

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ЭКОНОМИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: **Технология продукции и организация
общественного питания» (прикладной бакалавриат)**

Профиль подготовки: **Технология продукции и организация
ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения: **заочная**

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции и питания	Знает: - технологию, методы и инструменты менеджмента и маркетинга	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа
		Умеет: - применять методики контроля и управления качеством продукции общественного питания	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа
		Владеет: - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на	Знает: - функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); - методы менеджмента; - управление персоналом предприятия	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа
		Умеет: - управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб,	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа

	предприятиях общественного питания	отделов) предприятия питания			
		Владеет: - методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа
ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции и общественного питания	Знает: - методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; - формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания;	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа
		Умеет: - планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; - выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; - выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; - управлять информацией при разработке и контроле	4 семестр очная форма обучения, 3 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного, практического типа	Устный опрос, доклад (реферат), дискуссия, тестирование, круглый стол, контрольная работа

		исполнения бюджета;			
--	--	---------------------	--	--	--

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Вопросы для проведения входного контроля
2	Круглый стол, дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
4	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
5	Устный опрос (собеседование)	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов по темам дисциплины
6	Индивидуальное (творческое) задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы индивидуальных творческих заданий
7	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Комплект контрольных заданий по вариантам
8	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект разноуровневых тестовых заданий

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (незачет)	Пороговый уровень (зачет)	Продвинутый уровень (зачет)	Высокий уровень (зачет)
ОПК -5 Способен организовывать и контролировать производство продукции и питания	Знает: - технологию, методы и инструменты менеджмента и маркетинга	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологии, методах и инструментах менеджмента и маркетинга	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил деталей и особенностей в технологии, методах и инструментах менеджмента и маркетинга	Обучающийся твердо знает материал, детали и особенности в технологии, методах и инструментах менеджмента и маркетинга	Обучающийся знает программный материал, хорошо ориентируется в технологии, методах и инструментах менеджмента и маркетинга
	Умеет: применять методики контроля и управления качеством продукции общественного питания	Не умеет применять методики контроля и управления качеством продукции общественного питания	В целом успешное, но не системное применение методики контроля и управления качеством продукции общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения применять методики контроля и управления качеством продукции общественного питания	Сформировано умение применять методики контроля и управления качеством продукции общественного питания
	Владеет: методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Обучающийся не владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	В целом успешное, но не системное владение методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы во владении методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Успешное и системное владение методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

<p>ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); -методы менеджменты; - управление персоналом предприятия</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в функциях (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); -методы менеджменты; - управлении персоналом предприятия</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил деталей и особенностей в функциях (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); -методы менеджменты; - управлении персоналом предприятия</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, детали и функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); -методы менеджменты; - управление персоналом предприятия</p>	<p>Обучающийся знает программный материал, хорошо ориентируется в функциях (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); -методы менеджменты; - управлении персоналом предприятия</p>
	<p>Умеет: -управлять материальными и ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Не умеет управлять материальными и ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Сформировано умение управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

				предприятия питания	
	Владеет: методиками оценки эффективности и деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Обучающийся не владеет методиками оценки эффективности и деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В целом успешное, но не системное владение методиками оценки эффективности и деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы во владении методиками и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Успешное и системное владение методиками оценки эффективности и деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции и общественного питания	Знает: -методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; - формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется методах анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; - формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; - формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на	Обучающийся твердо знает материал, методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - формирование коммуникационной политики на предприятии общественного питания; - формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на	Обучающийся знает программный материал, хорошо ориентируется в особенностях методов анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - формирование коммуникационной политики на предприятии общественного

питания;	формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания;	предприятиях общественного питания;	формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания;	го питания; - формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания;
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; - выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; - выбирать и использовать новую 	<p>Не умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; - выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; - выбирать и использовать новую 	<p>В целом успешное, но не системное умение планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - принимать участие в разработке концепции, ценообразовании на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; - выбирать и 	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - принимать участие в разработке концепции, ценообразовании на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и 	<p>Сформировано умение планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - принимать участие в разработке концепции, ценообразовании на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и

