. Среднегодовая стоимость основных фондов Фср.г. определяется по формуле:**



**где Фн.г. - стоимость основных фондов на начало года, руб.; Фвв. - стоимость вводимых основных фондов, руб.; Фвыб. - стоимость выбывающих основных фондов, руб.; n - количество месяцев функционирования основных фондов.**

**Для оценки состояния основных фондов применяются такие показатели:**

**Коэффициент износа основных фондов (Ки.ф.):**



**где Фи - стоимость износа основных фондов, руб.; Фп - полная (первоначальная или восстановительная) стоимость основных фондов, руб.**

**Коэффициент обновления основных фондов (Ко.ф.):**



**где Фвв. - стоимость введенных основных фондов в течение года, руб.; Фк.г. - стоимость основных фондов на конец года, руб.;**

**Коэффициент выбытия основных фондов (Квыб.):**



**где Фвыб. - стоимость выбывающих основных фондов, руб.; Фн.г. - стоимость основных фондов на начало года, руб.**

**Износ основных фондов**

**В процессе функционирования основные фонды подвергаются физическому и моральному износу.**

**Под физическим износом понимается утрата основными фондами своих технических параметров. Физический износ бывает эксплуатационный и естественный. Эксплуатационный износ является следствием производственного потребления. Естественный износ происходит под воздействием природных факторов (температуры, влажности и т.п.).**

**Степень физического износа зависит от интенсивности и условий эксплуатации, содержание и квалификации обслуживающих кадров, качества материалов и т.д.**

**Моральный износ основных фондов является следствием научно-технического прогресса. Существуют две формы морального износа. Первая форма морального износа связана с удешевлением стоимости воспроизводства основных фондов в результате совершенствования техники и технологии, внедрение прогрессивных материалов, повышения производительности труда.**

**Вторая форма морального износа связана с созданием более совершенных и экономичных основных фондов (машин, оборудования, зданий, сооружений и т.д.). В этом случае применение устаревших основных фондов становится экономически невыгодным, поскольку используя устаревшую технику предприятие расходует больше сырья, материалов, рабочего времени, энергии на единицу продукции. Это приводит в конечном итоге к повышению себестоимости и снижению качества выпускаемой продукции.**

**Оценка морального износа первой формы может быть определена как разность между первоначальной и восстановительной стоимостью основных фондов, т.е.:**



**где ФI - величина морального износа первой формы, руб.; Фпер. - первоначальная стоимость основных фондов, руб.; Фвосст. - восстановительная стоимость основных фондов, руб.**

**Оценка морального износа второй формы осуществляется путем сравнения приведенных затрат при использовании устаревших и новых основных фондов. Для этого используется формула:**



**где ФII - величина морального износа второй формы и расчете на годовой вы пуск продукции, руб.; Фс - первоначальная (восстановительная) стоимость старых основных фондов, руб.; Фн - первоначальная стоимость новых основных фондов аналогичного назначения, руб.; Eн - нормативный коэффициент экономической эффективности; Сс - часть себестоимости годового объема готовой продукции на величину которой оказывают влияние старые основные фонды, руб.; Сн - часть себестоимости годового объема готовой продукции, на величину которой оказывают влияние новые основные фонды, руб.**

**Амортизация основных фондов**

**Под амортизацией понимается процесс перенесения стоимости основных фондов на создаваемую продукцию.**

**Осуществляется этот процесс путем включения части стоимости основных фондов в себестоимость произведенной продукции (работы). После реализации продукции предприятие получает эту сумму средств, которую использует в дальнейшем для приобретения или строительства новых основных фондов.**

**Порядок начисления и использования амортизационных отчислений в народном хозяйстве устанавливается правительством.**

**Предприятие может применять следующие способы начисления амортизации:**

**линейный;**

**уменьшаемого остатка;**

**списания стоимости по сумме чисел лет срока полезного использования;**

**списания стоимости пропорционально объему продукции (работ).**

**Различают сумму амортизации и норму амортизации. Сумма амортизационных отчислений за определенный период времени ( год, квартал, месяц) представляет собой денежную величину износа основных фондов. Сумма амортизационных отчислений, накопленная к концу срока службы основных фондов, должна быть достаточной для полного их восстановления (приобретения или строительства).**

