

До техніки
Завдання
№ 0. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

Міністерство освіти і науки України
Національний технічний університет
«Дніпровська політехніка»

ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ

(факультет)

Кафедра Економіки та економічної кібернетики
(повна назва)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

кваліфікаційної роботи ступеня бакалавра
(бакалавра, магістра)

Студента

Горобець Єлизавети Юріївни

(ПІБ)

академічної групи

051-18-1

(шифр)

Спеціальності

051 «Економіка»

(код і назва спеціальності)


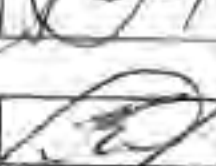
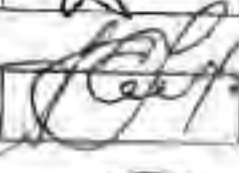
за освітньо-професійною програмою

«Економіка»

(офіційна назва)

на тему «Доопрацювання методики знайдення рівноважних цін в діяльності ресторану "Italian Bakery" в умовах декількох норм прибутковості»
затверджену наказом ректора НТУ «Дніпровська політехніка» від 12.05.2022
№254-с

(назва за наказом ректора)

Керівники	Прізвище, ініціали	Оцінка за шкалою		Підпис
		рейтинговою	інституційною	
Кваліфікаційної роботи	Пістунов І.М.	100	Відмінно	
Розділів:	Пістунов І.М.			
Перший розділ	Пістунов І.М.	100	Відмінно	
Другий розділ	Пістунов І.М.	100	Відмінно	
Третій розділ	Пістунов І.М.	100	Відмінно	
Рецензент	Кулик О.О.	100	Відмінно	
Нормоконтролер	Кабаченко Д.В.			

Дніпро
2022 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО:

завідувач кафедри

економіки та економічної кібернетики

Чуриканова О.Ю.

«15» червня 2022 року

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу

ступеня бакалавра

(бакалавра, магістра)

студенту Горобець Єлизаветі Юріївні академічної групи 051-18-1 ФЕФ
(прізвище та ініціали) (шифр)

спеціальності 051 Економіка

на тему Доопрацювання методики знайдення рівноважних цін в діяльності ресторану "Italian Bakery" в умовах декількох норм прибутковості» затверджену наказом ректора НТУ «Дніпровська політехніка» від 12.05.2022 №254-с

Розділ	Зміст виконання	Термін виконання
1	Вивчити теоретичні основи цінової політики підприємства. Дослідити вплив ресторанного господарства на економіку України. Ознайомитися з показниками норми прибутковості та фудкосту.	18.10.2021 – 30.12.2021
2	Надати техніко-економічну характеристику організації. Продемонструвати структуру управління ресторану. Проаналізувати фінансову діяльність ресторану. Оцінити рентабельність продажів та витрат за 3 роки.	05.01.2022 – 10.02.2022
3	Описати методику побудови моделі оптимізації роздрібних цін. Доопрацювати оптимізаційну модель для розрахунку оптимальних цін. Виконати порівняльний аналіз отриманих даних. Оцінити ефективність роботи по двом моделям. Створити інформаційну систему.	16.03.2022 – 10.06.2022

Завдання видав

(підпис керівника)

І.М. Пістун

(ініціали, прізвище)

Дата видачі: 18.10.2021 р.

Дата подання до екзаменаційної комісії 15.06.2022 р.

Прийнято до виконання

(підпис студента)

Є.Ю. Горобець

(ініціали, прізвище)

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка: 86 с., 45 рис., 30 табл., 4 додатки, 18 джерел.

Об'єкт дослідження – процес здійснення підприємницької діяльності в ресторані "Italian Bakery".

Предмет дослідження – теоретичні та організаційно-економічні аспекти розробки, реалізації та економічного обґрунтування ефективності впровадження методики ціноутворення в ресторані "Italian Bakery".

Мета кваліфікаційної роботи – доопрацювання методики оптимізаційної моделі яка б дала змогу збільшити прибуток за рахунок перерозподілу цін у діяльності ТОВ «Італіан Бейкері» за допомогою економіко-математичних методів.

Метод дослідження. Для дослідження даної предметної області використовувалися аналітичні методи, методи економіко-математичного моделювання та програмування у MS Excel.

У вступі подано стан проблеми, визначена мета й конкретизоване завдання дипломного проекту.

У першому розділі розглянуті теоретичні основи ціноутворення. Вивчені та описані поняття норми прибутковості та фудкосту. Розглянуто роль та метод ABC аналізу. Подано статистичну інформацію про розвиток ресторанного бізнесу та його вплив на економіку України.

У другому розділі подана характеристика ресторану "Italian Bakery", вивчена специфіка його діяльності, проведено фінансово-економічний аналіз його економічної діяльності.

