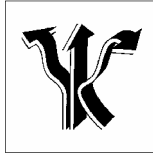


МІЖРЕГІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ



МАУП

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
дисципліни

***“МЕТОДИ АНАЛІЗУ ТА ПЛАНУВАННЯ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”***

(для спеціалістів)

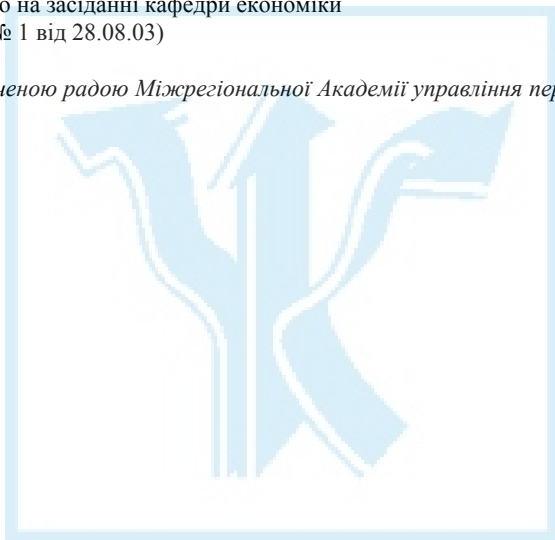
МАУП

Київ 2003

Підготовлено викладачем *В. І. Недовою*

Затверджено на засіданні кафедри економіки
(протокол № 1 від 28.08.03)

Схвалено Вченою радою Міжрегіональної Академії управління персоналом



Недова В. І. Навчальна програма дисципліни “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій” (для спеціалістів). — К.: МАУП, 2003. — 19 с.

Навчальна програма містить пояснювальну записку, навчально-тематичний план, програмний матеріал до вивчення дисципліни “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій”, вказівки до виконання контрольної роботи, теоретичні питання та задачі для контрольних робіт, контрольні питання, а також список рекомендованої літератури.

© Міжрегіональна Академія
управління персоналом (МАУП),
2003

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

У нових умовах господарювання з переходом підприємств на самофінансування необхідно шукати нові шляхи підвищення ефективності, у зв'язку з чим підвищується роль економічного аналізу та планування.

Мета вивчення дисципліни “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій” — опанувати систему знань з економічного аналізу та планування, що дасть змогу приймати обґрунтовані управлінські рішення; з'ясувати зв'язок цього курсу з іншими економічними дисциплінами; визначити місце дисципліни у структурно-логічній схемі спеціальності. Оскільки економічний аналіз є першим етапом планування, всі теми курсу розглядаються у взаємозв'язку за схемою: методи економічного аналізу показника — методи планування цього показника.

Основним завданням курсу є підвищення рівня загальної економічної та аналітичної підготовки менеджерів, що дасть змогу молодому спеціалісту використовувати у практичній діяльності моделі об'єктів досліджень.

Курс “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій” належить до циклу дисциплін самостійного вибору. Він тісно пов'язаний з економічною теорією, економічною статистикою, економікою підприємств, економічним аналізом, менеджментом, економікою праці, управлінням бізнесом.

Курс “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій” рекомендується вивчати в такій послідовності:

- ознайомитись з програмою курсу;
- вивчити основні підручники із запропонованого переліку літератури, конспекти лекцій;
- розв'язати запропоновані в курсі задачі з використанням прикладів розв'язування типових задач;
- виконати контрольну роботу відповідно до завдання з підкріпленням теоретичного матеріалу інформацією про господарську діяльність конкретного підприємства;
- перевірити знання за контрольними питаннями.

Дотримання пропонованої послідовності буде запорукою успішного вивчення курсу і здачі заліку.

