

ІНДИВІДУАЛЬНА САМОСТІЙНА РОБОТА З ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА»

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Основними завданнями вивчення дисципліни є дослідження теорії та практики діяльності підприємства ресторанного господарства, управління ним у конкурентному середовищі; формування вмінь ефективного використання ресурсного та виробничо-господарського потенціалу.

Метою проведення індивідуальної самостійної роботи з дисципліни «Економіка підприємства» є поглиблене вивчення механізму діяльності підприємства ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання, методики розрахунку основних показників господарсько-фінансової діяльності.

Структура індивідуального завдання

Вступ – тема, мета роботи;

теоретичний виклад – розкриття ключових понять, опис базових положень;

практичний аспект – застосування формул при вивченні окремих питань, наведення розрахунків показників на прикладі задач;

висновки.

Критерії оцінювання індивідуального завдання

з дисципліни «Економіка підприємства»

11-10 – студент дає правильну відповідь на поставлене питання, наводить практичні приклади застосування формул, формулює висновки та пропозиції;

9,9-7,5 – студент володіє навчальним матеріалом на рівні вимог, наведених вище; правильно дає визначення економічних понять явищ, але припускається неточностей у розкритті змісту питання, застосуванні формул;

7,4-5,7 – студент правильно дає визначення економічних понять, явищ, але відчуває труднощі при виявленні зв'язків між ними; не може навести приклади застосування формул розрахунків економічних показників;

5,6-0 – студент не володіє економічною термінологією, питання розкриває поверхнево, неправильно співвідносить поняття, не вміє формулювати висновки.

Слабо сформовані навички самостійної роботи.

Максимальна кількість балів за виконання індивідуальної самостійної роботи – 11 балів.

ПЕРЕЛІК ЗАВДАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА»

1. Зовнішнє середовище та його вплив на господарську діяльність підприємства.
2. Економічна робота на підприємстві ресторанного господарства (навести приклади розрахунку задач з використанням відносних величин).
3. Класифікація товарообороту підприємств ресторанного господарства та характеристика його окремих видів.
4. Розрахунок товарообороту підприємств ресторанного господарства в цілому та за його видами (навести приклад розрахунку задач з використанням відносної величини структури)
5. Фактори, що визначають обсяг, структуру і перспективи розвитку товарообороту та випуску продукції.
6. Випуск продукції підприємством ресторанного господарства, його характеристика.
7. Визначення виробничої потужності кухні та пропускної спроможності торговельного залу.
8. Визначення надходження сировини і товарів та розрахунок продуктового балансу.
9. Особливості запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного господарства.
10. Товарооборотність як показник ефективності руху товарних запасів (приклад розв'язку задачі)
11. Мотивація трудової діяльності на підприємстві. Методи мотивації.
12. Розрахунок кількості працівників підприємств ресторанного господарства та продуктивності праці працівників (навести приклади розрахунку показників).
13. Нарахування заробітної плати працівникам підприємств за погодинною формою оплати праці.

14. Фактори, що визначають розмір витрат підприємств ресторанного господарства.
15. Розрахунок витрат в цілому по підприємству ресторанного господарства (навести приклади розрахунку показників).
16. Виробнича потужність підприємства, її види.
17. Виробнича потужність кухні та пропускна спроможність торговельного залу, їхні визначення.
18. Показники стану та ефективності використання основних засобів підприємств ресторанного господарства (навести приклади розрахунку фондівіддачі, фондомісткості).
19. Шляхи підвищення ефективності використання основних засобів.
20. Оборотні засоби підприємств ресторанного господарства.
21. Витрати, їхній склад і класифікація. Особливості витрат підприємств ресторанного господарства.
22. Показники, що характеризують витрати ресторанного господарства.
23. Особливості аналізу витрат підприємств ресторанного господарства (навести приклад розв'язку задач).
24. Ціноутворення на продукцію власного виробництва. Порядок калькулювання продукції власного виробництва.
25. Визначення цін на закупні товари.
26. Доходи, їхній склад і джерела утворення.
27. Фактори, що визначають розмір доходів підприємств ресторанного господарств.
28. Визначення фінансового результату від діяльності підприємств ресторанного господарства.
29. Рентабельність підприємств ресторанного господарства, її види (навести приклади застосування формул)
30. Розрахунок економічних меж діяльності підприємств ресторанного господарства.