

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра Економічної кібернетики та інформаційних технологій

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
проф. Якуб Євгеній Соломонович
“ ____ ” _____ 20__ р.

ВИПУСКНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності Економічна кібернетика

за темою:

Оптимізація складської діяльності громадського харчування за допомогою
математичних методів та моделей на прикладі одеського ресторану
«Апшерон»

Виконавець

студент Обліково-економічного факультету

Кот Олександра Русланівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник

К.Є.Н.,

(науковий ступінь, вчене звання)

Манжула Світлана Петрівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Одеса 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1: СКЛАДСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ ТА СТАН УПРАВЛІННЯ ЗАПАСАМИ НА ПІДПРИЄМСТВІ.....	5
1.1 Склад: поняття, функції, види . Організація технологічного процесу на складі	5
1.2 Методи та моделі управління запасами на підприємстві	9
1.3 Структуризація запасів, ABC та XYZ- аналізи.....	17
РОЗДІЛ 2: АНАЛІЗ ТОВАРНИХ ЗАПАСІВ РЕСТОРАНУ «АПШЕРОН».....	24
2.1 Коротка характеристика та аналіз товарних запасів ресторану «Апшерон».....	24
2.2 Аналіз товарообігу в ресторані «Апшерон».....	26
РОЗДІЛ 3: РЕАЛІЗАЦІЯ МОДЕЛІ УПРАВЛІННЯ СКЛАДСЬКОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ НА ПРИКЛАДІ ОРГАНІЗАЦІЇ «АПШЕРОН».....	38
3.1 Побудова моделі управління запасами в середовищі iThink.....	38
3.2 Випробовування моделі та аналіз отриманих результатів.....	43
ВИСНОВКИ.....	46
Список використаних джерел.....	48
Додатки	

ВСТУП

Складська діяльність в сучасних умовах є одним з дієвих чинників підвищення ефективності ресторану. Як і інші традиційні функції управління, вона орієнтується на перспективні інформаційні технології, економіко-математичні методи і моделі, що забезпечують відповідність управлінських рішень постійно мінливих внутрішніх і зовнішніх умов бізнесу.

Актуальність теми обумовлена тим, що найважливішим інструментом економічної політики підприємства, спрямованої на забезпечення інноваційного розвитку, стабільності функціонування та задоволення мінливих потреб, є побудова ефективної системи управління користуванням виробничих запасів.

Питання теорії і практики організації управління виробничими запасами, їх функціональної діяльності розроблені в працях відомих зарубіжних і вітчизняних авторів – В. Н. Амітан [1,с.38], В. Ю. Желєзняк [2,с.69], Є. В. Крикавський [10,с.93], так і зарубіжні дослідники – І. І. Бажин [3, с.55], Д. Дж. Бауерсокс [4, с.64], С. А. Бєлих [7, с.15], М. Джиллінгем [13, с.49], К. Лайсонс [13, с.49].

Зазначеними авторами розроблені методи і моделі управління запасами, призначені для ресурсів різного характеру і підприємств різної організаційної структури. Однак для сучасних великих ресторанів, що використовують значну номенклатуру матеріальних ресурсів, необхідна більш універсальна стратегія управління запасами, що дозволяє досить ефективно управляти запасами.

Наукова новизна полягає в розробці та обґрунтуванні науково-методичних рекомендацій щодо підвищення ефективності управління запасами в ресторані при широкій номенклатурній групі матеріальних ресурсів.

Метою дипломної роботи є розгляд теоретичних і практичних аспектів організації запасів на підприємстві, розробка методу до вдосконалення

складської діяльності для безперервної роботи ресторану «Апшерон» за допомогою однієї із існуючих моделей.

Завдання, які необхідно вирішити задля досягнення мети:

- розглянути основні поняття, які пов'язані з управлінням складськими запасами ;
- розглянути існуючі методи і моделі управління складською діяльністю;
- за допомогою програми iThink побудувати модель управління складськими запасами ресторану «Апшерон» на основі однієї з розглянутих моделей;
- проаналізувати отримані результати.

Об'єктом дослідження ресторан «Апшерон»

Предметом дослідження є модель складських процесів.

Теоретичною основою дослідження сприяли:

- дослідження і практичні розробки вітчизняних і зарубіжних вчених в області організації створення та функціонування систем управління запасами на підприємстві;
- методи і моделі управління запасами матеріалів і планування їх поставок.