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
вивчення дисципліни
“МЕТОДИ АНАЛІЗУ ТА ПЛАНУВАННЯ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”

№ пор.	Назва теми
1	Методи аналізу та планування виробничо-торговельної діяльності підприємства харчування
2	Методи аналізу та планування витрат виробництва та обігу
3	Методи аналізу та планування фінансових результатів
4	Методи аналізу та планування ресурсів підприємства
5	Методи аналізу та планування інвестицій підприємства
6	Методи аналізу та планування фінансового стану підприємства
7	Методи оцінки господарських ризиків

ПРОГРАМНИЙ МАТЕРІАЛ
до вивчення дисципліни
“МЕТОДИ АНАЛІЗУ ТА ПЛАНУВАННЯ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”

Тема 1. Методи аналізу та планування виробничо-торговельної діяльності підприємства харчування

Методи аналізу та планування товарообігу.

Індексний метод аналізу товарообігу підприємств харчування.

Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного, балансового методів аналізу товарообігу.

Програмно-цільовий метод або метод прямого розрахунку (виходячи з цільового обсягу отримання прибутку, рівнів дохідності та витрат діяльності, що склалися).

Використання економіко-статистичного та факторно-аналітичного методів планування (на основі вивчення динаміки товарообігу та перенесення основних закономірностей розвитку на плановий період з урахуванням факторів).

Планування загального обсягу товарообігу на основі багатофакторної економіко-математичної моделі.

Економіко-математична модель залежності товарообігу підприємств харчування від обсягу реалізації продовольчих товарів (лінійне рівняння

двофакторної регресії). Урахування фактора сезонності попиту на продукцію підприємств харчування при плануванні обсягу товарообігу (розрахунки на основі коефіцієнта сезонності).

Методи аналізу та планування випуску власної продукції.

Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного, балансового методів аналізу випуску власної продукції.

Метод планування випуску власної продукції на основі очікуваного виконання планових показників. Нормативний метод планування.

Методи аналізу впливу факторів на товарообіг і випуск власної продукції.

Кількісна оцінка впливу окремих факторів методом ланцюгових підстановок та індексним методом на базі моделей зв'язку факторів та обсягу товарообігу підприємства.

Графічний метод аналізу залежності між обсягом товарообігу та зміною цін на товари.

Використання економіко-математичних моделей для аналізу впливу на товарообіг наявності та ступеня використання матеріально-технічної бази.

Розрахунок впливу на обсяг товарообігу зміни чисельності працівників, їх складу, продуктивності праці методом ланцюгової підстановки або інтегральним методом.

Методи аналізу та планування показників товарообігу.

Використання способів детермінованого факторного аналізу показників товарообігу (ланцюгових підстановок, абсолютних, відносних різниць).

Балансовий метод планування та аналізу показників товарообігу. Використання методу ланцюгової підстановки при плануванні товарних запасів, надходження товарів.

Методи аналізу та планування виробничої потужності підприємства.

Застосування методів елімінування при аналізі.

Нормативний метод планування виробничої потужності.

Факторно-аналітичний метод планування (враховує обсяги товарообігу та якість обслуговування).

Література [1; 2; 5; 6]

Тема 2. Методи аналізу та планування витрат виробництва та обігу

Методи аналізу та планування витрат виробництва та обігу за загальним рівнем.

Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного, балансового методів аналізу витрат.

Економіко-математичні методи аналізу загального рівня витрат.

Аналіз методами елімінування та індексним.

Планування витрат методами техніко-економічних розрахунків, математичного моделювання та нормативним методом.

Методи аналізу та планування витрат виробництва та обігу за окремими статтями та елементами.

Факторний аналіз витрат обігу методом ланцюгових підстановок та методом групування.

Обґрунтування плану витрат обігу методом прямих техніко-економічних розрахунків, факторно-аналітичним методом, економіко-математичними методами, методами імітаційного моделювання, методом оптимізаційного моделювання. Нормативний метод планування окремих статей витрат.

Методи аналізу та планування матеріальних витрат.

Література [1; 3; 5; 8]

Тема 3. Методи аналізу та планування фінансових результатів

Методи аналізу та планування валового прибутку підприємств харчування.

Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного методу аналізу фінансових результатів.

Факторний аналіз методом ланцюгових підстановок.

Оцінювання резервів збільшення фінансових результатів.

Планування валового прибутку методами техніко-економічних розрахунків та факторно-аналітичним.

Методи аналізу та планування рентабельності підприємств харчування.