**Величина амортизационных отчислений определяется исходя из норм амортизации. Норма амортизации - это установленный размер амортизационных отчислений на полное восстановление за определенный период времени по конкретному виду основных фондов, выраженный в процентах к их балансовой стоимости.**

**Норма амортизации дифференцирована по отдельным видам и группам основных фондов. С 1 января 1991г. введены единые нормы амортизации для всех предприятий страны независимо от форм собственности. Нормы амортизационных отчислений по машинам и оборудованию установлены, исходя из режима работы в две смены (за исключением оборудования непрерывных производств, кузнечно-прессового оборудования массой свыше 100т., для которых нормы установлены, исходя из режима работы в три смены).**

**Основным показателем, предопределяющим норму амортизации, является срок службы основных фондов. Он зависит от срока физической долговечности основных фондов, от морального износа действующих основных фондов, от наличия в народном хозяйстве возможности обеспечить замену устаревшего оборудования. Норма амортизации определяется по формуле:**



**где На - годовая норма амортизации, %; Фп - первоначальная (балансовая) стоимость основных фондов, руб.; Фл - ликвидационная стоимость основных фондов, руб.; Тсл - нормативный срок службы основных фондов, лет.**

**Амортизируются не только средства труда (основные фонды), но и нематериальные активы. К ним относят: права пользования земельными участками, природными ресурсами, патенты, лицензии, ноу-хау, программные продукты, монопольные права и привилегии, торговые знаки, торговые марки и др.**

**Амортизация по нематериальным активам исчисляется ежемесячно по нормам, установленным самим предприятием.**

**В целях создания экономических условий для активного обновления основных фондов и ускорения научно-технического прогресса признано целесообразным применение ускоренной амортизации активной части (машин, оборудования и транспортных средств), т.е. полное перенесение балансовой стоимости этих фондов на создаваемую продукцию в более короткие сроки, чем это предусмотрено в нормах амортизационных отчислений.**

**Ускоренная амортизация может производиться в отношении основных фондов, используемых для увеличения выпуска средств вычислительной техники, новых прогрессивных видов материалов, приборов и оборудования, расширение экспорта продукции.**

**В случае списания основных фондов до полного перенесения их балансовой стоимости на себестоимость выпускаемой продукции недоначисленные амортизационные отчисления возмещаются за счет прибыли, остающейся в распоряжении предприятия. Эти денежные средства используются в таком же порядке, как и амортизационные отчисления.**

**Основные показатели использования основных фондов**

**Основные показатели отражают конечный результат использования основных фондов. К ним относят: фондоотдачу и фондоемкость, коэффициент использования производственной мощности.**

**Фондоотдача определяется отношением объема выпущенной продукции к стоимости основных производственных фондов:**



**где Кф.о. - фондоотдача; N - объем выпущенной (реализованной) продукции, руб.; Фс.п.ф. - среднегодовая стоимость основных производственных фондов, руб.**

**Фондоемкость - величина обратная фондоотдаче определяется по формуле:**



**Коэффициент использования производственной мощности определяется по формуле:**



**где М - производственная мощность (максимально возможный выпуск продукции за год), руб.**

**Частные показатели характеризуют уровень использования отдельных групп основных фондов.**

**Для оценки использования машин и оборудования используются показатели:**

**Коэффициент экстенсивного использования оборудования:**



**где Тф - фактическое время работы оборудования, час.; Тв - время возможного использования оборудования, час. Этот показатель характеризует использование оборудования по времени.**

**Коэффициент интенсивного использования оборудования показывает использование оборудования по производительности, его величина определяется по формуле:**



**где Пф - фактическая производительность оборудования; Ппасп - паспортная производительность оборудования.**

**Интегральный коэффициент использования оборудования определяется как произведение коэффициентов экстенсивного и интенсивного использования оборудования:**



**Важным показателем использования оборудования является коэффициент сменности (Ксм.), который рассчитывается по формуле:**



**где hc - число отработанных машино-смен (станко-часов) предприятия, цеха за сутки;q - общее количество машин (станков) предприятия, цеха.**

