

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**

**Экономический факультет**

**Кафедра менеджмента**

**Управление производством**

Методические указания по выполнению контрольных работ для  
студентов биолого-технологического факультета

Новосибирск 2016

УДК

ББК

Кафедра менеджмента.

Составители: ст .преподаватель А.З. Каликина

зав. каф. менеджмента .д-р экон. н., профессор А.Т.Стадник

**Управление производством:** методические указания ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
контрольных работ. / Новосиб. ГАУ, экон. фак.; сост: А.З.Каликина  
А.Т. Стадник Новосибирск, 2016, - стр .Методические указания по  
дисциплине «Управление производством» подготовлены в соответствии с  
ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

. Предназначены для студентов биолого-технологического факультета

Утверждены и рекомендованы к изданию методической комиссией  
экономического факультета ( протокол № 1 от « 21 » января 2016г.)

## Введение.

Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Управление производством» разработаны с целью оказания методической помощи студентам биолого-технологического факультета.

Выполнение контрольной работы одна из форм закрепления знаний по предмету. Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа в практической деятельности.

Дисциплине «Управление производством» призвана дать основы усвоения законов, закономерностей, принципов, методов и инструментов управления, экономических аспектов в управлении. Организовать эффективную деятельность организаций на принципиально новой, научной основе могут только подготовленные специалисты, обладающие теоретическими знаниями и применяющие их на практике.

Методические указания определяют общие требования, предъявляемые к контрольной работе, указывают последовательность её подготовки, требования к содержанию и оформлению

## **ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Контрольная работа по дисциплине «Управление производством» является формой текущего контроля самостоятельной работы обучающихся в межсессионный период. Контрольная работа выполняется на стандартной бумаге (формат А 4) , объём работы 7-8 страниц. Контрольная работа сдается на кафедру и защищается.

На титульном листе указываются кафедра, факультет, специальность, название дисциплины, номер варианта, фамилия, имя, отчество студента, курс, номер группы и студенческого билета, Ф.И.О. преподавателя (см. приложение).

Варианты контрольной работы представлены в таблице 1.

**Таблица 1**  
**Варианты контрольной работы**

Начальная буква фамилии	Сумма двух последних цифр шифра																		
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
А	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Б	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	1	2	3	4	5	6	7	8
В	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	8	9	10	11	12	13	14	15
М,Ц	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Д	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
П	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2
О	2	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3
Р	3	2	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4
Н	8	7	6	5	4	3	2	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9
З,Э	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	1	2	3	4	5	6	7
С,Ю	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	1	2	3	4	5	6
И	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	1	2	3	4	5
Г,Щ	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	1	2	3	4
У,Ч	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	6	7	8	9	10	11	12	13
К,Ф	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Л,Х	4	3	2	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5
Ш,Ж	5	4	3	2	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6
Т,Е	6	5	4	3	2	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7
Я	7	6	5	4	3	2	1	0	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8

Целью контрольной работы является разработка концепции предприятия

#### Задачи контрольной работы

- изучение теоретических аспектов организации работы предприятий общественного питания
- определение количества посетителей, разбивка блюд по ассортименту, разработка плана-меню.
- разработка производственной программы предприятия

Тема контрольной работы «Организация предприятия общественного питания» Функция управления - организация связана с созданием и организацией деятельности предприятий. Общественное питание как отрасль народного хозяйства представляет собой совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, объединенных по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, организации производства и формы обслуживания населения.

Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления. Предприятия общественного питания» не только реализуют, но и организуют потребление готовых блюд и кулинарных изделий и предоставляют населению различные виды услуг.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

#### **Контрольная работа состоит из двух частей:**

##### ***.1.Теоретическая часть. Содержание теоретической части: состояние общественного питания***

- в районах г. Новосибирска;
- в одном из районов Новосибирской области;
- в целом по России;
- в странах ближнего и дальнего зарубежья.

Этот вопрос по выбору студента.

В контрольной работе: необходимо осветить следующие вопросы .  
Выбор и обоснование концепции предприятия общественного питания

.1 Обоснование типа и вместимости предприятия общественного питания

.2 Обоснование форм и методов обслуживания

. Выбор и обоснование исходных данных для проектирования

.1 Обоснование системы снабжения проектируемого предприятия

.2 Разработка рациональной схемы технологического процесса

. Организация обслуживания потребителей

. Дизайн интерьера и реклама предприятия

Заключение

**2.Ра счетная часть.** Содержание расчетной части – экономическое обоснование организации нового предприятия.

Эта часть предусматривает индивидуальные задания каждому студенту по вариантам.

