КУРСОВАЯ РАБОТА

По дисциплине: «Экономика»

На тему: «Материально техническая база общественного питания»

Студента 3. курса очного отделения группы ЗТ-1

Специальности 2711 - Технология продукции общественного питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ковалев Д. А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия и инициалы)

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Иванькова В.Я.

(ФИО)

Владивосток 2005

Содержание:

Введение:............................................................................................. 3

I Понятие материально – технической базы, ее роль в развитии отрасли. 4

II Формирование финансовых ресурсов для развития и обновления материально технической базы в рыночных условиях......................................... 10

III Показатели эффективности использования материально технической базы 15

IV Пути повышения эффективности использования МТБ............... 21

Заключение........................................................................................ 26

Список литературы:.......................................................................... 27

Приложение:...................................................................................... 28

Введение:

Материально-техническая база общественного питания — повлеченные 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.

Работа состоит из следующих частей:

Пункт I Содержит в себе основные понятия, формулы и основные задачи.

Пункт II Включает в себя формирование финансовых ресурсов.

Пункт III Состоит из методики анализа эффективности МТБ.

Пункт IV Содержит в себе материал по повышению эффективности МТБ.

В приложении описывается как найти Мощность кухни и пропускную способность.

Цель изучения данной курсовой:

Выработать умение и навыки анализа и планирования материально-технической базы общественного питания с решением практических задач. Научиться определять обеспеченность местами в объектах общественного питания на перспективу, оценивать эффективность капитальных вложений, определять пути повышения эффективности использования материально-технической базы общественного питания.

I Понятие материально – технической базы, ее роль в развитии отрасли.

Совокупность средств и предметов труда, функционирующих в общественном питании, составляет его материально-техническую базу. Она состоит из производственно-торговых зданий, торгово-технологического оборудования, производственного и торгового инвентаря, транспортных средств.

Особенности материально-технической базы общественного питания заключаются в том, что средства и предметы труда функционируют не только в процессе производства, но и в процессах реализации и организации потребления кулинарной продукции.-

Около 75 % основных средств предприятий общественного питания являются арендованными или безвозмездно предоставленными заводами, фабриками, транспортными и строительными организациями, учреждениями, учебными заведениями.

Предприятия общественного питания классифицируют в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные, предприятия с полным циклом производства), ассортимента выпускаемой продукции (универсальные и специализированные), объема и характера предоставляемых покупателям услуг (люкс, высшая, I, II, III категории).

Для характеристики материально-технической базы общественного питания используют целую систему показателей: количество предприятий, размер площади торговых залов и количество мест в них, количество мест на 1000 жителей, средний размер одного предприятия (торговая площадь и количество мест) и др.

К специфическим показателям, характеризующим материально-техническую базу общественного питания, относят производственную мощность кухни и пропускную способность торгового зала.

Производственная мощность кухни — это максимально возможный выпуск предприятием продукции определенного ассортимента в единицу времени (сутки, год). Ее определяют на основе производительности, имеющегося оборудования и емкости варочных котлов. На производственную мощность, кроме производительности оборудования, оказывают влияние сложность приготовления кулинарной продукции, ассортимент, качество поступающего сырья, удельный вес полуфабрикатов в составе сырья, продолжительность производственного цикла, режим работы предприятия.

Производственную мощность кухни измеряют в натуральных и условно-натуральных показателях. Она может быть определена для первых и вторых блюд отдельно по следующей формуле:

где Мс — суточная мощность кухни, количество, первых или вторых блюд; В — продолжительность работы кухни, мин; П — организационно-технологические простои в смену, мин; ta — продолжительность цикла, мин; Vоб — общая емкость котлов, л; К — коэффициент заполнения котлов; Ve—емкость одного первого или второго блюда, л.

Степень использования производственной мощности кухни определяют с помощью коэффициента использования, который представляет собой отношение фактического (планового) выпуска блюд к расчетной мощности.

Пропускная способность обеденного зала — это максимально возможное количество потребителей, которое может обслужить предприятие в единицу времени. Она зависит от площади обеденного зала, нормы площади на одно место, режима работы. Заполнение обеденного зала, как правило, бывает неравномерным. Максимальный показатель может быть достигнут только в часы пик, поэтому в расчет принимают неполную нормативную пропускную способность.

