

ВЫПОЛНЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

Методические рекомендации
для студентов V курса очной формы обучения
и студентов VI курса заочной формы обучения
специальность 260501
Технология продуктов общественного питания

НОВОСИБИРСК
2011

ББК 74.580.252.4я73

В 927

Составитель *Л.Н. Рождественская*, канд. экон. наук, доцент

Рецензент *С.И. Главчева*, канд. экон. наук, профессор

Работа выполнена на кафедре ТОПП

**ВЫПОЛНЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА
ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА**

Методические рекомендации

Редактор *И.И. Кванская*
Выпускающий редактор *И.П. Брованова*
Компьютерная верстка *Н.М. Шуваева*

Подписано в печать 20.04.2011. Формат 60 × 84 1/16. Бумага офсетная
Тираж 50 экз. Уч.-изд. л. 1,16. Печ. л. 1,25. Изд. № 86. Заказ №
Цена договорная

Отпечатано в типографии
Новосибирского государственного технического университета
630092, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 20

© Новосибирский государственный
технический университет, 2011

ПРЕДИСЛОВИЕ

Выполнение экономического раздела дипломного проекта базируется на данных предыдущих разделов: технико-экономического обоснования, организационно-технологического и сантехнического разделов, инженерных расчетов по холодо- и энергоснабжению.

Рекомендуется следующая последовательность расчетов экономических показателей вновь проектируемого и реконструируемого предприятия.

1. Товарооборот, валовой доход.
2. Издержки обращения и производства, включая расходы на оплату труда.
3. Свободные показатели, прибыль.
4. Капитальные вложения и эффективность.
5. Сравнительные показатели (для реконструируемого предприятия).

Объем пояснительной записки и всех расчетов экономической части дипломного проекта – 20–25 с. На основе рассчитанных экономических показателей проектируемого предприятия для защиты выполняется таблица на одном листе чертежной бумаги формата А1.

ТОВАРООБОРОТ, ЕГО СОСТАВ И ВАЛОВОЙ ДОХОД

Товарооборот рассчитывается отдельно: по производству блюд, реализуемых в течение дня и во время банкетов; по магазину кулинарии; по кулинарному и кондитерскому цехам; по бару; по покупным товарам, а также по кулинарной продукции, реализуемой своим сотрудникам.

Товарооборот проектируемого предприятия определяется суммированием стоимости расходуемого сырья, товаров (в ценах поступления) и наценок, принятых для данного типа и класса предприятия. Одновременно рассчитывается валовой доход от реализации.

Для расчета товарооборота и валового дохода используются данные технологической части проекта о среднеспредельном расходе сырья.

Кроме того, в проектах всех предприятий общественного питания отдельно ведется расчет товарооборота по реализации кондитерских изделий, полуфабрикатов и кулинарной продукции, отпускаемых в розничную торговую сеть и в другие предприятия общественного питания (кроме своих филиалов). Оптовый отпуск этих видов продукции может производиться как без скидок, так и со скидкой с продажных цен в пользу покупателя по договоренности. Размер скидок устанавливается по согласованию сторон с учетом обеспечения рентабельности этих операций в обоих предприятиях.

Рекомендуемые для дипломных проектов размеры скидок в пользу покупателей (в % со стоимости отпущенных изделий):

мясные полуфабрикаты, в том числе мелко-кусковые и штучные (включая пельмени и котлеты)	5–8;
картофель и овощи очищенные	5–7;
кулинарные изделия	5;
тесто	7–10;
кондитерские изделия	7–10.

Расчеты товарооборота и валового дохода по предприятиям производятся по форме табл. 1.

Размер наценок на сырье и товары устанавливаются в зависимости от спроса и предложения и с учетом обеспечения рентабельной работы предприятия. Определение дохода реконструируемых предприятий осуществляется с учетом существующих наценок.

В качестве ориентира для строящихся предприятий в Новосибирской области предлагается использовать действующие размеры наценок на сырье и покупные товары по типам предприятий.