ВИСНОВКИ

Метою дипломної роботи було розгляд теоретичних і практичних аспектів організації запасів на підприємстві, розробка методу до вдосконалення складської діяльності для безперервної роботи ресторану «Апшерон» за допомогою моделі з багатомономенклатурними поставками

У теоретичній частині даної дипломної роботи були розглянуті наступні визначення понять: склад, товарні запаси, виробничі запаси складський технологічний процес, технологічна карта. На підставі викладеного матеріалу, можна зробити висновок, що матеріальні запаси являють собою продукцію, що знаходиться на різних стадіях виробництва і обігу виробничо-технічного призначення, товари народного споживання і інші товари, які очікують вступу в процес виробничого або особистого споживання. В економічній літературі представлена велика класифікація запасів. Але важливо з'ясувати наскільки важливі запаси для ресторану, а також встановити види витрат, які він несе у зв'язку з утриманням запасів. Для забезпечення безперебійного процесу виробництва і реалізації продукції при мінімізації поточних витрат по обслуговуванню запасів здійснюється управління запасами..

У більшості моделей управління запасами здійснюється оптимізація функції витрат, що включає витрати на оформлення замовлень, закупівлю і зберігання продукції, а також втрати від дефіциту. Втрати від дефіциту зазвичай найбільш складно оцінити тому вони можуть бути обумовлені такими нематеріальними факторами, як, наприклад, погіршення репутації. Відомі моделі управління запасами рідко точно описують реальну систему. Тому рішення, що отримується на основі моделей цього класу, слід розглядати скоріше як принципові висновки, а не конкретні рекомендації.

Другий розділ був присвячений аналізу управління запасами в ресторані «Апшерон». На основі вивченого матеріалу, можна сказати, що основна мета роботи ресторану «Апшерон» отримання прибутку. Основні види послуг, які надає ресторан:

- комплексні обіди: включають в себе салат (закуску), гаряче (перша страва), гаряче друга страва (основна страва та гарнір), хліб і напій на вибір (чай або компот);

- організація приватних заходів, корпоративних свят і вечірок: весілля, дні народження, ювілеї чи будь-які інші урочистості.

До складу послуги входить складання спеціального банкетного меню, прикраса залу під будь-яке свято, обслуговування банкетів різних видів, тематичних вечорів.

Крім основних послуг, ресторан практикує надання додаткових послуг:

- замовлення кулінарних, кондитерських виробів, в тому числі в банкетному виконанні (торти на замовлення);
- бронювання місць в залі ресторану: при зустрічі з адміністратором обговорюється номер столика, кількість осіб, меню і залишається передплата;
- надання гостям музичного, розважального та телевізійного супроводу.

Було проведено аналіз товарних запасів та товарообігу ресторану «Апшерон», при якому ми виявили, що оборот роздрібної торгівлі в звітному році в порівнянні з попереднім роком зріс на 410,6 тис.грн. за рахунок зростання товарних запасів на початок року на 779,4 тис.грн. Однак за рахунок зростання товарних запасів на кінець року реалізація знизилася на 874,3 тис.грн, а також завдяки збільшенню вибуття товарів на 735,4 тис.грн. та зменшення надходжень товарів на підприємство на 1978,5 тис.грн.,

Також було запропоновано модель управління запасами по групам матеріальних ресурсів АХ, ВХ; АУ, ВУ матриці спільної класифікації АВС-XYZ, що дозволяє при її реалізації знизити сумарні витрати на утримання запасів і виконання замовлення

У третьому розділі дипломної роботи на основі проведених АВС- та XYZ-аналізів були надані параметри для побудови моделі управління запасами.

В якості середи прогнозування була обрана середа IThink. IThink має досить велику кількість різноманітних інструментів для динамічної побудови моделі.

Спочатку ми створили виробничу частину моделі. Потім, змінюючи період надходження сировини спрогнозували оптимальний об'єм складу, для неперервної роботи ресторану.

Удосконалення моделі можна провести за рахунок використання більш точних даних, наприклад включення в цю модель ще розгляд фінансової частини, маркетингових дослідженнях.

Це дозволить в подальшому використовувати задля прогнозування об'єму складу та фінансового результату в майбутньому.