Пропускная способность обеденного зала может быть определена по следующей формуле:

где С — пропускная способность зала, количество посетителей в день, человек; П3 — полезная площадь зала, м2; Н — норма площади на одно место, м2; В — время работы зала в день, мин; t — продолжительность приема пищи одним потребителем, мин; К — коэффициент заполнения зала с учетом неравномерности посещения в течение дня.

Коэффициент использования пропускной способности обеденного зала рассчитывают как отношение фактического количества посетителей, обслуженных предприятием за единицу времени, к его пропускной способности.

По характеру участия в производственно-торговом процессе и способу перенесения стоимости подавляющую часть средств труда в общественном питании относят к основным фондам. Экономическую эффективность использования основных фондов общественного питания измеряют с помощью системы стоимостных и натуральных показателей, основными из которых являются: фондоотдача (розничный товарооборот по отношению к среднегодовой стоимости основных фондов) и рентабельность (сумма прибыли по отношению к среднегодовой стоимости основных фондов, умноженная на 100).

Эффективность использования отдельных видов машин и оборудования характеризуется коэффициентами экстенсивной, интенсивной и интегральной загрузки оборудования. Коэффициент экстенсивной загрузки оборудования показывает использование оборудования во времени и определяется отношением фактического времени работы, оборудования к максимально возможному расчетному фонду времени.

Коэффициент интенсивной загрузки оборудования отражает уровень использования оборудования по мощности и рассчитывается отношением фактического объема выпуска продукции в единицу времени (час, смену, сутки) к максимально возможной мощности оборудования за это же время.

Коэффициент интегральной (полной) загрузки оборудования характеризует использование машин с учетом их экстенсивной и интенсивной загрузки. Его определяют как произведение коэффициентов экстенсивной и интенсивной загрузки оборудования.

Коэффициент интегральной загрузки оборудования представляет собой показатель использования мощности кухни. Коэффициенты использования мощности кухни и пропускной способности торгового зала отражают эффективность использования материально-технической базы общественного питания.

В настоящее время в потребительской кооперации насчитывается более 108 тыс. предприятий на 5,2 млн. мест. Развитие материально-технической базы общественного питания потребительской кооперации осуществлялось на основе реализации целевых комплексных программ (рационализации деятельности кооперативных организаций н предприятий, увеличения товарных ресурсов, сокращения применения ручного труда и улучшения использования техники), что позволило повысить уровень механизации трудоемких работ в отрасли с 8,2 % в 1980 г. до 11,4 % в 1985 г., сэкономить капитальные вложения за 5 лет на сумму более 82,9 млн. руб.

Обеспеченность населения общедоступной сетью предприятий общественного питания намечено довести в 1990 г. до 35 мест, в 1995 г. — до 40, в 2000 г. — до 45 мест на 1000 жителей.

Создание на селе современной сети предприятий общественного питания имеет большое значение для дальнейшего роста материального благосостояния сельских тружеников, повышения эффективности работы отрасли.

Основными задачами анализа материально-технической базы общественного питания являются:

1-анализ наличия, состава и движения сети объектов общественного питания;

2-изучение выполнения плана развития сети и ввода в эксплуатацию основных фондов;

3-оценка обеспеченности местами в предприятиях общественного питания в соответствии с нормативами;

4-анализ состояния, видовой структуры основных фондов, изменений в их составе;

5-оценка эффективности использования материально-технической базы, изучение степени загрузки оборудования, производственных и торговых площадей;

6-поиск путей развития и повышения эффективности использования материально-технической базы.

Информационной базой анализа материально-технической базы в общественном питании являются плановые задания, отчет формы 4-торг «Отчет по общественному питанию», бухгалтерский баланс и приложения к Нему, нормативы обеспеченности сетью, данные о контингентах обслуживаемого населения.

Используя форму 4-торг, где в третьем разделе приведены данные о сети объектов и числе мест в них, можно выяснить наличие сети объектов общественного питания, включая сезонную сеть, состав сети по месту нахождения, оценить средний размер объектов.

Наличие сети анализируется по типам объектов, специализации, формам обслуживания потребителей, числу действующих цехов по выпуску полуфабрикатов и кондитерских изделий. Оценивается также местонахождение сети: при школах, промышленных предприятиях, сельскохозяйственных предприятиях, стройках, не связанной с обслуживанием определенного контингента.