**Для характеристики использования производственный площадей используются такие показатели, как выпуск продукции на 1м2 производственной площади и коэффициент занятости производственной площади оборудования (определяется отношением площади, занятой оборудованием к общей производственной площади).**

**Основными направлениями улучшения использования основных фондов являются:**

* **техническое совершенствование и модернизация оборудования;**
* **улучшение структуры основных фондов за счет увеличения удельного веса машин и оборудования;**
* **повышение интенсивности работы оборудования;**
* **оптимизация оперативного планирования;**
* **повышение квалификации работников предприятия.**

**3. Экономическая характеристика предприятия**

Предприятие общественного питания – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления. Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей.

Ресторан «Персона»

Является частным предприятием, организационно-правовая форма – общество с ограниченной ответственностью (ООО «Персона»). Расположен в деловой части города, имеет хорошие подъездные пути и оборудованную охраняемую стоянку.

Часы работы:

вс – чт : 11:00 - 23:00

пт – сб : 11:00 – 3:00.

Кухня: меню ресторана разрабатывается под руководством опытного шеф-повара, благодаря чему посетители имеют возможность заказать действительно изысканные блюда. Подбираются оптимальные сочетания продуктов, а необычное оформление лишь подогревает аппетит.

Залы ресторана: ресторан разделен на 2 зала. Интерьер общего зала на 60 посадочных мест выполнен в стиле хай-тек с преобладанием светлых тонов, стекла и металла. VIP-зал на 20 посадочных мест оформлен в более темных и благородных цветах и обставлен более комфортной и уютной мебелью. Атмосфера ресторана идеальна для проведения как семейных торжеств, свадеб, так и вечеринок, фуршетов и банкетов. По вечерам в VIP-зале звучит живая музыка, а в общем зале каждый посетитель может блеснуть своим талантом в караоке. Кроме этого, в отдельном уютно оборудованном помещении расположены два бильярдных стола, где все желающие могут сразиться в честном бою с друзьями или деловыми партнерами.

Престиж заведения: высокое качество приготовленных из свежих продуктов блюд гарантировано не только высоким профессионализмом поваров, но и четким соблюдением отработанной технологии, опирающейся на современное кухонное оборудование. Предлагаемые рестораном комплексные обеды не оставят равнодушным ни одного клиента, тем более, что отлично налаженная работа и первоклассное обслуживание обеспечивают выполнение вашего заказа в рекордно короткий срок без потерь в качестве. В то же время многообразие и изысканность представленных в меню ресторана блюд привлекает сюда истинных ценителей и в вечернее время.

Дополнительные услуги: Услуги по развозу клиентов ресторан «Персона» пока не предоставляет (но планирует в перспективе). Но бесплатный вызов такси вам гарантирован.

Цены: стоимость блюд не превышает средних по городу, стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа (что предполагает, соответственно, отсутствие чаевых), для постоянных клиентов и организаций существует система скидок (от 5 до 20%).

Выбор организационной структуры управления.

Для выполнения функций управления предприятиями, организациями общественного питания создается соответствующая структура системы управления, представляющей собой совокупность специализированных подразделений, взаимосвязанных процессом принятия и реализации управленческих решений. Применительно к отдельному предприятию (объединению) общественного питания она может быть цеховая, характерная для крупных, бесцеховая – для небольших предприятий.

Масштаб структуры системы управления – степень детализации представления или графического изображения структуры. Различают: макроструктуру системы управления, звеньями которой являются органы управления (субъекты управления, являющиеся юридическим лицом); мезоструктуру, которую составляют структурные подразделения; микроструктуру, звеньями которой являются работники (рабочие места), а средства управления.

Структурное подразделение – звено системы управления в масштабе мезо- и микроструктуры, например, функциональные отделы первичной хозяйственной организации общественного питания.

Звено – структурообразующий элемент системы управления, подсистема. В зависимости от масштаба структуры системы управления в качестве ее звеньев могут выступать органы управления, структурные подразделения, работники или технические средства системы управления. Звенья управляющей части системы называются управляющими или субъектами управления, звенья управляющей части системы– управляемыми или объектами управления. Необходимым и достаточным условием выделения элемента системы в качестве управляющего звеня является закрепление за ним хотя бы одной функции управления.