Список використаних джерел

1. Логістизація процесів в організаційно-економічних системах : [монографія] / [В. Н. Амітан, Р. Р. Ларіна, В. Л. Пілющенко] ; під ред. В. Н. Амітана. – Донецьк : Юго-Восток, ЛТД, 2003. – 73 с.
2. Железняк В. Ю. Логістичний підхід в управлінні матеріальними запасами на машинобудівному підприємстві: дис. ... к.е.н. : 08.06.01 / Валерія Юріївна Железняк. – Краматорськ. – 2005. – 190 с.
3. Бажин И. И. Проектно-логистическое управление ресурсным обеспечением : [монография] / И. И. Бажин, В. В. Сысоев. – Н. Новгород : Гладкова О. В., 2005. – 222 с.
4. Бауэрсокс Д. Дж. Логистика: интегрированная цепь поставок / Д. Дж. Бауэрсокс, Д. Дж. Клосс ; пер. с англ. Н. Н. Барышниковой, Б. С. Пинкерса. – 2-е изд. – М. : Олимп-Бизнес, 2005. – 640 с.
5. Раицкий, К.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. / К.А. Раицкий М.: Информационно - внедренческий центр «Маркетинг», 2010. - 387 с.
6. Володин, А.А. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания / А.А. Володин. - Учебник - М.: ИНФРА-М, 2010. - 504 с.
7. Белых С. А. Логистика АПК региона : [монография] / С. А. Белых, Д. В. Стаханов. – Ростов н/Д : Рос. гос. строит. ун-т., 2000. – 160 с.
8. Гаврилов Д.А. Управління виробництвом на базі стандарту MRP II. - СПб: Питер, 2003. - 352 с.Ефимова М.Р. Финансово-экономические расчеты: пособие для менеджеров: Учебн. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2004. – 185 с.
9. Практичний посібник з планування та калькулювання собівартості продукції (робіт, послуг) для працівників економічних, фінансових і бухгалтерських служб промислових підприємств і фірм / А.Б. Аскеров, Ю.І. Бринського, Оглоблін А.А. та ін - Єкатеринбург: Видавництво АМБ, 2001. - 178 с.Реклама и содействие продаже: Учебное пособие: Пер. с англ. Т. 4 Маркетинг в малом бизнесе – М.: ТОО Инжиниринго-консалтинговая

- Компания «ДеКа», 1994. – 56 с. (Серия «Энциклопедия малого бизнеса»).
10. Економіка логістичних систем : [монографія] / М. Василевський, І. Білик, О. Дейнега та ін. ; за наук. ред. Є. Крикавського, С. Кубіва. – Львів : Львівська політехніка. – 2008. – 596 с.
 11. Ковалев, В.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания / В.В. Ковалев, В.А. Ирикова. - М.: Промо, 2009. - 186 с.
 12. Гаджинский А.М. Современный склад. Организация, технологии, управление и логистика: учебно-практическое пособие М.: 2005г. - 176с.
 13. Лайсонс К. Управление закупочной деятельностью и цепью поставок / К. Лайсонс, М. Джиллингем ; пер. с англ. – М. : ИНФРА-М, 2005. – 798 с.
 14. Круглова Е. А. Эффективность управления товарными запасами в предприятиях розничной торговли : дис. к.е.н. : 08.07.05 / Елена Анатольевна Круглова. – Харьков, 2002. – 266 с.
 15. Скамай Л.Г. Бухгалтерский учет в общественном питании. / Л.Г. Скамай, М.И. Трубочкина. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 296 с.
 16. Омельченко В. Я. Логистика в системе трансформационной микроэкономики: Теоретико-методологические аспекты : [монография] / Донецкий национальный ун-т. – Донецк : Норд-Прес, 2004. – 309 с.
 17. Логистика: Учеб. пособие / Под ред. Б.А. Аникина. — М.ИНФРА-М,1999. - 327 с.
 18. Архипова Л.В., Сребник Б.В. Популярно о маркетинге. — М.: Профиздат, 1991. — 80 с. — (Б-ка профсоюзного активиста).
 19. Володин, А.А. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания / А.А. Володин. - Учебник - М.: ИНФРА-М, 2010. - 504 с.
 20. Дроздов, П.А. Логистика: учеб.пособие/П.А.Дроздов.-Минск: Вышэйшая школа, 2015.-357с.: ил.ISBN 978-985-06-2302-7.
 21. Бодряков Р. ABC и XYZ: составление и анализ итоговой матрицы// Логистик & система. – 2005. - №2.

- 22.Тюхтина А.А. Модели управления запасами: Учебнометодическое пособие. – Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2017. –84 с
- 23.Модели и методы теории логистики: Учебное пособие / Под ред. В.С. Лукинского. – СПб.: Питер, 2007. – 448 с.
- 24.Логистика: Учебник / Дыбская В.В., Зайцев Е.И., Сергеев В.И., Стерлигова А.Н. – М.: Эксмо, 2008. – 944 с.