

Spis treści

1. Podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne	5
1.1. Potrzeby ludzkie i sposoby ich zaspokajania	5
1.2. Gospodarka narodowa i jej struktura	6
1.3. Tworzenie i podział dochodu narodowego	8
1.4. Produkcja i jej czynniki	10
1.5. Pojęcie i rodzaje rynku	10
1.6. Gospodarka rynkowa i jej cechy	11
1.7. Popyt, podaż, cena – podstawowe elementy rynku	12
1.8. Inflacja	13
1.9. Bezrobocie	15
2. Tworzenie podmiotów gospodarczych	17
2.1. Rodzaje podmiotów gospodarczych	17
2.2. Podstawy prawne oraz proces tworzenia jednostek gospodarczych	18
2.3. Pojęcie działalności gospodarczej	22
2.4. Pozyskiwanie kapitału na finansowanie działalności gospodarczej	25
2.5. Zasady rozliczania się z urzędem skarbowym	27
2.5.1. Podatek od towarów i usług (VAT)	27
2.5.2. Podatki dochodowe	29
2.6. Formy zrzeszania się przedsiębiorstw	36
2.7. Prywatyzacja przedsiębiorstw państwowych	37
3. Środki gospodarcze przedsiębiorstwa	42
3.1. Majątek trwały (aktywa trwałe) i obrotowy (aktywa obrotowe)	42
3.2. Składniki majątku trwałego	42
3.3. Środki trwałe i ich zużycie	43
3.4. Amortyzacja i umorzenie środków trwałych	44
3.5. Gospodarka remontowa	46
3.6. Inwestycje – ich rodzaje i ocena efektywności	46
3.7. Składniki majątku obrotowego	48
3.8. Ruch i rola szybkości krążenia środków obrotowych	49
3.9. Papiery wartościowe: akcje, obligacje, czek, weksle	51
4. Organizacja działalności podmiotów gospodarczych	56
4.1. Miejsce gastronomii w gospodarce narodowej	56
4.2. Specyfika działalności gastronomicznej	57
4.3. Istota i klasyfikacja zakładów gastronomicznych	60
4.3.1. Rodzaje palcówek gastronomicznych w sieci otwartej i zamkniętej	60
4.3.2. Nowoczesne formy zakładów gastronomicznych i zakłady specjalistyczne	63
4.3.3. Charakterystyka placówek gastronomicznych w sieci zamkniętej	65
4.4. Lokalizacja zakładów gastronomicznych	68
4.5. Formy obsługi konsumenta	69
4.6. Polityka personalna	75
4.7. Odpowiedzialność majątkowa pracowników	76
4.8. Umowy o pracę, rodzaje umów	77
4.9. Zasady zawierania i rozwiązywania umów o pracę	78
4.10. Prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy	82
4.11. Czas pracy	84
4.12. Urlopy pracownicze	85
4.13. Pojęcie i funkcje płacy	88
4.14. Formy wynagradzania i elementy składowe płacy	88

4.15. Ochrona wynagrodzenia	91
4.16. Wydajność pracy, jej mierniki i czynniki ją kształtujące	91
5. Organizacja procesu gospodarczego	95
5.1. Co kształtuje elementy procesu gospodarczego	95
5.2. System zaopatrzenia zakładów gastronomicznych	96
5.3. Ustalanie normatywu zapasów	98
5.4. Składanie zamówień i zawieranie umów z dostawcami	100
5.5. Charakterystyka magazynów i przechowywanych w nich zapasów	101
5.6. Gospodarka magazynowa w gastronomii	103
5.7. Kontrola ilościowa i jakościowa. Reklamacje	104
5.8. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych sieci otwartej	106
5.9. Opracowanie planu produkcji i zaopatrzenia w zakładach gastronomicznych sieci otwartej	107
5.10. Opracowanie planu produkcji i zaopatrzenia w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej	108
5.11. Asortyment sprzedaży w zakładach gastronomicznych	111
5.12. Czynniki kształtujące wielkość i asortyment produkcji	112
5.13. Przebieg procesu produkcji w zakładach gastronomicznych	113
5.14. Przydział czynności poszczególnym pracownikom w procesie produkcji	114
5.15. Przebieg procesu sprzedaży w zakładach gastronomicznych	116
5.16. Zasady organizacji pracy stosowane w działalności gastronomicznej	117
5.17. Pojęcie, zadania i instrumenty marketingu	119
5.18. Czynniki kształtujące popyt na usługi gastronomiczne	121
5.19. Promocja i reklama w zakładzie gastronomicznym	122
5.20. Metody i techniki badań marketingowych	125
6. Wybrane zagadnienia z rachunkowości	128
6.1. Pojęcie i zadania rachunkowości	128
6.2. Podstawowe zasady rachunkowości	128
6.3. Różnica między pojęciem aktywów i pasywów przedsiębiorcy	130
6.4. Co oznacza bilans i czym się charakteryzuje	131
6.5. Rodzaje dokumentacji księgowej stosowanej w zakładach gastronomicznych	132
6.6. Opracowanie dowodów księgowych	134
6.7. Przechowywanie dowodów księgowych	135
6.8. Zasady wypełniania dokumentów księgowych	136
6.9. Rozliczanie działalności zakładu gastronomicznego – dokumenty zaopatrzeniowe	137
6.10. Dokumenty magazynowania i wydawania z magazynu	138
6.11. Zasady i dokumentacja rozliczania produkcji w zakładach sieci otwartej	139
6.12. Zasady i dokumentacja rozliczania produkcji w zakładach sieci zamkniętej	141
6.13. Dokumentacja sprzedaży	142
6.14. Dokumentacja rozliczeń z bankiem	147
6.15. Podstawowe pojęcia związane z kosztami i wydatkami	148
6.16. System cen i marż w zakładach gastronomicznych	151
6.17. Sporządzanie wykazu cen i marż	154
6.18. Istota kalkulacji cen w sieci otwartej	155
6.19. Przebieg kalkulacji cen w sieci otwartej	156
6.20. Kalkulacja cen w zakładach sieci zamkniętej	158
6.21. Posiłki abonamentowe, codzienne żywienia, sprzedaż poza zakład	160
6.22. Istota, rodzaje i terminy przeprowadzania inwentaryzacji	161
6.23. Dokumentacja i przebieg inwentaryzacji	163
6.24. Ustalanie wyniku finansowego	164
6.25. Analiza rentowności zakładu gastronomicznego	166
Wzory dokumentów	168