Аналіз рентабельності методами ланцюгових підстановок та індексним.

Графічний метод та метод моделювання при оцінці резервів зростання прибутку на перспективу.

Методи аналізу та планування показників беззбитковості на основі взаємозв'язку доходів, витрат, прибутку.

Методи аналізу та планування показників беззбитковості на основі взаємозв'язку прибутку та витрат.

Аналіз та планування в системі “директ-костинг”.

Література [3; 4; 6; 8]

Тема 4. Методи аналізу та планування ресурсів підприємства

Методи аналізу та планування матеріальних ресурсів підприємства.

Математико-статистичні методи аналізу для розрахунку впливу сезонності на обсяг матеріальних ресурсів.

Балансовий метод аналізу матеріальних ресурсів.

Аналіз ефективності використання матеріальних ресурсів методами елімінування.

Нормативний метод планування матеріальних ресурсів.

Методи аналізу та планування трудових ресурсів.

Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного методів аналізу чисельності, складу та руху персоналу, аналізу продуктивності праці, системи матеріального стимулювання та оцінка її ефективності.

Аналіз впливу чинників на зміну трудових ресурсів підприємства методом ланцюгових підстановок та індексним методом.

Планування чисельності персоналу методами: нормативним, техніко-економічних розрахунків, факторно-аналітичним.

Методи аналізу та планування фінансових ресурсів.

Аналіз існуючого стану формування та використання фінансових ресурсів традиційними способами: порівняння, відносних і середніх величин.

Планування потреби у фінансових ресурсах за допомогою нормативного, розрахунково-аналітичного, балансового методів.

Література [2; 4; 6; 9]

Тема 5. Методи аналізу та планування інвестицій підприємства

Методи аналізу та планування реальних і фінансових інвестицій.

Розробка бізнес-плану або техніко-економічного обґрунтування проєкту доцільності здійснення реальних і фінансових інвестицій. Оцінка ефективності проєкту інвестицій на основі системи показників (чистої теперішньої вартості проєкту, терміну окупності, рентабельності інвестицій, внутрішньої норми ефективності).

Література [5; 6; 8]

Тема 6. Методи аналізу та планування фінансового стану підприємства

Методи аналізу та планування майнового стану.

Аналіз існуючого майнового стану традиційними способами: порівняння, відносних і середніх величин. Застосування матричного балансу для аналізу і планування складу і джерел майна підприємства.

Методи аналізу та планування платоспроможності.

Аналіз платоспроможності на основі розрахунку абсолютних показників і відносних аналітичних показників — коефіцієнтів.

Розрахунково-аналітичний та нормативний методи планування платоспроможності підприємства.

Література [1; 2; 4; 8]

Тема 7. Методи оцінки господарських ризиків

Методи оцінки фінансових ризиків: статистичний (варіації, дисперсії та стандартного відхилення), експертний (визначення переліку факторів, що зумовлюють певний вид ризику), аналітичний (встановлення економіко-математичної залежності між факторами проєкту та його кінцевими результатами), комбінований.

Література [2; 5; 6; 8]

ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Контрольна робота з курсу “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій” містить два теоретичних питання і одну задачу.

Номер варіанта контрольної роботи студент вибирає за першою літерою свого прізвища (див. таблицю).

Розкриваючи теоретичні питання, студент повинен навести приклад аналізу та планування окремих показників на базі конкретного (умовного) підприємства.

Роботу студент оформлює в учнівському зошиті або на стандартних аркушах формату А4, виконує власноручно письмово або друкарським способом. Обов'язкове посилання в роботі на літературні джерела.