Тип предприятия питания и выпускаемая продукция в заготовочных предприятиях	Размер наценок на ПТ, %	Размер наценок на ПСП, %
Рестораны	100–200	200–400
Кафе, бары	80–200	200–400
Столовые общедоступные, закусочные	70–120	150–250
Столовые, обслуживающие организованные контингенты	30–60	50–120
Рекомендуемые размеры наценок на выпускаемую продукцию в заготовочных предприятиях:		
мясные полуфабрикаты, в том числе мелко-кусковые и штучные, включая пельмени и котлеты;		30–70
картофель и овощи очищенные;		30–70
кулинарные изделия;		50–120
тесто;		100–200
кондитерские изделия		100–250

Кроме дохода от реализации необходимо определить доход, остающийся в распоряжении предприятия после уплаты налога на добавленную стоимость: НДС – 18 % от товарооборота. Необходимо учитывать, что предприятие питания может быть освобождено от уплаты НДС, в случае использования упрощенной системы налогообложения, или при предоставлении услуг контингентам, указанным в налоговом кодексе (школы, больницы).

**Объем товарооборота и его состав по элементам ценообразования
в заготовочных и доготовочных предприятиях**

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	Ед. изм.	Цена поступления за 1 кг, руб.	Количество за день, кг	Стои- мость, руб.	Наценка общественно- го питания		Оборот по про- дажной цене, руб.
						%	сумма, руб.	
I	Продукция собствен- ного производства							
1								
2								
	И т. д.							
	Итого							
II	Покупные товары							
1								
2								
	И т. д.							
	Итого							
III	Питание работников							
	ВСЕГО							

Товарооборот и валовой доход за год определяется путем умножения показателей расчетного дня на количество дней работы предприятия в течение года, рассчитанных с учетом специфики работы предприятия данного типа. Годовые показатели оформляются в виде табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Сводные показатели товарооборота и валового дохода за год

Показатели	Сумма, тыс. руб.	Удельный вес, %
Товарооборот, всего		
В том числе продукция собственного производства		
Покупные товары		
Валовой доход предприятия от реализации		
Уровень валового дохода, %		
Доход без НДС		
Уровень дохода, %		

2. ИЗДЕРЖКИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ

Расчет издержек производства и обращения осуществляется по отдельным статьям расходов.

Статья 1. Расходы по транспортировке товаров, продуктов и сырья.

Определяются из расчета 1,5–3,5 % к обороту. При расчете обратить внимание на реальность полученного значения.

Статья 2. Расходы на оплату труда.

Расчет гарантированной части расходов на оплату труда может быть выполнен по одному из предложенных вариантов. При этом необходимо учитывать имеющиеся возможности, форму хозяйствования, а также численность работников по категориям, предварительно рассчитанную исходя из хозяйственной целесообразности.

Вариант 1. Исходя из бестарифной системы оплаты труда, основанной на системе квалификационных уровней. Все работники предприятия распределяются по десяти квалификационным группам, исходя из

квалификационного уровня работников и квалификационных требований к работникам различных профессий. По данной системе заработная плата всех работников представляет собой долю работника в фонде оплаты труда.

Вариант 2. Исходя из размера оплаты труда работникам государственных учреждений с учетом отсутствия с 2010 г. единой тарифной сетки. Значения окладов принимать на основе изучения существующих в практике объектов. Размер надбавок и доплат не должен превышать 40 %

Вариант 3. Заработную плату руководящего состава, поваров, официантов, буфетчиков, барменов, подсобных рабочих рассчитать исходя из окладов и расценок, используемых на действующих предприятиях аналогичного типа.

Обязательным для всех вариантов расчета расходов на оплату труда является определение сумм компенсирующих и стимулирующих выплат. Приведенные размеры выплат носят рекомендательный характер и могут быть изменены с учетом имеющихся средств: расходы на доплаты, надбавки предусмотрены в размере 7–10 % годовой суммы заработной платы по тарифам и окладам; на дополнительную заработную плату – 1–2 % , на премирование работников – 10–40 % (с учетом доплат, надбавок и дополнительной зарплаты); на начисление районного коэффициента (на все виды заработка) в размере – 25 % . Оплату отпусков предусмотреть в размере 8 % от общей суммы.

Обязательные платежи. В отношении тарифов Закон № 212-ФЗ устанавливает следующие ставки взносов в % при общей системе налогообложения.