Важно проанализировать движение сети с точки зрения причин ее изменения. Например, увеличилась ли она за счет нового строительства, технического перевооружения или реконструкции, по каким-либо другим причинам.

Очень важно изучить обеспеченность сетью объектов общественного питания по сравнению с нормативами. Такая оценка делается по населенным пунктам, по типам объектов, связанных с обслуживанием определенного контингента: (объектов при школах, промышленных предприятиях). Имеется норматив числа мест на 1000 жителей для общедоступной сети (35 мест). Для школьного питания он составляет 350 мест на 1000 учащихся в наиболее многочисленную смену, I для учащихся училищ - 1/3 числа учащихся, работников I транспорта, ремонтных мастерских - 125 мест на 1000 работающих, заготовительных предприятий, сельхозтехники - 220 мест на 1000 работающих и т. д.

После проведения анализа наличия и обеспеченности сетью объектов общественного питания разрабатываются меры по рациональному размещению сет» с учетом изменении в расселении, планов застройки населенных пунктов, целесообразной специализации объектов, дальнейшего перевода объектов общественного питания на работу с полуфабрикатами.

При анализе материально-технической базы общественного питания важно также произнести анализ состояния основных фондов. Оно характеризуется структурными сдвигами в их составе по видам, коэффициентами износа, годности и обновления. При оценке структуры основных фондов, прежде всего обращается внимание на динамику удельного веса активной части основных фондов в их общей стоимости.

Методика расчета коэффициентов износа, годности и обновления является общей для всех отраслей экономики. Коэффициент износа определяется как отношение суммы износа к балансовой стоимости основных фондов. Коэффициент годности равен отношению остаточной стоимости основных фондов к их балансовой стоимости. Эти коэффициенты рассчитываются на определенную дату. Так, можно сравнить их изменение на начало и конец анализируемого периода.

II Формирование финансовых ресурсов для развития и обновления материально технической базы в рыночных условиях

Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания оборудованием всех видов, кухонной и столовой посудой, производственным, технологическим и торговым инвентарем, санспецодеждой и форменной одеждой, мебелью и т. п.

К организации материально-технического снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования: своевременность и комплектность поставок; бесперебойность, так как перебои в снабжении нарушают четкий ритм работы предприятий, ухудшают качество обслуживания; высокое качество поставок, т. е. все материально-технические средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями; экономичность, она предусматривает правильный выбор формы снабжения, снижение уровня издержек обращения и т. я. К органам снабжения, входящим в систему материально-технического снабжения предприятий общественного питания, относятся Всесоюзные объединения, Министерства торговли РСФСР и министерств торговли союзных республик, отделы снабжения управлений и трестов общественного питания, а также хозрасчетные организации — базы, склады, специализированные магазины.

Не Всесоюзные объединения «Союзинвентарь» и «Союзторгоборудование» Министерства торговли СССР возложены следующие функции: осуществление оптовой торговли немеханическим оборудованием, мебелью, инвентарем, посудой; обеспечение предприятий торговли и общественного питания холодильным, тепловым, механическим и другим торгово-технологическим оборудованием и запасными частями к нему; разработка и внедрение новых прогрессивных видов немеханического оборудования, мебели, инвентаря, посуды и др.

В настоящее время организациям торговли и общественного питания материальные ресурсы выделяются объединениями «Союзторгоборудование», «Союзинвентарь», главснабами министерств торговли союзных республик и местными органами снабжения. Главснаб Министерства торговли РСФСР имеет сеть межобластных баз, а также тресты «Росторгкомплект» и «Торгмаш». Предприятия треста «Торгмаш» выпускают оборудование и мебель для предприятий торговли и общественного литания.

Всесоюзное объединение «Союзторгоборудование» рассылает министерствам торговли союзных республик, управлениям материально-технического снабжения формы заявок на оборудование, мебель, инвентарь и посуду, в которых указывается номенклатура поставляемых изделий и ориентировочная цена. В вышестоящей организации (тресте, торге) поступившие от предприятий заявки проверяют и обобщают до 1 апреля текущего года. Затем рассчитывают потребность в предметах оснащения для новых предприятий и дооснащения действующих.