	<p>информацию в области развития потребительского рынка;</p> <p>- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;</p>	<p>информацию в области развития потребительского рынка;</p> <p>- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета</p>	<p>использовать новую информацию в области развития потребительского рынка;</p> <p>- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета</p>	<p>ть мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортимента политики;</p> <p>-выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка;</p> <p>- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета</p>	<p>оптимизации ассортимента политики;</p> <p>-выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка;</p> <p>- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета</p>
--	---	--	---	--	---

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Вопросы для проведения входного контроля

1. Рынок, его сущность и функции. Рыночный механизм.
2. Спрос и факторы, влияющие на него.
3. Предложение и факторы, влияющие на него.
4. Рыночное равновесие.
5. Понятие производства. Факторы производства. Производственная функция.
6. Конкуренция, ее функции и виды.
7. Издержки фирмы и их виды.
8. Рынок труда: понятие, функции особенности.
9. Заработная плата, ее сущность, виды и формы.
10. Капитал. Доход на капитал и факторы его определяющие.
11. Безработица, ее формы и последствия.
12. Инфляция, ее типы и последствия.
13. Сущность и функции денег.
14. Кредит, его виды и формы.
15. Методы кредитно – денежной политики.
16. Государственный бюджет и его структура.
17. Сущность, функции и виды налогов.
18. Сущность бюджетно - налоговой политики, ее инструменты и механизм.
19. Экономический рост (экстенсивный и интенсивный).
20. Государственное регулирование экономики (прямое, косвенное).
21. Функции управления.
22. Методы управления.
23. Понятие и виды управленческих решений.
24. Этапы принятия управленческого решения.

3.2 Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения курса)

- 1.Предприятие: понятие, признаки, цели, задачи его функционирования
- 2.Организационно – правовые формы предприятий общественного питания, классификация и характеристика.
- 3.Условия для предпринимательства
- 4.Сущность, принципы и функции управления
- 5.Экономическая роль, сущность и классификация имущества организаций
- 6.Основной капитал: сущность, классификация и оценка.
- 7.Амортизация, ее виды и роль в воспроизводстве капитала.
- 8.Оборотные средства: сущность, классификация и оценка
- 9.Понятие, роль, состав трудовых ресурсов на предприятии
- 10.Использование трудовых ресурсов на предприятии
- 11.Трудовая занятость, виды занятости и ее обеспечение
- 12.Стратегия ценообразования и методы установления уровня цен
- 13.Экстенсивная и интенсивная форма развития предприятия.
- 14.Сущность, элементы производственного процесса
- 15.Сущность, роль и виды инвестиций

16. Планирование численности работников предприятия питания
17. Понятие издержек и их виды.
18. Виды себестоимости, состав, классификация и структура затрат
19. Методические основы распределения затрат и исчисления себестоимости продукции
20. Товарооборот предприятий общественного питания.
21. Инновационная деятельность предприятия.
22. Оценка эффективности инновационных проектов.
23. Инвестиции: понятие, источники финансирования и методы оценки.
24. Система цен на продукцию общественного питания.
25. Факторы и направления снижения издержек.
26. Экономическая оценка инвестиций.
27. Цена: понятие, функции и вид.
28. Доходы: сущность, классификация, роль в воспроизводственном процессе
29. Факторы определяющие уровень доходов на предприятии
30. Ценовой механизм и методы ценообразования.
31. Эффективность отрасли общественного питания: понятие, критерии и показатели
32. Виды предприятий общественного питания.
33. Оценка деятельности организаций общественного питания.
34. Классификация предприятий общественного питания.
35. Отличительные особенности категорий общественного питания
36. Функции предприятия общественное питание
37. Факторы, влияющие на рост товарооборота предприятия общественное питание
38. Цель, задачи и методика анализа товарооборота в общественном питании
39. Показатели эффективности использования материально-технической базы общепита
40. Классификация трудовых ресурсов по выполняемым функциям, по характеру участия в деятельности предприятия
41. Показателей эффективности и производительности труда
42. Формы и системы заработной платы, применяемые в общепите
43. Факторы влияния на сумму и уровень издержек обращения и производства
44. Состав и структура издержек обращения
45. Сущность валового дохода, его значение и источники формирования в общественном питании
46. Состав и структура торговой наценки, методы расчета
47. Система внутренних факторов, определяющих уровень торговых наценок
48. Методы прогнозирования валового дохода и планирования прибыли
49. Факторы, влияющие на формирование прибыли и рентабельности
50. Показатели эффективности работы предприятия общепита