Фонды	2009–2010 гг.	2011 г.	Изменение
ФСС (фонд социального страхования)	– 2,9	2,9	0
ФФОМС (федеральный фонд обязательного медицинского страхования)	– 1,1	3,1	+ 2,0
ТФОМС (территориальный фонд обязательного медицинского страхования)	– 2,0	2,0	+ 0,0
ПФР (пенсионный фонд России)	– 20,0	26,0	+ 6,0

Итого	26,0	34,0	+ 8,0
--------------	-------------	-------------	--------------

Кроме этого следует предусмотреть отчисления на травматизм в размере от 0,2–0,5 % в зависимости от потенциальной травмоопасности для работников проектируемого предприятия.

Статья 3. Расходы на топливо, газ и электроэнергию для производственных нужд.

Расходы по этой статье рассчитать исходя из потребного количества электроэнергии, определенном в соответствующем разделе проекта и тарифа за **1кВт/ч. – 2,7 руб. с учетом НДС.**

Статья 4. Амортизация основных средств.

Амортизационные отчисления производятся в соответствии с классификацией основных средств, включаемых в амортизационные группы, утвержденные Постановлением Правительства РФ № 1 от 01 января 2002 г. (оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания относится к **четвертой группе: свыше 5 лет до 7 лет включительно**).

Также для обоснования амортизационных отчислений можно использовать расчет норм линейным способом. Норма амортизации в этом случае, рассчитывается по следующей формуле:

$$K = (1 : N) \times 100 \%,$$

где K – это норма амортизации в процентах к первоначальной стоимости, N – срок полезного использования оборудования или срок исключительной лицензии, для нематериальных активов (месяца).

Данные расчета привести в табл. 3.

Стоимость зданий определить по формуле:

$$Z_{\text{стр}} = S \cdot g, \tag{1}$$

где S – площадь здания, кв. м.; g – норматив удельных капитальных затрат на строительство (реконструкцию) здания.

Для г.Новосибирска (по данным ГлавАПУ мэрии) норматив капитальных затрат на строительство составляет от 27 000 (панельное) до 34 000 (кирпичное) руб/кв.м (строительство) для жилых и общественных зданий; реконструкция – от 15 000 до 23 000 руб/кв. м.

Статья 5. Проценты за пользование кредитом. Предусмотреть на уровне 2–3 % от товарооборота.

Т а б л и ц а 3

Расчет амортизационных отчислений за год

Виды основных фондов	Стоимость основных средств, руб.	Срок службы, лет	Норма амортизационных отчислений, %	Сумма амортизационных отчислений, руб
1. Здания		40	2,5	
2. Холодильное оборудование: шкафы, витрины, прилавки, холодильники бытовые, фризеры, водоохладители и т. д.		10	10,0	
3. Тепловое оборудование: плиты, печи, шкафы, СВЧ, мармиты, сковороды, жаровни, фритюрницы, грили, водонагреватели, оборудование для мойки посуды		8	12,5	
4. Оборудование механическое, кипяtilьники непрерывного действия, в том числе: кипяtilьники, машины для переборки, товарной обработки, шинковаль-		6	16,7	
5. Машины для переработки мяса, овощей, фруктов (автоматические и полуавтоматические): приводы универсальные, мясорубки, куттеры, автоматы для формовки, овощерезки, картофелечистки, протирачные машины, установки для переработки отходов и т. д.		7	14,3	
6. Прочее торгово-технологическое оборудование: торговые автоматы, хлебрезки, сырорезки, кофемолки, просеиватели, тестомесы;		8	12,5	

раздаточное оборудование, подтоварники, поддоны, мебель торговых и обеденных залов, кухня, складов, витрины, прилавки				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Статья 6. Расходы на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования, инвентаря и легкового транспорта.

1. Ставка арендной платы за 1 кв.м в месяц – 320–6000 руб/м², в зависимости от месторасположения, этажности площадей и пожеланий собственника.

2. Расходы на содержание зданий и помещений (могут включаться в стоимость аренды здания): принять в соответствии с установленными тарифами:

– на тепловую энергию из соотношения за 100 кв. м площади отапливаемого помещения в зависимости от вида энергоносителя (дополнительно для уточнения можно воспользоваться автоматизированной системой расчета на <http://vashdom.nsk.ru/calculation/otoplenije.htm>).