Перша літера прізвища студента	Номери теоретичних питань	Номер задачі
А, О, Я	1, 12	1
Б, П	2, 13	2
В, Р	3, 14	3
Г, С	4, 15	4
Д, Т	5, 16	5
Е, Є, Ж, Ю	6, 17	6
З, У	7, 18	7
І, Й, Ф	8, 19	8
К, Х	9, 20	9
Л, Ц	10, 21	10
М, Ч	11, 22	11
Н, Ш, Щ	3, 23	12

ТЕОРЕТИЧНІ ПИТАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

1. Економіко-математичні методи планування товарообігу.
2. Програмно-цільовий метод або метод прямого розрахунку (виходячи з цільового обсягу отримання прибутку, рівнів дохідності та витрат діяльності, що склалися).
3. Використання економіко-статистичного та факторно-аналітичного методів планування (на основі вивчення динаміки товарообігу та перенесення основних закономірностей розвитку на плановий період з урахуванням факторів).
4. Планування загального обсягу товарообігу на основі багатофакторної економіко-математичної моделі.
5. Врахування фактора сезонності попиту на продукцію підприємств харчування при плануванні обсягу товарообігу (розрахунки на основі коефіцієнта сезонності).
6. Метод планування випуску власної продукції на основі очікуваного виконання планових показників.
7. Нормативний метод планування.
8. Факторно-аналітичний метод планування виробничої потужності (враховує обсяги товарообігу та якість обслуговування).

9. Обґрунтування плану витрат обігу за методом прямих техніко-економічних розрахунків, факторно-аналітичним методом, економіко-математичними методами, методами імітаційного моделювання, методом оптимізаційного моделювання.
10. Планування валового прибутку методами техніко-економічних розрахунків та факторно-аналітичним.
11. Планування потреби у фінансових ресурсах за допомогою нормативного, розрахунково-аналітичного, балансового методів.
12. Розрахунок впливу на обсяг товарообігу зміни чисельності працівників, їх складу, продуктивності праці методом ланцюгової підстановки або інтегральним методом.
13. Індексний метод аналізу товарообігу підприємств харчування.
14. Використання способів детермінованого факторного аналізу показників товарообігу (ланцюгових підстановок, абсолютних, відносних різниць).
15. Балансовий метод аналізу показників товарообігу. Використання методу ланцюгової підстановки при плануванні товарних запасів, надходження товарів.
16. Застосування методів елімінування при аналізі виробничої потужності.
17. Графічний метод аналізу залежності між обсягом товарообігу та зміною цін на товари.
18. Економіко-математичні методи аналізу загального рівня витрат.
19. Оцінка ефективності проекту інвестицій на основі системи показників (чистої теперішньої вартості проекту, терміну окупності, рентабельності інвестицій, внутрішньої норми ефективності).
20. Планування витрат методом техніко-економічних розрахунків, математичного моделювання, нормативного методу.
21. Факторний аналіз фінансових результатів методом ланцюгових підстановок.
22. Оцінювання резервів збільшення фінансових результатів.
23. Аналіз в системі “директ-костинг”.

ЗАДАЧІ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Задача 1

Здійснити аналіз використання пропускну́ї спроможності підприємства харчування на основі даних:

- корисна площа обідньої зали — 150 м²;

- норма площі на одне посадочне місце — $1,4 \text{ м}^2$;
- середня тривалість приймання їжі одним відвідувачем — 25 хв;
- підприємство працює 10 год на добу;
- коефіцієнт заповнення зали — 0,8;
- їдальня працює 250 днів на рік;
- фактична кількість відвідувачів за рік — 500 тис. чол.;
- коефіцієнт використання обідньої зали в минулому році — 0,85.

Задача 2

Визначити очікуване виконання плану випуску страв за поточний рік, якщо за 10 місяців фактично випущено 15 тис. страв, у тому числі в жовтні реалізовано 1,5 тис. страв, замість 1,2 тис. страв за планом. План на четвертий квартал — 4,5 тис. страв. Відсоток виконання плану, який склався в жовтні, передбачається зберегти до кінця року. План випуску на поточний рік становить 20 тис. страв.

Задача 3

Кондитерська реалізує тістечка власного виробництва у середньому за ціною 0,72 грн за 1 штуку, у тому числі ПДВ — 12 коп.

Постійні витрати цеху:

- оклади робітників і службовців, що оплачуються почасово, — 700 грн в місяць;
- відрахування на соціальне страхування (за діючими ставками);
- витрати на утримання підприємства і амортизацію — 1500 грн в рік;
- змінні витрати на одиницю продукції:
 - вартість сировини — 25 коп.;
 - паливо і електроенергія — 1,5 коп.;
 - розцінка кондитера за 1 штуку — 5 коп.;
 - обов'язкове страхування кондитера — 2 коп.;
 - витрати з реалізації — 4 коп.