Количество материальных средств определяется на основе норм расхода, оснащения, эксплуатационных норм. Нормы расхода устанавливаются для определения потребности в предметах одноразового использования. Например, оберточная бумага, бумажная посуда, моющие средства и другие материалы, целиком потребляемые в процессе торгово-производственной деятельности. Нормы оснащения устанавливаются для определения потребности в предметах многократного использования. Количество необходимого оборудования для оснащения новых, реконструкции и переоборудования действующих предприятий общественного питания определяется Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием, утвержденными приказом Министерства торговли СССР от 26 ноября 1971 г. Нормы оснащения оборудованием разработаны на одно предприятие с учетом его типа, мощности и условий работы (на сырье или полуфабрикатах).

Потребность в столовой посуде, столовых приборах, мебели и кухонном инвентаре на планируемый год рассчитывается по Нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем, утвержденным приказом Министерства торговли СССР от 9 февраля 1973 г. Чтобы определить потребность нового предприятия в фарфорофаянсовой и стеклянной посуде, столовых приборах, норму по каждому виду посуды умножают на количество мест в зале. Нормы составлены из расчета 3-—3,5 комплекта на одно место в зале, что предусматривает восполнение ее убыли при эксплуатации.

Количество и номенклатуру кухонного инвентаря определяют в соответствии с данными численности работников производства, а также с учетом объема и ассортимента продукции, изготовляемой е часы максимальной загрузки производства, что составляет примерно 50% суточной реализации блюд на общедоступных предприятиях и 70—80% в рабочих столовых.

Количество санитарной одежды, сан обуви определяется в соответствии с нормами их выдачи, которые устанавливаются для различных работников Министерством торговли СССР с учетом срока носки. Норма спецодежды — два комплекта для каждого работника в год. Для повара в комплект входят куртка белая, фартук белый, колпак (косынка). Форменная одежда для официантов выдается также по соответствующим нормам.

На действующих предприятиях потребность в дополнительном оснащении рассчитывается как разность между нормативным и фактическим количеством материально-технических средств. Потребность в предметах материально-технического оснащения определяется по фактическому расходу за прошлый период с учетом изменений условий работы в планируемом периоде.

Приемка оборудования и других предметов материально-технического оснащения производится согласно инструкциям о порядке их приемки по количеству и качеству. При приемке оборудования, поступившего в таре, проверяется целостность упаковки, соответствие техническим условиям, сопроводительным документам, Удостоверяющим качество и комплектность (технический паспорт, специализация и т. п.). При наличии каких-либо дефектов, отклонений составляется акт. Порядок составления акта (сроки, состав комиссии и т. п.) определяется договорами и инструкциями. На основании актов предъявляются претензии к поставщикам.

Руководитель предприятия общественного питания обязан обеспечить сохранность и безопасную эксплуатацию оборудования. Оборудование с балансов предприятий списывается при условии, что это оборудование к дальнейшей эксплуатации непригодно, так как вследствие износа после истечения срока службы оно полностью утратило свое производственное назначение, а проведение его модернизации технически нецелесообразно и экономически неэффективно. Списание оборудования проводится на основании заключения и акта комиссии в составе заместителя руководителя предприятия (председатель), на балансе которого находится оборудование, и членов комиссии — главного инженера, инженера по оборудованию или механика, главного или старшего бухгалтера, представителя общественности от организации или предприятия-владельца оборудования, представителя ремонтно-монтажного комбината» Учитывая ограниченное поступление нового оборудования, комиссия обязана технически обоснованно подходить к вопросам его списания. В случае когда оборудование еще пригодно к дальнейшей работе, хотя срок службы его истек, необходимо продолжить эксплуатацию этого оборудования, а специализированные производственные комбинаты по торговой технике обязаны осуществлять его обслуживание и ремонт до полного износа.

Инвентарь на предприятиях общественного питания подразделяется на предметы стоимостью до 2 руб. и от 2 до 50 руб. Инвентарь стоимостью до 2 руб. при поступлении в эксплуатацию сразу списывается на издержки производства и обращения предприятий. Однако за эксплуатацией данного вида инвентаря необходимо осуществлять контроль.

