

**Пустынникова Е.В.**

Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие /  
Е.В. Пустынникова. — М.: КНОРУС, 2015. — 232 с. — (Бакалавриат).

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение . . . . .	6
--------------------	---

## ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ КУРС

<b>Глава 1. Предприятия общественного питания: сущность, классификация, тенденции развития. . . . .</b>	<b>8</b>
1.1. Классификация предприятий общественного питания, современные тенденции их развития . . . . .	8
1.2. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания . . . . .	14
1.3. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий общественного питания . . . . .	18
<b>Глава 2. Товарооборот предприятий общественного питания и факторы, оказывающие влияние на его величину . . . . .</b>	<b>24</b>
2.1. Состав, структура товарооборота предприятий общественного питания . . . . .	24
2.2. Ценовая политика продвижения продукции на предприятиях общественного питания . . . . .	31
2.3. Продуктовый баланс. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания . . . . .	37
<b>Глава 3. Планирование товарооборота и организация логистических процессов на предприятиях общественного питания. . . . .</b>	<b>39</b>
3.1. Особенность планирования товарооборота в разрезе типологии предприятий общественного питания . . . . .	39
3.2. Нормативный подход, обеспечивающий непрерывность деятельности предприятий общественного питания . . . . .	50
3.3. Рейтинговая оценка поставщиков . . . . .	62
<b>Глава 4. Оборотные средства предприятий общественного питания. . . . .</b>	<b>68</b>
4.1. Сущность, состав и структура оборотных средств . . . . .	68
4.2. Показатели использования оборотных средств . . . . .	72
4.3. Анализ оборотных средств (на примере студенческой столовой). . . . .	74
4.4. Нормирование оборотных средств на предприятии общественного питания . . . . .	76

<b>Глава 5. Основные средства предприятий общественного питания.</b>	<b>.79</b>
5.1. Состав и структура основных средств предприятий общественного питания.	.79
5.2. Показатели оценки состояния основных средств.	.82
5.3. Показатели использования основных средств.	.83
5.4. Капитальные вложения: сущность, принципы, источники, показатели их эффективности.	.87
<b>Глава 6. Трудовые ресурсы и производительность труда.</b>	<b>.95</b>
6.1. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений.	.95
6.2. Эффективность и производительность труда.	.96
6.3. Анализ производительности труда.	.99
6.4. Анализ трудовых ресурсов предприятия питания.	.101
6.5. Планирование численности работников.	.103
<b>Глава 7. Оплата труда.</b>	<b>.106</b>
7.1. Теоретический аспект оплаты труда. Обоснование реформирования оплаты труда на современном этапе.	.106
7.2. Формы и системы оплаты труда.	.109
7.3. Анализ и планирование фонда заработной платы.	.112
<b>Глава 8. Издержки производства и обращения.</b>	<b>.119</b>
8.1. Понятие, классификация издержек производства и обращения.	.119
8.2. Особенность формирования и управления издержками производства и обращения на предприятиях общественного питания.	.123
8.3. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения в общепите.	.127
<b>Глава 9. Результативность деятельности предприятия общественного питания: валовой доход, прибыль, рентабельность.</b>	<b>.130</b>
9.1. Валовой доход: сущность, особенность формирования.	.130
9.2. Определение валового дохода.	.132
9.3. Прибыль предприятия: понятие, формирование, виды.	.134
9.4. Распределение прибыли.	.147
9.5. Рентабельность: сущность, показатели, влияние факторов.	.150
9.6. Методика планирования прибыли.	.154

<b>Глава 10. Финансовое планирование.</b> . . . . .	<b>163</b>
10.1. Сущность финансового плана предприятия питания, основные предпосылки для его составления, цели и задачи . . . . .	163
10.2. Основные аспекты финансового состояния предприятия. . . . .	167
10.3. Система показателей финансового состояния предприятий и методы их определения. . . . .	173
10.4. Составление финансового плана. . . . .	183
<b>Приложение.</b> . . . . .	<b>188</b>

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

<b>Задания к семинарским занятиям.</b> . . . . .	<b>210</b>
<b>Темы для закрепления материала.</b> . . . . .	<b>229</b>
<b>Рекомендуемая литература.</b> . . . . .	<b>231</b>