Визначити поріг беззбитковості на місяць.

Задача 4

Розрахувати вплив чинників на приріст товарообігу підприємства хачування, використовуючи балансовий метод.

тис. грн.

Показник	Минулий рік	Звітний рік
Товарні запаси на початок періоду	930	1000
Надходження товарів	2430	5200
Інше вибуття	–	23
Товарні запаси на кінець періоду	1200	2250

Задача 5

Розрахувати вплив на приріст товарообігу чинників, пов'язаних з наявністю та ефективністю використання трудових ресурсів, використовуючи метод ланцюгових підстановок.

Показник	Минулий рік	Звітний рік
Товарообіг, тис. грн.	3800	4000
Чисельність працівників, чол.	98	100
У тому числі оперативних робітників, чол.	65	70

Задача 6

Розглядається проект відкриття кафе. Сума інвестицій на 01.01 планового року відповідно до проекту становить 160,5 тис. грн.

На перший рік роботи прогноуються (по кварталах) такі показники роботи кафе:

Показник	Квартал			
	I	II	III	IV
Товарообіг, тис. грн.	102	244	380	508
Рівень надходжень, у тому числі й амортизаційні відрахування, % до товарообігу	10	12	15	15

Чи є сенс інвестувати цей проект, якщо 160,5 тис. грн, покладені на депозитний рахунок терміном на один рік, принесли б інвестору 15 % щоквартального доходу. Бажаний термін окупності (повного відшкодування) — один рік.

Задача 7

Середня вартість активів за період, що аналізується, — 3000 тис. грн; виручка від реалізації — 3500 грн; прибуток від реалізації — 200 тис. грн.

Розрахувати рентабельність активів.

Оцінити чинники, що визначають цей рівень рентабельності.

Визначити можливості підвищення рентабельності активів.

Задача 8

Визначити можливі обсяги продажу кондитерських виробів для кафе за наведеними даними:

- оборот за цією групою за звітний рік — 120 тис. грн;
- чисельність населення, яке обслуговується в районі розташування підприємства, зменшиться на 2,5 %;
- середньодушовий продаж кондитерських виробів зросте на 3 %;
- прогнозний індекс цін — 1,05.

Задача 9

Визначити план товарообігу підприємства харчування на плановий рік.

Показник	Одиниця виміру	Значення
<i>Звітний рік</i>		
Реалізація продукції власного виробництва	тис. грн.	300,0
У тому числі з іншої продукції власного виробництва	тис. грн.	7,0
Продаж купівельних товарів	тис. грн.	150,0
Реалізація страв	тис. страв	170,0
<i>Плановий рік</i>		
Реалізація страв збільшиться	%	3,0
Індекс ціни однієї страви	%	1,2
Реалізація іншої продукції власного виробництва збільшиться	%	1,4
Продаж купівельних товарів збільшиться	%	1,5
Відпуск продукції власного виробництва роздрібним підприємствам (питома вага відпуску у товарообігу з власного виробництва)	%	5,0

Задача 10

Складіть баланс сировини на плановий рік для підприємства харчування на підставі таких даних:

Показник	Одиниця виміру	М'ясо
План реалізації страв	тис. страв	400
Середня норма витрат на одну страву	г	52
Запаси на початок періоду	кг	145
Запаси на кінець періоду за нормативом	дні	4
Витрати на інші потреби	кг	10

Задача 11

Вибрати найменш ризиковий варіант вкладення капіталу.

Варіант 1 — прибуток при середньому розмірі 30 тис. грн коливається від 15 до 40 тис. грн. Імовірність отримання прибутку в сумі 15 тис. грн становить 0,2, у сумі 40 тис. грн — 0,3.

Варіант 2 — прибуток при середньому розмірі 25 тис. грн коливається від 20 до 30 тис. грн. Імовірність отримання прибутку в сумі 20 тис. грн становить 0,4, у сумі 30 тис. грн — 0,3.