Связи между звеньями могут быть двух типов: вертикальные (подчинения и руководства) и горизонтальные (кооперации равноправных элементов). Вертикальные связи подразделяются на линейные (обязательное подчинение по всем вопросам управления) и функциональные (подчинение по определенной группе проблем). Для характеристики горизонтальных связей используется показатель общего числа работников, с которыми устанавливаются контакты в процессе управления.

Граница между соподчиненными подсистемами управления представляют собой уровень управления. В иерархически построенной системе имеются как минимум два уровня управления, а общее число их определяется сложностью взаимосвязей объектов управления нижнего уровня, образующих в совокупности управляемую часть системы.

Необходимо рассмотреть требования, предъявляемые к организационным структурам управления.

Способность отражать содержание деятельности органа, основные элементы управления, цели, методы, принципы, функции, этапы и стадии принятия и реализации решения.

Гибкость – способность реагировать на изменения социально-экономических и организационно-технических условий.

Минимум ступеней иерархической лестницы.

Минимум времени прохождения решений, приказов, распоряжений от вышестоящего руководства до непосредственных исполнителей.

Организационная структура должна обеспечивать эффективное распределение функций по подразделениям – звеньям управления, исключать дублирование функций на различных уровнях, предполагать необходимость и возможность ее постоянного совершенствования.

Относительная равномерность нагрузок на каждое подразделение аппарата управления, сопряженность отдельных звеньев и ступеней, которые должны быть связаны между собой общими целями, решением определенных проблем, задач.

Важной проблемой формирования структуры управления является создание не только структуры в целом, но и ее органов управления. Структурные подразделения органов управления можно объединить в следующие группы:

Руководство – это те работники, которые руководят всеми структурными подразделениями органа управления(руководитель, его заместители, коллегия и др.);

Отраслевые структурные подразделения – руководят отдельными частями объекта управления;

Функциональные структуры подразделения реализуют какую-либо одну функцию управления (например, управление Министерства торговли: финансовые, кадров, социального развития, бухгалтерского учета, контроля и ревизий);

Вспомогательные структуры подразделения, обеспечивающие работу органа управления (управление делами).

В зависимости от особенностей строения, хозяйственной деятельности и других факторов в общественном питании применяются линейная, линейно-функциональная (комбинированная),программно-целевая структуры управления.

Линейная структура управления характеризуется тем, что все функции сосредоточены в линейных звеньях и каждый работник подчиняется одному руководителю и получает указания только от одного руководителя. Это исключает получение подчиненными противоречивых и не увязанных между собой заданий и распоряжений, повышает ответственность руководителей за результаты работы.

Линейная структура управления предприятием общественного питания

Недостатком этой структуры является то, что каждый из органов управления имеет относительно небольшие возможности решения функциональных проблем, требующих специальных знаний. Поскольку функциональные отделы не создаются, руководитель должен обладать разносторонними знаниями по всем функциям управления, осуществляемого подчиненными ему работниками. Это ограничивает возможности руководителя по эффективному управлению предприятием. Применение линейной структуры оправдано на небольших предприятиях общественного питания.

Линейно-функциональная (комбинированная) структура основана на тесном сочетании линейных и функциональных связей в аппарате управления. Она обеспечивает такое разделение труда, при котором линейные звенья принимают решения и управляют, а функциональные – консультируют, информируют, координируют и планируют хозяйственную деятельность. В основу организации функциональных действий положен линейный принцип. Руководитель функционального отдела является одновременно линейным руководителем непосредственно подчиненных ему работников.

Руководители всех функциональных звеньев входят одновременно в систему линейного управления организацией, предприятием. При этом связи “руководитель-подчиненный” строятся по иерархической линии таким образом, чтобы каждый работник был подотчетен одному лицу. Руководители функциональных служб осуществляют свое влияние на производственные, торговые, управленческие подразделения, формально не обладая распорядительскими правами.