Наименование	Пропан-бутан	Природный газ	Электроэнергия	Дизельное топливо
Цена энергоносителя	12 руб/л	50 руб/м ³	2,7 руб/кВт · час	20 руб/л
Теплота сгорания	6,9 кВт/л	8,9 кВт/м ³	0,95 кВт · час	9,4 кВт/л
Стоимость отопления в год, руб	38400,00	124044,94	62753,68	46978,72

Примечание. При оплате по счетчику **тариф на тепловую энергию** принять в размере 890,4 руб. за 1 Гкал (без учета НДС).

Основание: приказ департамента по тарифам Новосибирской области.

– На химически очищенную воду (горячая вода) в размере 10,03 руб. за 1 т (без учета НДС).

– На услуги по водоснабжению:

- за 1 куб. м холодной питьевой воды при расчетах с прочими потребителями коммунальных услуг – 42,45 руб. (без учета НДС);

- за 1 куб. м горячей питьевой воды при расчетах с прочими потребителями коммунальных услуг – 60,53 руб. (без учета НДС).

– На услуги по водоотведению:

- за 1 куб. м стоков при расчетах с прочими потребителями коммунальных услуг – в размере 23,84 руб. (без учета НДС).

Основание: постановление № 504 Мэрии г. Новосибирска «Об установлении тарифов на услуги по водоснабжению и водоотведению».

– На электрическую энергию: принять среднее значение за 1 кВт/час. – 2,7 с учетом НДС руб.

Основание: приказ департамента по тарифам Новосибирской области.

Остальные расходы принять из расчета:

- клеймение приборов – 0,01 % от товарооборота;
- вывоз мусора и снега – 600 руб. за 1 куб. м. на 100 кв. м прилегающей площади – 1 машина, в машине 3-4 куб. м мусора;
- уборка территории – 3000 руб. в месяц;
- противопожарные мероприятия – 3000 руб. в месяц;
- расходы на техническое обслуживание технологического оборудования – принять в сумме 400–600 руб. за единицу теплового и холодильного оборудования.

Статья 7. Потери товарно-материальных ценностей в пределах норм естественной убыли принять 0,2 % к товарообороту.

Статья 8. Расходы по операциям с тарой принять 0,5–0,8 % от товарооборота.

Статья 9. Отчисления, связанные с подготовкой кадров, повышением квалификации, участием в информационных курсах принять 0,15 % от товарооборота.

Статья 10. Отчисления на содержание АУП, в случае когда предусмотрена сетевая форма организации бизнеса, принять в размере 0,5–1 % от товарооборота.

Статья 11. Прочие расходы.

1. Расходы на хранение, подработку, подсортировку, упаковку товаров принять в размере 0,01 % к товарообороту.

2. Износ посуды, спецодежды, столового белья, малоценных и быстроизнашивающихся предметов (табл. 4). Износ посуды принять 0,2–0,3 % к товарообороту, при использовании одноразовой – 0,6–0,7 %; производственного инвентаря 0,2–0,3 %, столового белья и мебели – 0,4–0,5 % к товарообороту.

3. Расходы по стирке спецодежды определить из расчета веса единицы одежды (в гр): халат – 500, фартук – 100, косынка – 30, полотен-

це – 100. Количество стирок – это количество рабочих дней деленное на два. Тариф за стирку 1 кг белья – 45 руб.

Если стирка спецодежды и столового белья осуществляется в специально отведенном помещении работником, состоящем в штате, в расходы по стирке включить стоимость моющих средств в расчете – 150 руб. в неделю.

Т а б л и ц а 4

**Расчет стоимости износа спецодежды работников предприятия
(при необходимости и фирменной одежды)**

Работники	Кол-во работников, чел.	Наименование одежды	Норма износа в год, шт.	Кол-во комплектов в год, шт.	Цена за единицу, руб.	Стоимость износа, руб.
1.						
2.						
3. и т. д.						
ИТОГО						