Задача 12

Розрахувати вплив виконання плану товарообігу на загальний рівень витрат підприємства харчування. Зробити висновки.

Показник	План		Факт.	
	Сума, тис. грн.	Рівень, % до обігу	Сума, тис. грн.	Рівень, % до обігу
Товарообіг	770		810,0	
Витрати разом		26,0	210,4	
У тому числі умовно-постійні		7,0	50,0	

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ

1. Економіко-математичні методи планування товарообігу.
2. Індексний метод аналізу товарообігу підприємств харчування.

3. Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного, балансового методів аналізу товарообігу.
4. Програмно-цільовий метод або метод прямого розрахунку (виходячи з цільового обсягу отримання прибутку, рівнів доходності та витрат діяльності, що склалися).
5. Використання економіко-статистичного та факторно-аналітичного методів планування (на основі вивчення динаміки товарообігу та перенесення основних закономірностей розвитку на плановий період з урахуванням факторів).
6. Планування загального обсягу товарообігу на основі багатфакторної економіко-математичної моделі.
7. Економіко-математична модель залежності товарообігу підприємств харчування від обсягу реалізації продовольчих товарів (лінійне рівняння двофакторної регресії).
8. Урахування фактора сезонності попиту на продукцію підприємств харчування при плануванні обсягу товарообігу (розрахунки на основі коефіцієнта сезонності).
9. Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного, балансового методів аналізу випуску власної продукції.
10. Метод планування випуску власної продукції на основі очікуваного виконання планових показників.
11. Нормативний метод планування.
12. Кількісна оцінка впливу окремих факторів методом ланцюгових підстановок та індексним методом на базі моделей зв'язку факторів та обсягу товарообігу підприємства.
13. Графічний метод аналізу залежності між обсягом товарообігу та зміною цін на товари.
14. Використання економіко-математичних моделей для аналізу впливу на товарообіг наявності та ступеня використання матеріально-технічної бази.
15. Розрахунок впливу на обсяг товарообігу зміни чисельності працівників, їх складу, продуктивності праці методом ланцюгової підстановки або інтегральним методом.
16. Використання способів детермінованого факторного аналізу показників товарообігу (ланцюгових підстановок, абсолютних, відносних різниць).

17. Балансовий метод планування та аналізу показників товарообігу. Використання методу ланцюгової підстановки при плануванні товарних запасів, надходження товарів.
18. Застосування методів елімінування при аналізі виробничої потужності.
19. Нормативний метод планування виробничої потужності.
20. Факторно-аналітичний метод планування виробничої потужності (враховує обсяги товарообігу та якість обслуговування).
21. Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного, балансового методів аналізу витрат.
22. Економіко-математичні методи аналізу загального рівня витрат.
23. Аналіз загального обсягу та рівня витрат методами елімінування, індексним.
24. Планування витрат методом техніко-економічних розрахунків, математичного моделювання та нормативним методом.
25. Факторний аналіз витрат обігу методом ланцюгових підстановок, методом групування.
26. Обґрунтування плану витрат обігу методом прямих техніко-економічних розрахунків, факторно-аналітичним методом, економіко-математичними методами, методами імітаційного моделювання, методом оптимізаційного моделювання.
27. Нормативний метод планування окремих статей витрат.
28. Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елементу методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного методів аналізу фінансових результатів.
29. Факторний аналіз фінансових результатів методом ланцюгових підстановок.
30. Оцінювання резервів збільшення фінансових результатів.
31. Планування валового прибутку методами техніко-економічних розрахунків та факторно-аналітичним.
32. Аналіз рентабельності методами ланцюгових підстановок та індексним.
33. Графічний метод та метод моделювання при оцінці резервів зростання прибутку на перспективу.
34. Аналіз та планування в системі “директ-костинг”.
35. Математико-статистичні методи аналізу для розрахунку впливу сезонності на обсяг матеріальних ресурсів.
36. Балансовий метод аналізу матеріальних ресурсів.