Линейно-функциональная структура применяется на крупных предприятиях, объединениях общественного питания. Линейно-функциональная структура аппарата управления освобождает руководителя от целого ряда функций, для выполнения которых квалифицированные специалисты. Однако она имеет ряд недостатков. В сложных производственных системах, располагающих разветвленными функциональными службами, усложняется задача руководителя по эффективной координации их деятельности даже при наличии штата заместителей. Линейно-функциональная структура характеризуется также слабыми горизонтальными связями между функциональными отделами. Поэтому нередко некоторые аналогичные функции управления осуществляют недостаточно согласованно. Постоянная необходимость согласования принимаемых решений на высшем уровне из-за многообразия горизонтальных связей вызывает значительное замедление сроков реализации целей, снижение качества принимаемых решений, увеличение издержек на управление.

Наиболее эффективное решение проблемных задач обеспечивает применение программно-целевой структуры управления, которая основывается на комплексном управлении всей производственной системой, ориентированной на определенную цель. Основу программно-целевой структуры составляют специально созданные органы управления, которые осуществляют организационное и специализированное руководство выполнением целевой программы. Использование программно-целевого управления обеспечивает своевременное внедрение эффективных научно-технических разработок в производство и управление, освобождает вышестоящих руководителей от функций оперативного руководства посредством приближения органов управления программами к исполнителям и создание прямых горизонтальных связей между ними, позволяют использовать более эффективную систему контроля за выполнением работ по программе.

К видам программно-целевого управления, применяемым в организациях, предприятиях общественного питания, относят управление по проекту.

В качестве организационной структуры управления в ресторане «Персона» применяется линейная структура управления.

Ассортимент продукции и его характеристика.

Важнейшим элементом управления процессами обслуживания гостей на предприятиях питания является меню. Его образно называют «полномочным представителем ресторана, осуществляющим постоянную связь предприятия с гостями.

Меню – это перечень расположенных в определенной последовательности закусок, блюд и напитков, которые имеются на предприятии (в ресторане, кафе, баре) в течение всего времени работы залов. При составлении меню должна учитываться следующая последовательность предложения блюд:

Фирменные блюда.

Закуски (холодные и горячие).

Супы.

Основные блюда (отдельно рыбные, мясные, вегетарианские).

Сладкие блюда.

Напитки (безалкогольные, горячие, алкогольные).

При большом выборе напитков рекомендуется составить их отдельное меню. Предложение напитков оказывает решающее воздействие на успех работы большинства предприятий питания. Поэтому очень важно привести в меню правильный выбор напитков, при этом максимально учесть желания гостей.

Напитки обычно делятся на две большие группы: алкогольные и безалкогольные.

Алкогольные напитки в свою очередь подразделяются на три подгруппы: вина, пиво, спиртные напитки.

Перечень напитков в меню осуществляется в следующей последовательности:

Вина отечественное белое

отечественное красное

импортное белое

импортное красное

шипучие игристые вина

южные вина

Аперитивы белый вермут

красный вермут

горький аперитив

анисовый аперитив и т. д.

Крепкие спиртные водка

напитки, ликеры виски

джин

ром

бренди, коньяк, кальвадос и т. д.

Пиво отечественное

импортное

Смешанные напитки коктейли

Безалкогольные минеральная вода

напитки лимонады

соки

Горячие напитки кофе

чай

молоко

В последние годы в сознании людей укоренилась мысль, что минеральная вода – составная часть хорошей еды. Предлагая в меню минеральную воду, следует представить:

местную природную минеральную воду;

национальную природную минеральную воду;

минеральную воду международного значения;

минеральную воду без газов;

родниковую воду;

столовую воду.

Дополнительно в меню могут содержаться описания вкусовых качеств напитков. Например, для вина: букет нежный, тонкий, богатый; вкус полусладкий, сладковатый, сладкий, кисловатый, терпкий и т. д. Однако подобными рекомендациями не стоит злоупотреблять, так как после пробы напитка у гостя может возникнуть впечатление, что указанные качества не соответствуют действительности.

При составлении меню следует различать ширину и глубину предложения блюд и напитков.