4. Расходы на рекламу. Организация вправе учесть свои затраты на рекламу в составе прочих расходов, связанных с производством и реализацией (подп. 28 п. 1 ст. 264 НК РФ). Перечень расходов на рекламу, принимаемых для целей налогообложения прибыли, не является закрытым. Однако только часть расходов можно принять в полном объеме при соблюдении требований, установленных п. 1 ст. 252 НК РФ. Остальные расходы на рекламу разрешено учитывать в размере, не превышающем 1 % выручки от реализации (п. 4 ст. 264 НК РФ). С 1 июля 2006 г. принят новый Федеральный закон от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе», где говорится:

- рекламой признается информация, распространенная любым способом, в любой форме и с использованием любых средств, адресованная неопределенному кругу лиц и направленная на привлечение внимания к объекту рекламирования, формирование или поддержание интереса к нему и его продвижение на рынке;
- объектом рекламирования считается товар, средство его индивидуализации, изготовитель или продавец товара, результаты интеллектуальной деятельности либо мероприятия (в том числе спортивное со-

ревнование, концерт, конкурс, фестиваль, основанные на риске игры, пари), на привлечение внимания к которым направлена реклама;

- товаром является продукт деятельности (в том числе работа, услуга), предназначенный для продажи, обмена или иного введения в оборот.

5. Платежи по страхованию имущества рассчитать исходя из ставки: 0,2 % – страхование от стоимости здания; 0,4 % – от стоимости оборудования и 0,5 % – от стоимости товарных запасов (дневной расход сырья – 5 дней).

6. Расходы на ремонт основных средств – принять как 30–50 % – от суммы амортизационных отчислений.

7. Оплата вневедомственной охраны принять 0,5 % от товарооборота или из расчета 2000 руб. за обслуживание «тревожной кнопки» в месяц + 1000 руб. за каждый выезд по срабатыванию сигнализации.

7. Остальные расходы определить по остаточному принципу и принять равными $\leq 20\%$ по статье.

Результаты расчетов издержек производства и обращения свести в табл.5.

Т а б л и ц а 5

Смета издержек производства и обращения

Статьи издержек	Сумма, тыс. руб	Удельный вес в общей сумме издержек	Уровень издержек, %
1.			
2.			
3. и т.д.			
ИТОГО			

3. СВОДНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ, ПРИБЫЛЬ И РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ

Прибыль в предприятиях общественного питания образуется как разница между доходами (без НДС), издержками производства и обращения и суммы перечисленных ниже налогов исчисляемых поквартально:

- на имущество – (максимально 2,2 %) от стоимости основных фондов принять 2 % ,
 - чистая прибыль определяется путем вычитания из прибыли от реализации налога на прибыль – 20 % от прибыли.
 - рентабельность предприятия измеряется относительной величиной, т. е. это процентное отношение прибыли к товарообороту.
- Расчет прибыли и рентабельности рекомендуется показать в табл. 6.

Т а б л и ц а 6

Прибыль и рентабельность

Показатели	Сумма, тыс. руб.	В % к товарообороту
Весь товарооборот		
Валовой доход		
Доход (без НДС)		
Издержки производства и обращения		
Налоги и отчисления		
Прибыль		
Налог с прибыли		
Чистая прибыль		

В заключение по разделу привести сводные экономические показатели дипломного проекта (табл. 7.) – эта таблица выносится на плакат, представляемый комиссии при защите дипломного проекта. **При оформлении таблицы особо обратить внимание на выбор размерности и на читаемость приводимых данных, т. е. рекомендован один знак после запятой и не более четырех знаков до.**

Расчитать значение точки безубыточности, порога рентабельности и соответствующие значения запаса финансовой прочности.

$$T_6 = \frac{I_{\text{пост}}}{U_{\text{ВД}} - U_{\text{Ипер}}} \cdot 100 \%, \quad (1)$$

где $I_{\text{пост}}$ – сумма постоянных издержек, $U_{\text{ВД}}$, $U_{\text{Ипер}}$ – уровень валового дохода и переменных издержек, %.

$$\text{ЗФП (\%)} = (T_{\text{план}} - T_6) / T_{\text{план}} \cdot 100, \quad (2)$$

где ЗФП – запас финансовой прочности, $ВД_{\text{прогн}}$ – прогнозируемая величина валового дохода; T_5 – точка безубыточности, руб.

$$ПР = \frac{I_{\text{пост}}}{1 - \frac{I_{\text{пер}}}{ВД}} \cdot 100 \%, \quad (3)$$

где $I_{\text{пост}}$, $I_{\text{пер}}$ – соответственно постоянные и переменные издержки, $ВД$ – прогнозируемая величина валового дохода,

$$\text{ЗФП} = \text{ВД}_{\text{прогн}} - ПР, \quad (4)$$

$$\text{ЗФП} (\%) = (\text{ВД} - ПР) / \text{ВД} \cdot 100, \quad (5)$$

где ЗФП – запас финансовой прочности, $ВД_{\text{прогн}}$ – прогнозируемая величина валового дохода; ПР – порог рентабельности, руб.