37. Аналіз ефективності використання матеріальних ресурсів методами елімінування.
38. Нормативний метод планування матеріальних ресурсів.
39. Застосування традиційних способів аналізу як важливішого елемента методики: порівняння, відносних і середніх величин, а також графічного методів аналізу чисельності, складу та руху персоналу, аналізу продуктивності праці, системи матеріального стимулювання та оцінка її ефективності.
40. Аналіз впливу чинників на зміну трудових ресурсів підприємства методом ланцюгових підстановок та індексним методом.
41. Планування чисельності персоналу методами: нормативним, техніко-економічних розрахунків, факторно-аналітичним.
42. Аналіз існуючого стану формування та використання фінансових ресурсів традиційними способами: порівняння, відносних і середніх величин.
43. Планування потреби у фінансових ресурсах за допомогою нормативного, розрахунково-аналітичного, балансового методів.
44. Розробка бізнес-плану або техніко-економічного обґрунтування проекту доцільності здійснення реальних і фінансових інвестицій.
45. Оцінка ефективності проекту інвестицій на основі системи показників (чистої теперішньої вартості проекту, терміну окупності, рентабельності інвестицій, внутрішньої норми ефективності).
46. Аналіз існуючого майнового стану традиційними способами: порівняння, відносних і середніх величин.
47. Застосування матричного балансу для аналізу і планування складу і джерел майна підприємства.
48. Аналіз платоспроможності на основі розрахунку абсолютних показників і відносних аналітичних показників — коефіцієнтів.
49. Розрахунково-аналітичний та нормативний методи планування платоспроможності підприємства.
50. Статистичний (варіації, дисперсії та стандартного відхилення) метод оцінки фінансових ризиків.
51. Експертний (визначення переліку факторів, що обумовлюють певний вид ризику) метод оцінки фінансових ризиків.
52. Аналітичний (встановлення економіко-математичної залежності між факторами проекту та його кінцевими результатами), комбінований методи оцінки фінансових ризиків.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. *Баканов М. И., Шеремет А. Д.* Теория экономического анализа. — М.: Финансы и статистика, 1996.
2. *Балабанов И. Т.* Анализ и планирование финансово-хозяйственного субъекта. — М.: Финансы и статистика, 1994.
3. *Ізмайлова К. В.* Фінансовий аналіз: Навч. посіб. — К.: МАУП, 2000.
4. *Ковалев В. В.* Финансовый анализ. — М.: Финансы и статистика, 1998.
5. *Кравченко Л. И.* Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: Учеб.-практ. пособие. — Минск: Финансы, учет, аудит, 1998.
6. *Мазаракі А. А. та ін.* Економіка торговельного підприємства: Підруч. для вузів / За ред. проф. Н. М. Ушакової. — К.: Хрещатик, 1999.
7. *Марцин В. С. та ін.* Економіка споживчої кооперації: Підручник / В. С. Марцин, І. Т. Петрук, М. В. Панасюк; За ред. В. С. Марцина. — К.: Либідь, 1996.
8. *Савицкая Г. В.* Анализ хозяйственной деятельности предприятия. — 2-е изд., перераб. и доп. — Минск: ИП “Эко-перспектива”, 1997.
9. *Економіка* общественного питания: Учеб. для технол. фак. торг. вузов / А. М. Менделевич, К. С. Коровин, П. В. Петров и др. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Экономика, 1983.

ЗМІСТ

Пояснювальна записка	3
Навчально-тематичний план вивчення дисципліни “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій”	4
Програмний матеріал до вивчення дисципліни “Методи аналізу та планування у сфері харчових технологій”	4
Вказівки до виконання контрольної роботи	8
Теоретичні питання для контрольних робіт	9
Задачі для контрольних робіт	10
Контрольні питання	14
Список рекомендованої літератури	18

Відповідальний за випуск	<i>Н. В. Медведєва</i>
Редактор	<i>Л. М. Гримаська</i>
Комп’ютерне верстання	<i>Т. Г. Замура</i>

МАУП

Зам. № ВКЦ-1507

Міжрегіональна Академія управління персоналом (МАУП)
03039 Київ-39, вул. Фрометівська, 2, МАУП