Замена износившегося инвентаря происходит один раз в пять дней. Для этого материально-ответственное лицо составляет акт о порче инвентаря. Руководитель предприятия рассматривает акт и принимает решение. Акт с визой руководителя направляется на склад. Кладовщик склада взамен износившегося инвентаря отпускает новый, дополнив его количество до норматива.

Необходимо разрабатывать организационно-технические мероприятия по сокращению боя, лома, порчи инвентаря, в том числе определять места его хранения, устанавливать материальную ответственность и организовывать оперативный контроль за эксплуатацией инвентаря, принимать меры материального поощрения работников, сохраняющих инвентарь пригодным для эксплуатации в течение длительного срока, правильно организовывать мытье посуды.

III Показатели эффективности использования материально технической базы

Методика анализа экономической эффективности использования материально-технической базы

Необходимым этапом анализа материально-технической базы является анализ эффективности ее использования. Он включает оценку экономической эффективности использования основных фондов; анализ влияния различных фактором на показатели эффективности; обобщение данных анализа и

разработку мероприятий, но повышению эффективности использования материально - технической базы.

Измерение экономической эффективности использования материально-технической базы общественного питания с целью анализа и планирования осуществляется с помощью системы показателей. Различают общие и частные показатели эффективности использования материально-технической базы. Общие показатели характеризуют эффективность использования всей совокупности основных фондов. Частные показатели характеризуют эффективность использования отдельных видов основных фондов (машин, оборудования, площадей).

К общим показателям эффективности использования основных фондов относят фондоотдачу, фондоемкость и рентабельность основных фондов.

В общественном питании могут использоваться несколько показателей фондоотдачи. Общая фондоотдача рассчитывается как отношение товарооборота общественного питания к среднегодовой стоимости основных фондов. Рассчитывается также показатель фондоотдачи активной части основных фондов как отношение оборота по собственной продукции к среднегодовой стоимости активной части основных фондов. Фондоемкость выступает показателем, обратным фондоотдаче.

При изменении состава товарооборота, в частности, росте удельного веса собственной продукции в товарообороте общественного питания, целесообразно использовать для сравнительной оценки эффективности использования основных фондов показатель фондоотдачи, рассчитанный по условному товарообороту. Производство и реализация собственной продукции являются более трудоемкими, чем реализация покупных товаров. В расчетах рекомендуется использовать соотношение трудоемкости 2:1. Для роста фондоотдачи темп роста товарооборота должен превышать темп роста стоимости основных фондов.

При анализе темп изменения фондоотдачи следует оценивать в комплексе с темпами изменения производительности труда и фондовооруженности работников.

Зависимость фондоотдачи от динамики производительности труда и фондооруженности легко доказать. Чтобы росла фондоотдача, необходимо соблюдение следующей пропорции:

где /т - индекс изменения товарооборота общественного питания; /ф - индекс изменения основных фондов; /ч - индекс изменения среднесписочной численности работников.

Задача опережающего роста стоимости основных фондов над ростом численности работников обусловлена объективной необходимостью сокращения доли затрат живого труда в общих затратах общественного труда. Разделим указанную пропорцию на численность и получим следующее неравенство:

где пт - индекс изменения производительности труда (товарооборота на одного работника); фв - индекс изменения фондовооруженнооти труда работников.

Опережающий рост производительности труда над фондовооруженностью труда работников выступает условием оптимального управления основными фондами.

Изучая эффективность использования основных фондов в общественном питании, следует иметь в виду, что общие и частные показатели эффективности использования основных фондов взаимосвязаны между собой. Так, рост фондоотдачи зависит от эффективности использования оборудования, производственной мощности кухни, пропускной способности залов.

В процессе анализа фондоотдачи необходимо рассчитать влияние изменения фондоотдачи на изменение объема товарооборота общественного питания (ДТФ°) по формуле

где ∆ФО - изменение фондоотдачи основных фондов; Ф -среднегодовая стоимость основных фондов за отчетный год.

Отношение величины влияния фондоотдачи на общий прирост товарооборота покажет удельный вес интенсивных факторов в расширении объемов деятельности предприятия общественного питания (Диф):

Рост фондоотдачи позволяет сэкономить капитальные вложения, необходимые для развития материально-технической базы в связи с ростом объемов деятельности. Относительная сумма экономии (перерасхода) капитальных вложений в результате изменения фондоотдачи (ДЭ',1\*' ) определяется по формуле:

где Т1 - товарооборот общественного питания за отчетный период; ФО0 - фондоотдача за базисный период.