3.3. Вопросы для обучающихся к практическим занятиям:

Тема 1. Предприятие в условиях рыночной экономики

1. Предмет и метод науки «Экономика общественного питания».
2. Цель и задачи данной дисциплины, межпредметные связи.
3. Понятие «предприятие», отрасль; какие значения они имеют для состояния и развития экономики.
4. Признаки предприятия.
5. Цели и задачи предприятия.
6. Критерии классификации организаций (предприятий)
7. Внутренние условия функционирования организаций.
8. Внешние условия функционирования организаций.
9. Организационно – правовые формы организаций (предприятий)?
10. Виды предприятий общественного питания.

11. Показатели оценки деятельности предприятий общественного питания.

Тема 2. Имущество предприятия. Основной и оборотный капитал: значение, классификация и оценка

1. Понятие имущества предприятия, его роль и классификация.
2. Понятие основного капитала, его классификация по основным признакам.
3. Амортизация и износ, их отличия?
4. Виды начисления амортизации основных фондов.
5. Воспроизводство основного капитала организаций в современных условиях: состояние и методика оценка.
6. Обеспеченность основным капиталом и эффективность использования основного капитала на предприятиях.
7. Понятие оборотного капитала и его отличия от основного капитала.
8. Классификация оборотного капитала.
9. Обеспеченность оборотным капиталом сельскохозяйственных организаций. Нормирование основных средств.
10. Показатели эффективности использования оборотного капитала в организациях общественного питания

Тема 3. Производственная мощность предприятия

1. Производственная мощность предприятия.
2. Виды производственной мощности.
3. Порядок расчета производственной мощности.
4. Производственная программа предприятия.
5. Связь производственной программы с производственной мощностью предприятия.

Тема 4. Трудовые ресурсы: состав, управление, использование

1. Определение трудовых ресурсов предприятия.
2. Состав, структура трудовых ресурсов на предприятии общественного питания.
3. Показатели использования трудовых ресурсов на предприятии, методика их расчета.
4. Методика оценки обеспеченности трудовыми ресурсами организаций (предприятия).
5. Значение роста производительности труда в организациях.
6. Классификация показателей производительности труда.
7. Основные элементы рынка труда.
8. Негативные последствия безработицы.
9. Мероприятия повышения эффективности трудовых ресурсов.

Тема 5. Затраты предприятия общественного питания

1. Понятие «издержек» производства.
2. Классификация издержек.
3. Определение себестоимости продукции.
4. Виды себестоимости произведенной продукции.
5. Классификация затрат по элементам.
6. Классификация затрат по статьям.
7. Основные направления снижения затрат на производство продукции общественного питания.

Тема 6. Доходы, прибыль, рентабельность предприятия общественного питания

1. Доходы и их виды.
2. Определение прибыли и ее виды.
3. Порядок формирования и распределения прибыли.
4. Валовая прибыль, порядок расчета.

5. Прибыль от продаж, ее определение и факторы формирующие.
6. Чистая прибыль предприятия и порядок ее расчета.
7. Факторы, изменяющие прибыль.
8. Понятие рентабельности, виды рентабельности.
9. Внутренние и внешние факторы формирования доходности.

Тема 7. Ценообразование на предприятии общественного питания

1. Раскройте сущность цены.
2. Функции, которые выполняет цена.
3. Структура цены на продукцию общественного питания.
3. Факторы и условия, который учитывает товаропроизводитель в своей ценовой стратегии.
4. Основные методы ценообразования на продукцию общественного питания.
5. Система цен в экономике.
6. Элементы оптовых и розничных цен, структура цен.