Варианты контрольных работ

Наименование показателя	Номер варианта									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вид предприятия	ресторан			кафе				столовая		
Количество посадочных мест	40	54	60	24	36	40	44	35	40	60
Класс предприятия	люкс	высш	перв							
Площадь обеденного зала кв.м.										
на1 место	2	1.8	2	1.5	1.4	1.5	1.4	1.6	1.6	1.6
всего	80	97	120	36	50.4	60	61.6	56	64	96
Кредит на 2 года под 20%, мпн. руб.	2.0	2.5	3.0	1.0	1.5	2.0	2.5	1.8	2.0	3.0
Количество посадочных мест на одного работника	16	20	24	20	20	20	20	20	20	20

наименование показателя	Номер варианта									
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вид предприятия	ресторан			кафе				столовая		
Количество посадочных мест	30	50	60	30	35	40	44	38	44	50
Класс предприятия	люкс	выш	перв							
Площадь обеденного зала кв.м. на 1 место всего	2 60	1.8 90	2 120	1.5 45	1.4 49	1.5 60	1.4 62	1.6 61	1.6 70	1.6 80
Кредит на 2 года под 20%, млн. руб.	2.0	2.5	3.0	1.0	1.5	2.0	2.5	1.8	2.0	3.0
Количество посадочных мест на одного работника	16	20	24	20	20	20	20	20	20	20

### *Методика расчета.*

**1. Определить потребность и стоимость сырья и покупных товаров для реализации.**

**2. Определить численность работников и затраты на оплату труда..**

### **Тарифы страховых взносов, действующие в 2016 году**

Наименование платежа	Основной тариф, %
Взносы на обязательное пенсионное страхование в ПФР	22
Взносы на обязательное социальное страхование на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством в ФСС	2,9
Взносы на обязательное медицинское страхование в ФФОМС	5,1
Совокупная ставка	30



**3. Рассчитать амортизационные отчисления по оборудованию и помещению.** (процент амортизационных отчислений по оборудованию 12.5%, по зданиям и сооружениям 2.5 – 5%)

**4. Рассчитать затраты на электроэнергию.**

Стоимость 1 квт-часа 3.0 руб.

**5. Запланировать средства на возврат кредита и оплату за пользование кредитом за 1 год.**

**6. Прочие затраты.**

Это затраты, не включенные в другие статьи затрат: спецодежда, мелкий быстроизнашивающийся инвентарь и т.д. Размер прочих затрат 3% от суммы рассчитанных ранее затрат.

**7. Сумма затрат на производство.**

1. Стоимость всего сырья и покупных продуктов..

2. Оплата труда с начислениями

3. Сумма амортизационных отчислений

4. Затраты на электроэнергию

5. Возврат кредита .

Плата за кредит

ИТОГО:

6. Прочие затраты

ВСЕГО

**8. Расчет выручки от реализации.**

**Плановая выручка в общественном питании определяется от стоимости сырья с учетом наценки. На сырье (200-300% и более)**

НДС=18% рассчитывается от наценки.

**9. Рассчитать валовую прибыль за год.**

Выручка без НДС -затраты на производство. –

**10. Рассчитать чистую прибыль**

(Налог на прибыль 20%)

**11. Определить уровень рентабельности производства**

(отношение чистой прибыли к затратам на производство выраженное в процентах  $R = \text{ЧП} / \text{затраты на производство} \times 100\%$ )

**12. Рентабельность товарооборота или продаж.**

(отношение чистой прибыли к товарообороту)

**13. Срок окупаемости оборудования.**

( $T_{ок.} = \text{Стоимость оборудования} \backslash \text{Чистая прибыль}$ ),

где  $T_{ок.}$  – срок окупаемости оборудования.

Заключение.

Составители:

Каликина Анна Захаровна

Стадник Анатолий Тимофеевич

**Управление производством**

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень  
бакалавриата)**

Методические указания по выполнению контрольных работ.

Редактор Н.К. Крупина

Компьютерный набор А.З. Каликина

Подписано в печать      2016 г. Формат 60x84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub> .  
Объем 1,4 уч.-изд. л., 1,6 усл. печ. л.  
Тираж 100 экз. изд. № 33. Заказ № 522

---

Отпечатано в издательстве

Новосибирского государственного аграрного университета  
630039, Новосибирск, ул. Добролюбова, 160, каб.106.

Тел./факс (383) 267-09-10. E-mail: 2134539@mail.ru