Т а б л и ц а 7

Сводные экономические показатели проекта

№ п/п	Показатели	Единицы измерения	Проект плана на год
1	Товароборот, всего	тыс. руб.	
2	Удельный вес оборота по продукции собственного производства	%	
3	Выпуск блюд или продукции	тыс. блюд, шт., т	
4	Численность работников, всего	чел.	
5	Численность работников производства	чел.	
6	Производительность труда работников предприятия	руб.	
7	Производительность труда работников производства	руб.	
8	Расходы на оплату труда (с отчислениями): – сумма, – в % к товарообороту	тыс. руб., %	
9	Среднемесячная заработная плата одного работника	руб.	

10	Уровень валового дохода (без НДС)	%	
11	Уровень издержек производства и обращения	%	
12	Прибыль от реализации: – сумма, – в % к товарообороту	тыс. руб., %	
13	Чистая прибыль: – сумма, – в % к товарообороту	тыс. руб., %	

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ КАПИТАЛЬНЫХ ВЛОЖЕНИЙ И ИСТОЧНИКОВ ФИНАНСИРОВАНИЕ ПРОЕКТА

Экономическая эффективность капитальных вложений в общественном питании выражается коэффициентом их общей эффективности и сроком окупаемости.

Коэффициент общей эффективности капитальных вложений – это отношение суммы годовой прибыли проектируемого предприятия к сумме капитальных вложений на его строительство и приобретение оборудования. Он определяется по формуле:

$$E = П/К, \quad (6)$$

где E – коэффициент общей эффективности капитальных вложений; $К$ – сумма капитальных вложений (тыс. руб.); $П$ – сумма прибыли (тыс. руб.).

Период, в течении которого капитальные вложения окупаются полученной прибылью, называется сроком окупаемости. Он рассчитывается по формуле:

$$T = К/П, \quad (7)$$

где T – срок окупаемости в годах.

В заключение необходимо изложить план получения средств для создания предприятия. Во-первых, сколько вообще нужно средств для реализации данного проекта; во-вторых, откуда намечено получить эти деньги, в какой форме (кредит, паевой капитал); в-третьих – % за пользование кредитом, в-четвертых – срок полного возврата заемных средств.

5. ОСОБЕННОСТИ РАСЧЕТА ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА РЕКОНСТРУИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

В зависимости от цели и направления реконструкции дипломник, располагая данными технико-экономического обоснования и материалами преддипломной практики, наряду с расчетами, приведенными выше, производит сравнительные расчеты системы показателей до и после реконструкции и определяет отклонения как в абсолютной сумме, так и в процентах к базисному периоду.

В систему показателей для сравнения включается общий объем товарооборота, его состав, количество выпускаемой продукции, численность работников, валовой доход, фонд оплаты труда, показатели производительности труда, издержки, прибыль, рентабельность. Необходимо также определить коэффициент экономической эффективности и срок окупаемости капитальных вложений, связанных с проведением реконструкции. Она характеризуется следующими показателями.

Коэффициентом сравнительной эффективности:

$$E = \frac{\Pi_2 - \Pi_1}{K_2 - K_1}, \quad (8)$$

где Π_1 – прибыль до реконструкции; Π_2 – прибыль после реконструкции; K_2 – стоимость основных фондов с учетом затрат на реконструкцию; K_1 – стоимость основных фондов до реконструкции.