Тема 8. Инвестиционная и инновационная политика предприятия

1. Понятие инвестиций.
2. Классификация инвестиций по различным признакам.
3. Определение инноваций.
4. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов.
5. Показатели динамических методов оценки инвестиций.
6. Чистый дисконтированный доход и методика его расчета.
7. Методика определения срока окупаемости инвестиционного проекта.
8. Индекс доходности инвестиционного проекта и методика его расчета.
9. Внутренняя норма доходности инвестиционного проекта.

3.4. Темы докладов (рефератов)

1. Рыночная конкурентная среда в общественном питании
2. Виды и типы предприятий общественного питания и их особенности
3. Состояние и развитие предприятий общественного питания
4. Основные экономические проблемы развития предприятий общественного питания
5. Формы реорганизации предприятия, их особенности.
6. Правовые особенности создания нового предприятия.
7. Хозяйственные товарищества, их особенности и признаки.
8. Виды обществ, их отличительные и общие черты.
9. Сущность и виды производственных кооперативов.
10. Малые предприятия, их развитие и роль в экономике.
11. Государственные унитарные предприятия и особенности.
12. Корпоративные формы предпринимательства и их значение.
13. Виды и процедура банкротства, санация предприятия.
14. Понятие и виды производственной мощности предприятия
15. Методы оценки производственной мощности
16. Формирование производственной программы предприятия
17. Ресурсный потенциал организации общественного питания и эффективность его использования
18. Нормирование и рациональное использование оборотных средств на предприятии общественного питания
19. Виды занятости, обеспечение занятости на предприятии
20. Уровень оплаты труда на предприятиях общественного питания
21. Основные виды мотивации высокопроизводительного труда работников предприятия.
22. Пути снижения себестоимости продукции предприятий общественного питания

23. Основные методы ценообразования в современных условиях
24. Влияние качества на конкурентоспособность продукции предприятия общественного питания
25. Экстенсивные и интенсивные факторы развития предприятия общественного питания
26. Основные виды налогов на предприятиях общественного питания
27. Финансирование предприятий общественного питания
28. Распределение и использование прибыли на предприятии общественного питания
29. Формирование доходов в организациях общественного питания
30. Инновационная деятельность организации: понятие, оценка и направления

3.5. Комплект разноуровневых тестовых заданий

Уровень знать

1. Основная цель функционирования предприятия общественного питания в рыночных условиях

- a) получение прибыли и ее максимизация
- b) повышение заработной платы работников
- c) выход на мировой рынок
- d) максимальное удовлетворение общественных потребностей
- e) совершенствование производственной структуры предприятия
- f) внедрение новой техники и технологии

2. Персонал предприятия — это

- a) Постоянные работники, которые получили необходимую подготовку и имеют практический опыт и навыки в работе
- b) Работники, которые имеют значительный стаж работы на предприятии
- c) Работники, которые имеют высокий уровень квалификации

3. Внешняя среда предприятия – это

- a) условия конкуренции и развития предпринимательства в ресторанном бизнесе
- b) производственные подразделения
- c) производственная мощность
- d) квалификация работников

4. Внутренняя среда предприятия – это

- a) наличие и виды технологического оборудования
- b) инфляционные процессы
- c) демографические изменения в регионе
- d) миграционные процессы

5. Прибыль предприятия - это

- a) Это денежная выручка от реализации продукции
- b) Это часть реализованного чистого дохода
- c) Это реализованный весь чистый доход предприятия
- d) Это денежная выручка от реализации продукции за минусом общехозяйственных расходов
- e) Это денежная выручка за минусом премиальных выплат

6. Фондам обращения принадлежат:

- a) Продукция, производство которой не завершено
- b) Полуфабрикаты
- c) Запасы сырья и материалов
- d) Расходы будущих периодов
- e) Готовая к реализации продукция и денежные средства предприятия

7. Источниками инвестиций за счет собственных средств предприятия могут быть

- a) Часть нераспределенной прибыли и амортизационные отчисления предприятия.
- b) Вклады участников акционерных обществ.
- c) Кредиты банков.