Под шириной предложения понимается большой выбор самых разнообразных блюд и напитков. Глубина ассортимента предполагает наличие вариантов блюд из определенного продукта. Глубокий ассортимент обычно предлагают специализированные предприятия – рыбные, молочные, вегетарианские рестораны, пиццерии, пельменные.

В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, типа и мощности предприятия питания, применяемых форм и методов обслуживания и других факторов различают следующие виды меню.

Меню «а ля карт» (a la carte). указывает порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое. Этот вид чаще всего используется в дорогих ресторанах, где концепция обслуживания ресторана позволяет создать наиболее дорогие и комфортные условия.

Меню «табльдот» (table d’hote). Предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам. Этот вид меню широко используется на предприятиях питания при гостиницах, так как гости считают его экономичным.

Меню «дю жур» (du jour) – меню дежурных (дневных) блюд.

Туристское меню. Строится так, чтобы привлечь внимание туристов, акцентируя дешевизну и питательные качества блюд, являющихся существенной информацией для туриста.

Калифорнийское меню. В некоторых калифорнийских ресторанах можно заказать любое блюдо в любое время суток.

Большинство ресторанов имеют заранее определенные меню, которые не меняются день ото дня. Такие меню называются статичными. Содержание статичных меню может меняться только по причине включения в него сезонных продуктов или замены блюд, не пользующихся спросом.

Противоположностью статичному меню является цикличное меню. Оно предлагает определенный перечень блюд и напитков, который повторяется через какой - то период.

4. **Производственная мощность предприятия, пропускная способность зала и методика их расчета.**

Пропускная способность предприятия характеризуется максимальным количеством потребителей, обслуживаемых за период времени (смену, месяц). Она рассчитывается исходя из количества часов работы обеденного зала, числа мест и продолжительности приема пищи одним посетителем. Среднее время приема пищи зависит от формы обслуживания, количества потребляемых блюд, типа предприятия. В столовой, кафе, работающих с использованием метода самообслуживания, среднее время приема пищи одним посетителем составляет 20—30 мин, а в буфетах и закусочных — 15—20 мин.

Максимальную пропускную способность обеденного зала (МПС0 3) можно рассчитать по формуле:

МПС , где (1)

ВР — продолжительность работы предприятия за день, мин;

М — число мест;

ВПП — время приема пищи одним посетителем, мин.

Максимальную пропускную способность можно рассчитать и другим способом:

МПС = , где (2)

S — площадь обеденного зала, м2;

Пн — площадь по норме на одного посетителя (1,9 м2).

Пропускная способность предприятия зависит от мощности и технической оснащенности предприятия, формы обслуживания потребителей, рационального использования площади залов и других факторов. Поэтому необходимо определить коэффициент использования пропускной способности обеденного зала (К). Он рассчитывается по формуле:

Кпс = , где (3)

ПСф — фактическая пропускная способность.

Фактическая пропускная способность ресторана рассчитывается по формуле:

ПСф = . (4)

Повышение "коэффициента пропускной способности обеденного зала достигается за счет применения самообслуживания, предварительного накрытия столов, реализации обеденной продукции методом «шведского стола», комплексных обедов, завтраков, ужинов, организации выносных раздач и буфетов.

Для расчета годового (квартального, месячного) плана выпуска блюд используют формулу:

ВБ= МПС \* К\* БОПпл \* Д , где (5)

БОПпл — среднее количество блюд на одного посетителя в планируемом периоде.

Другим показателем, характеризующим интенсивность потока потребителей и пропускную способность предприятия, является оборачиваемость одного места. Этот показатель характеризует число потребителей, приходящееся на одно место на предприятии за день. Оборачиваемость одного места (Ом) рассчитывается по формуле:

Ом = Ч/ М (6)

Оборачиваемость одного места можно определить исходя из максимального количества посетителей по пропускной способности. Коэффициент оборачиваемости Ко рассчитывается по формуле:

Ко = , где (7)

Ом.ф. – оборачиваемость фактическая;

Ом.мах – оборачиваемость одного места максимальная.

Одним из методов определения плана выпуска первых блюд является расчет производственной мощности кухни столовой и коэффициента ее использования.