У третьому розділі запропоновані дві економіко-математичні моделі оптимізації ціноутворення для покращення економічної діяльності підприємства, показаний порядок та джерела отримання даних для їх побудови, розроблений алгоритм їх розв'язання. Виконано порівняльний аналіз отриманих даних. Спроектована модель оптимізації роздрібних цін за групою страв. Розроблена інформаційна система «OPTIUM PRICE» за даними звітів з ресторану "Italian Bakery" та створена інструкція з її використання.

Практичне значення роботи полягає у раціональному розрахунку нових цін з метою отримання найвищого прибутку у майбутньому.

ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ, ОПТИМІЗАЦІЯ, ЕКОНОМІКО-МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ, НОРМА ПРИБУТКОВОСТІ, ФУДКОСТ, ЦІНА.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЦІНОВОЇ ПОЛІТИКИ ПІДПРИЄМСТВА	8
1.1. Ресторанний бізнес і його вплив на економічний розвиток України	8
1.2. Основи формування цін на готову продукцію	10
1.3. Роль ціни та метод ABC аналізу	15
1.4. Foodcost: механізм методики оцінки витрат та контроль собівартості продукції	16
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ..	21
2.1. Техніко-економічна характеристика організації	21
2.2. Організаційна структура управління ресторану «Italian Bakery»	22
2.3. Стратегічне керування матеріально-технічним забезпеченням ресторану	24
2.4. Фінансовий аналіз економічної діяльності підприємств	30
2.4.1. Аналіз прибутку та рентабельності продажів	30
2.4.2. Аналіз витрат та рентабельності витрат	34
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НАДІЙНОЇ МЕТОДИКИ ФОРМУВАННЯ ЦІН	38
3.1. Методика побудови оптимізаційної моделі	38
3.2. Модель оптимізації роздрібних цін за нормою прибутковості	40
3.3. Модель оптимізації роздрібних цін за фудкостом	50
3.4. Аналіз даних за нормальним розподілом	61
3.5. Порівняльний аналіз оптимізаційних моделей	63
3.6. Розробка інформаційної системи	67
ВИСНОВКИ	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	80

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес є перспективним напрямком для здійснення довгострокових інвестицій, середній прибуток яких складає 15 – 20%. На сьогодні Україна зберігає тенденції збільшення громадських зон та кількості закладів громадського харчування. В умовах ринкової економіки підприємства стикаються з необхідністю самостійно регулювати ціни. В останні роки спостерігається зростання ролі ціни на продукцію. Процес розробки цінової політики відноситься до одного з найбільш складних і відповідальних розділів управління, заснованих на вивченні кон'юнктури ринку. Ефективна цінова політика на підприємствах має відповідати тенденціям ринку та забезпечувати досягнення найкращих результатів роботи з урахуванням наявних ресурсів.

Мета і завдання дослідження. Доопрацювання методики оптимізаційної моделі яка б дала змогу в умовах сталої норми прибутковості, яка є різною для різних груп товарів, збільшити прибуток за рахунок перерозподілу цін у діяльності ТОВ «Італіан Бейкері».

Конкретизація задач дослідження:

1. Розглянути теоретичні аспекти та методологію ціноутворення;
2. Провести аналіз показників прибутку та рентабельності об'єкта дослідження та виявити фактори, що впливають на зміну прибутку та рентабельності;
3. Розробити оптимізаційну модель рівноважних цін в умовах декількох норм прибутковості. Оцінити ефективність моделі.

Об'єкт дослідження. Об'єктом дослідження виступає фінансовий результат закладу громадського харчування «Italian Bakery».

Предметом дослідження є економіко-математична модель оптимізації рівноважних цін в умовах декількох норм прибутковості.

Методи дослідження. Для дослідження даної предметної області використані аналітичні методи для оцінки фінансово-економічного стану підприємства. Для цього запропоновані дві економіко-математичні моделі оптимізації ціноутворення для покращення економічної діяльності підприємства.

В першій моделі складено систему рівнянь, в якій порівнюються норми прибутковості кожного окремого товару з загальною, а в основі другої моделі – фудкост. Коригування цін відбувається пропорційно обсягу реалізації кожного товару. Коефіцієнт коригування кожної часткової норми прибутковості на окремий товар здійснюється як різниця між числом Фібоначчі та відносною частотою споживання кожного товару у попередній період.

Виконано порівняльний аналіз отриманих даних. Розроблена інформаційна система «OPTIUM PRICE» за даними звітів з ресторану "Italian Bakery" та створена інструкція з її використання.

Інформаційною базою є звіти з реалізації продукції ресторану "Italian Bakery», бухгалтерської звітності досліджуваного підприємства, наукові і публіцистичні видання науково-дослідних установ.

Практичне значення результатів дослідження полягає в їх використанні в економічній діяльності ресторану «Pizza-bar Римські пекарні» у місті Дніпро.

Особистий внесок здобувача в розробку теми дослідження: наукові результати, які захищаються, отримані разом із науковим керівником Пістуновим Ігорем Миколайовичем.