- d) Паевые взносы членов трудовых коллективов.
- 8. В списочную численность работников предприятия питания входят**
- постоянные и временные работники
 - постоянные работники
 - производственный персонал
 - работники, занятые в производстве и служащие
- 9. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это:**
- ресторан
 - кафетерий
 - столовая
 - закусочная
- 10. Какие затраты относятся к условно- постоянным**
- заработная плата
 - амортизация основных фондов
 - электроэнергия
 - расходы на топливо
- 11. Цена в общественном питании – это**
- стоимость сырья и торговая надбавка
 - себестоимость продукции и торговая наценка
 - стоимость сырья и налоги
 - стоимость сырья, налоги и торговая надбавка
- 12. Специалистом предприятия общественного питания являются**
- технолог
 - директор
 - повар
 - официант
- 13. По источникам формирования капитал подразделяется на**
- денежный и реальный
 - собственный и заемный
 - основной и оборотный
 - уставный и добавочный
- 14. Основные средства при зачислении их на баланс предприятия оцениваются по**
- восстановительной стоимости
 - первоначальной стоимости
 - остаточной
 - иное
- 15. Предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия:**
- класс предприятий общественного питания;
 - тип предприятий общественного питания;
 - предприятие общественного питания.
- 16. Самостоятельный хозяйствующий субъект, производящий продукцию и выполняющий работы и услуги есть**
- сектор экономики
 - предприятие
 - цех
 - корпорация
- 17. Мысленное разложение явлений на составные части и выделение отдельных его сторон с целью выявить то специфическое в них, что отличает их друг от друга, есть**

- a) экономический эксперимент
 - b) синтез
 - c) анализ
 - d) заключение
- 18. К основным фондам не относятся**
- a) здания, сооружения, рабочий скот;
 - b) транспортные средства, оборудование, продукт, продуктивный скот;
 - c) производственный инвентарь, рабочий скот, многолетние насаждения;
 - d) сырье, готовая продукция, полуфабрикаты.
- 19. Показатель эффективности использования основных фондов**
- a) фондоотдача
 - b) энергоотдача
 - c) фондовооруженность
 - d) фондообеспеченность
- 20. Показатель эффективности использования оборотных средств**
- a) фондоотдача
 - b) период обращения
 - c) соотношение основных и оборотных средств
 - d) норма рентабельности
- 21. Что относится к внутренней среде предприятия**
- a) потребители продукции
 - b) средства производства, персонал и информация
 - c) поставщики ресурсов производства
 - d) органы власти
- 22. Типы предприятий общественного питания подразделяются на**
- a) кафе
 - b)пельменная
 - c) рюмочная
- 23. Количество посетителей, площадей, оборудования для обслуживания одним сотрудником в течение определенного периода**
- a) норма затрат времени
 - b) норма выработки
 - c) коэффициент трудоемкости
 - d) норма обслуживания
- 24. Какие расходы можно отнести к переменным:**
- a) налоги и сборы
 - b) расходы на топливо
 - c) арендная плата
 - d) амортизация основных фондов
- 25. Принципы организации заработной платы – это**
- a) обеспечение снижение уровня расходов на оплату труда
 - b) дифференциация заработной платы в зависимости от сложности и условий труда, квалификации работников
 - c) повышение квалификации работников
- 26. При сдельной оплате труда требуется знать:**
- a) количество работников
 - b) объем произведенных блюд
 - c) месячный оклад работника
 - d) продолжительность рабочей смены
- 27. На предприятии общественного питания какого типа самый высокий уровень издержек производства и обращения**
- a) ресторан