Производственная мощность — максимально возможный выпуск предприятием (цехом) продукции определенного ассортимента в единицу времени (в смену, за сутки, месяц, год). Она определяется в соответствии с режимом работы. При этом учитываются применение новой техники и технологии, рациональных методов организации труда и время эксплуатации оборудования.

Производственная мощность (ПМ) рассчитывается в натуральных показателях. Так, производственная мощность кухни определяется в блюдах и находится по формуле:

ПМ = , где (8)

ВР — продолжительность работы столовой, мин;

ВП — время простоя оборудования, мин;

Вср — средняя продолжительность одной варки, мин;

Ок — емкость котлов, л;

К3 — коэффициент заполнения емкостей;

ОБ — емкость одного блюда, л.

Производственная мощность не является постоянной величиной. Большое влияние на ее изменение оказывают технический прогресс и совершенствование организации труда и производства, ритмичность снабжения предприятия сырьем и др.

Степень использования производственной мощности характеризует коэффициент (Кпм), который определяется как отношение количества фактически выпущенной предприятием продукции к его производственной мощности. Этот коэффициент рассчитывается по формуле:

Кпм = ВБф / ПМ , где (9)

ВБф – фактический выпуск блюд.

Чтобы определить плановый выпуск блюд (ВБпл) за период (год, квартал, месяц), используем формулу:

ВБпл = ПМ \* Кпм \* Дпл . (10)

Для того чтобы перейти от натуральных показателей к стоимостным, следует количество блюд умножить на среднюю цену одного блюда.

Товарооборот по продукции собственного производства определяют путем умножения среднегрупповых цен на количество блюд, полуфабрикатов, кулинарной и другой продукции, предусмотренной производственной программой предприятия.

Оборот по оптовой реализации продукции собственного производства планируют только те предприятия, которые имеют для этого производственные мощности, специальные кадры. Этот вид товарооборота планируется с учетом заказов предприятий – потребителей полуфабрикатов и другой продукции собственного производства.

Например, в ресторане «Персона» площадь обеденного зала равна 160 м2, значит, рассчитав по формуле (2), мы получим, что МПС ресторана равна 1011чел/день:

МПС = = 1011 .

Коэффициент использования пропускной способности ресторана равен 80%, а время приема пищи одним посетителем в среднем составляет 60 мин. Значит, рассчитав по формуле (4), мы получим, что фактическая пропускная способность ресторана «Персона» равна 808 чел/день. Затем, используя формулу (5), рассчитаем годовой план выпуска блюд:

ВБпл = 1011 \* 0,8 \* 3,5 \* 353 = 999273 (шт/год).

1. **Показатели эффективности использования материально-технической базы предприятия**

Для осуществления процесса производства продукции, реализации и оказания услуг по потреблению предприятиям требуются орудия труда и предметы труда или средства производства. Средства производства могут быть созданы трудом человека и природой. Средства производства, созданные трудом человека называются производственными фондами, а трудом человека и природой – материальными ресурсами предприятия. К природным элементам материальных ресурсов относится земля, энергия (солнечная и ветровая), вода и др. Материальные ресурсы представляют собой базовый фактор функционирования предприятия, который подразделяется на средства труда, называемые основными фондами. Материальные ресурсы являются главной составляющей имущества предприятия.

Классификацию объектов материально- технической базы можно провести по некоторым экономическим элементам:

1. По видам предоставляемых услуг:

- услуги гостеприимства,

- услуги размещения,

- услуги питания.

2. По экономическим элементам:

- основные фонды,

- оборотные производственные фонды.

3. По формам собственности:

- государственные,

- частные,

- смешанной формы собственности.

4. По принадлежности основных производственных фондов:

- собственные РГБ,

- арендованные у хозяйствующего субъекта,

- арендованные у граждан,

- безвозмездно предоставленные.

5. По характеру участия в производственном процессе:

- производственные,

- непроизводственные.

6. По материально – вещественному фонду:

- здания, сооружения;

- рабочие и силовые машины, оборудование;

- измерительные и регулирующие приборы и устройства;

- вычислительная техника,

- транспортные средства;

- инструменты, производственный и хозяйственный инвентарь и принадлежности;

- рабочий, продуктивный и племенной скот,

- многолетние насаждения;

- прочие основные средства.