Повышение эффективности использования основных фондов влияет на снижение издержек производства и обращения через уменьшение амортизационных отчислений на один рубль товарооборота. Влияние фондоотдачи на сумму издержек общественного питания (ДИФ°) можно определить следующим образом:

где М| - сумма издержек производства и обращения; У.|м1 -удельный вес амортизационных отчислений в общей сумме издержек производства и обращения; ДФО - изменение фондоотдачи основных фондов, %.

Показатель рентабельности основных фондов (Рф) характеризует сумму прибыли (П), приходящуюся на единицу их стоимости (Ф):

Для интенсивного развития предприятия общественного питания необходимо, чтобы рост рентабельности основных фондов (/рф) опережал рост фондоотдачи (/фо) и соблюдалось неравенство:

Анализ общих показателей эффективности использования основных фондов должен быть дополнен анализом динамики изменения частных показателей эффективности использования материально-технической базы.

Все частные показатели эффективности использования материально-технической базы в общественном питании можно подразделить на три группы:

1-показатели использования производственно торговых помещений;

2-показатели использования производственной мощности кухни и пропускной способности зала;

3-показатели эффективности использования отдельных видов оборудования.

К группе показателей использования производственно-торговых помещений относятся: розничный товарооборот на одно место, оборот по собственной продукции на одно место, прибыль в расчете на одно место, оборот по собственной продукции на 1 м2 производственной площади, товарооборот общественного питания на 1 м2 общей площади. Основными факторами, влияющими на величину оборота и прибыли в расчете на одно место, в общественном питании являются: тип объекта, его местонахождение, плотность сети объектов общественного питания.

Целесообразно выявить, какая доля прироста розничного товарооборота получена за счет изменения числа мест, а какая за счет изменения нагрузки на одно место..

Показатели эффективности использования пропускной способности зала и производственной мощности кухни рассмотрены нами п главе 2 в связи с возможностью их использования для планирования выпуска блюд. К ним относятся:

\*коэффициент использования пропускной способности

зала, как отношение фактического числа обслуженных потребителей за единицу времени к его пропускной способности;

\*оборачиваемость мест, т. е. число посетителей, приходящееся в среднем на одно место в единицу времени;

\*коэффициент использования производственной мощности кухни как отношение количества фактически выпущенной

продукции к максимально возможному выпуску, т. е. к производственной мощности.

К показателям, характеризующим эффективность использования отдельных видов оборудования, относятся коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки оборудования.

Коэффициент экстенсивной нагрузки оборудования (Кэ) характеризует степень использования оборудования во времени

где Вф - время фактической работы оборудования; Вк - календарный (плановый) фонд времени работы оборудования.

Коэффициент интенсивной нагрузки оборудования (Кн) характеризует использование производительности (мощности) оборудования в единицу времени:

где Пф - фактическая производительность оборудования в единицу времени; Пт - производительность (мощность) оборудования в единицу времени по техническому паспорту.

По итогам анализа частных показателей эффективности

основных фондов разрабатываются предложения по улучшению использования производственной мощности предприятий и пропускной способности торговых залов. Среди них могут быть следующие:

-изменение ассортимента выпускаемой продукции;

-повышение сменности работы отдельных цехов и предприятий;

-обоснованный выбор различных видов и типов оборудования с учетом объема выпускаемой продукции и других факторов;

-определение оптимального размера объекта общественно­

го питания при выборе проекта для нового строительства и др...

Чтобы прочесть работу целиком, перейдите к началу и скачайте её.

Вы можете оставить отзыв об этой работе. Он будет опубликован на этой же странице. Помогите тем, кто придёт вслед за вами, не тратить зря время и выбрать действительно хорошую работу - в следующий раз эту услугу окажут вам.

Чем более подробным и аргументированным будет ваш отзыв, тем лучше. Старайтесь не ограничиваться фразами типа "хорошая работа", или "плохая работа" - пользователю, который первый раз видит работу, это мало что скажет. Напишите, чем именно она вам понравилась (или наоборот), или хотя бы помогла она вам или нет.