Сроком окупаемости капитальных вложений:

$$E = \frac{K_2 - K_1}{\Pi_2 - \Pi_1}. \quad (9)$$

5. ОСОБЕННОСТИ РАСЧЕТА ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА ДЛЯ СОЦИАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1. При определении товарооборота рассчитывается условный товарооборот, состоящий из стоимости сырья, определенного на основе физиологически обоснованных рационов, рассчитанных в технологическом разделе. Так же условный товарооборот может быть сформирован исходя из нормируемой потребности в потреблении пищевых про-

дуктов (при этом учитывается сезонное изменение норм отходов). В условный товароборот может быть включена часть сырья (в основном покупные товары) с заданным размером наценки.

2. Результаты расчетов издержек производства и обращения зависят от вида организации. Если рассматривается бюджетная организация (детский дом, хоспис) или предприятие питания, находящиеся при балансодержателе, то расчет издержек свести в смету: для бюджетных организаций в виде табл. 8; для других объектов социального питания – в виде табл. 9.

Т а б л и ц а 8

Смета бюджетной организации

Статьи сметы	Сумма, тыс. руб.	Доля статей сметы в общей сумме, %
СТОИМОСТЬ СЫРЬЯ		
1.		
2. И т. д.		
ИТОГО		

При формировании сметы издержек социально-ориентированного предприятия питания важно понимать, что часть издержек (освещение, отопление) компенсирует балансодержатель, так же у таких объектов обычно не планируются расходы связанные, например, с кредитованием или рекламной деятельностью.

Т а б л и ц а 9

Смета издержек производства и обращения

Статьи издержек	Сумма, тыс. руб.	Доля издержек в общей сумме, %
1.		
2.		
3. и т.д.		
ИТОГО		

Расчет бюджетных предприятий питания заканчивается также оформлением таблицы сводных экономических показателей проекта,

но вместо расчета п. 12 и 13 (прибыль и чистая прибыль) формируется показатель «Стоимость организации питания на человека» в рублях на одного питающегося в день. Определяется этот показатель путем деления совокупности всех расходов по смете на количество питающихся и на количество дней работы предприятия.

Для социально-ориентированных предприятий питания (по месту учебы, работы, или в составе лечебно-профилактического или санаторного комплекса) на основании суммарных значений табл. 9 и стоимости используемого сырья обосновывается минимальный размер наценки, обуславливающий безубыточную деятельность. При этом для небюджетных предприятий социального питания при расчетах необходимо учесть специфику налогообложения данного типа предприятий (являются ли они плательщиками НДС).

При оформлении таблицы сводных экономических показателей проекта в этом случае дополнительно указывается п.14 – «Размер наценок, обеспечивающий безубыточную деятельность по ПСП и по ПТ» в процентах.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Налоговый кодекс Российской Федерации. – М.: Юридическая литература, 2002.
2. *Ефимова О.П.* Экономика общественного питания: учеб. пособие / под ред. Н.И. Кабушкина. – 5-е изд., испр. – Мн.: Новое знание, 2007. – 347 с.
3. *Николаева Т.И., Егорова Н.Р.* Экономика предприятий торговли и общественного питания. – 2-е изд. – М.: КноРус, 2008. – 400 с.
4. Экономика общественного питания: учебник / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. – Мн.: Выш. шк., 2008. – 383 с.
5. *Кравченко Л.И.* Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие / Л.И. Кравченко. – Мн.: ООО «ФУАинформ», 2003. – 288 с.
6. Экономика, анализ и планирование на предприятии торговли: учебник для вузов / под общ. ред. А.Н. Соломатина. – СПб.: Питер, 2009. – 560 с.
7. *Чернов В.А.* Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес: учеб. пособие для вузов / под ред. проф. М.И. Баканова. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. – 686 с.
8. Азбука ресторатора: все, что нужно знать, чтобы преуспеть в ресторанном бизнесе. – М.: Изд-во Жигульского (ООО «Бизнес ту Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи»), 2003. – 216 с. – (Серия «Современные ресторанные технологии»).

9. Предприятия общественного питания. – М.: Изд-во «Приор», 2000. – 272 с.
10. *Ефимова О.П.* Экономика гостиниц и ресторанов. – М.: Новое знание, 2004. – 392 с.
11. *Кравченко Л.И.* Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие. – Мн.: ООО «ФУАинформ», 2003. – 288 с.

№ 3990

74

В 927

ВЫПОЛНЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

Методические рекомендации

**НОВОСИБИРСК
2011**