Понятие материально – технической базы шире понятия основных фондов. По действующему «Положению по бухгалтерскому учету» в состав основных фондов не включаются предметы, функционирующие менее года и предметы, стоимостью ниже 100 МРОТ. Кроме того, материально – техническая база включает в себя не только собственные, но и арендованные основные фонды, а именно: арендованные на правах собственности (в том числе переданные безвозмездно), находящиеся в оперативном управлении и хозяйственном ведении, полученные в аренду.

**Заключение**

Важнейшим результатом организации интенсивного использования производственных мощностей является ускорение темпов прироста продукции без дополнительных капитальных вложений, темпов роста фондоотдачи.

Развитие нашей экономики на современном этапе и в ближайшей обозримой перспективе обусловливает необходимость совершенствования организации интенсивного использования производственных мощностей действующих предприятий.

Организация интенсивного использования наличных производственных мощностей является важным фактором экономического роста, при котором не только повышается эффективность применяемых мощностных ресурсов, но и возрастает ее значение в приросте продукции, т.е. когда главным источником увеличения выпуска продукции становится экономия этих ресурсов.

Организация интенсивного использования производственных мощностей должна осуществляться с учетом действия совокупности двух взаимосвязанных видов факторов, обусловливающих возможность более напряженного функционирования мощностных ресурсов во временя (повышения их загрузки) и оказывающих влияние на интенсивный прирост мощностей (снижение машиноемкости).

Определение уровня организации интенсивного использования производственных мощностей обусловливает необходимость обоснования критерия его оценки. Таким критерием может быть минимум разрыва между уровнями использования мощностей и оборудования, составляющего систему машин предприятия. Следовательно, чем меньше этот разрыв, тем выше уровень организации использования производственных мощностей.

Проблема организации интенсивного использования производственных мощностей действующих предприятий охватывает широкий круг вопросов и обусловливает необходимость решения двуединой задачи: во-первых, мобилизации резервов повышения пропорциональности мощностей путем совершенствования построения системы машин отдельных подразделений и предприятий в целом; вовторых, рационального использования производственных мощностей путем совершенствования хозяйственного механизма, системы материального стимулирования. Эти вопросы являются стержневыми в проводимой радикальной экономической реформе на уровне предприятия. Хозрасчетное стимулирование интенсивного использования производственных мощностей обеспечивается путем нормативного распределения прибыли или дохода. Это является действенным рычагом мобилизации внут­ренних резервов увеличения выпуска продукции и улучшения всех технико-экономических показателей деятельности предприятий.

**Список литературы**

1. Грузинов В.П., Экономика предприятия и предпринимательства. М.: СОФИТ, 2007.
2. Прокопьева Т.Н., Экономика предприятия – М.: Финансы и статистика, 2007.
3. Рузавин Г.И., Мартынов В.Т., Курс рыночной экономики. - М.: Банки и биржи. ИНИТИ, 2006.
4. Теоретическая экономика: Учебник для вузов / Под ред. Г.П. Журавлевой и Н.Н. Мильчаковой. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2005.
5. Котлер Ф., Маркетинг – М.: ЮНИТИ-Дана, 2006.
6. Скороходкин Д.А., Гостиничный и ресторанный бизнес - СПб, 2005.
7. Богушева В.И., Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие - М.: Высшая школа, 2004.
8. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А., Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие, - М.: Инфра – М, 2008. с.
9. Бородина В.В., Ресторанный, гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент, - Москва, 2007.
10. Фатхутдинов Р. А., Управленческие решения, - М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2004,
11. Ефимова О.П., Экономика общественного питания: Учеб. пособие, М.; 2005,.
12. Агамирова Е.В., Управление персоналом в туризме и гостинично – ресторанном бизнесе, М.: Книжный мир, 2006,.
13. Яккока Л., Карьера менеджера, М.: Финансы и статистика,

2002,

1. Экономические проблемы управления предприятием, Сб. науч. труд/ Под ред. М.В. Могилевича, Омск: Изд-во ОмГТУ, 2005.