- b) столовая
 - c) кафе
- 28. Основные функции предприятия общественного питания**
- a) производство и реализация
 - b) обеспечение рекламы
 - c) обучение кадров
- 29. Производственные издержки в зависимости от изменения объема делятся на**
- a) предельные
 - b) переменные
 - c) средние
 - d) валовые
- 30. Виды прибыли могут быть**
- a) прибыль от реализации продукции
 - b) валовая прибыль
 - c) чистая прибыль
 - d) все ответы верны
- 31. Рентабельность – это**
- a) относительный показатель
 - b) абсолютный показатель
 - c) средний показатель
- 32. Какие доходы не включаются в прибыль**
- a) доходы от реализации
 - b) кредиты и займы
 - c) государственные субсидии
 - d) внереализационные доходы
- 33. Качественная характеристика персонала определяется**
- a) профессией
 - b) специальностью
 - c) трудоемкостью основных процессов
 - d) квалификацией
- 34. Основным показателем производительности труда является**
- a) выход прибыли на 1 м²
 - b) выход продукции на 1 рубль производственных затрат
 - c) выработка продукции на единицу времени
 - d) количество отработанных часов
- 35. Производительность труда характеризуется системой показателей, в которую входят**
- a) натуральные показатели
 - b) нормативные
 - c) фактические
 - d) базовые
- 36. Внутренние факторы формирования прибыли на предприятии общественного питания**
- a) объем розничного товарооборота
 - b) структура розничного товарооборота
 - c) государственное регулирование цен
 - d) налоги, штрафные санкции.
- 37. Аттестация персонала предприятия питания – это процедура**
- a) оценки соответствия конкретного работника выполняемой должности предприятия
 - b) процедура нормирования труда на предприятии
 - c) процедура отбора показателей для реализации проекта
 - d) направления мотивации персонала

38. Оборотные средства предприятия – это:

- a) Разность между оборотными фондами и фондами обращения
- b) Сумма оборотных фондов и готовой продукции на складах предприятия
- c) Сумма оборотных фондов и фондов обращения предприятия
- d) Сумма оборотных фондов и денежных средств предприятия
- e) Разность между денежными средствами и оборотными фондами предприятия

39. Показателем оборачиваемости оборотных средств является:

- a) Коэффициент оборачиваемости
- b) Коэффициент экстенсивной загрузки оборудования
- c) Суммы освобожденных денежных средств
- d) Относительная экономия применяемых оборотных средств
- e) Относительная экономия затрат живого труда.

40. Финансовые ресурсы предприятия – это

- a) Премияльные выплаты работникам за выполненные работы
- b) Средства, предназначенные для приобретения ценных бумаг
- c) Средства, вложенные в непроизводственную сферу предприятия
- d) Средства, предназначенные для приобретения разных объектов хозяйствования
- e) Средства, направленные на текущие затраты, затраты для расширенного воспроизводства и выполнения финансовых обязательств

41. Цена товара — это

- a) Совокупность затрат на его производство и сбыт
- b) Установленные государством направления обмена товара на деньги
- c) Денежный эквивалент стоимости товара
- d) Количество денег, которое выплачивается за единицу товара
- e) Денежные затраты на производство и реализацию товаров

42. Назовите последовательность бизнес – процесса:

- a) производство – ресурсы- продукт
- b) ресурсы – производство – продукт
- c) продукт – производство - ресурсы
- d) нет правильного ответа

43. Средства труда многократно используемые в процессе производства, постепенно изнашиваемые и переносящие свою стоимость на стоимость готовой продукции – это

- a) оборотные средства
- b) оборотные фонды
- c) основные фонды

44. Амортизация основных фондов – это

- a) стоимость оборудования
- b) перенесение стоимости основных фондов на себестоимость продукции
- c) содержание основных фондов

45. Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера, это характеристика класса

- a) люкс
- b) высший
- c) первый
- d) иное

46. Из чего складывается цена в общественном питании

- a) стоимость сырья и торговая надбавка
- b) себестоимость продукции и торговая наценка
- c) стоимость сырья и налоги.

- d) нет правильного ответа
- 47. Какие цены наиболее распространены в рыночных условиях**
- a) закупочные
 - b) лимитные
 - c) сопоставимые
 - d) договорные
 - e) международные
- 48. Критерии, установленные для отнесения предприятий к разряду малых**
- a) численность персонала
 - b) объем выпуска продукции и численность персонала
 - c) численность персонала, объем выпуска продукции и условия формирования уставного капитала
 - d) численность персонала и формирование уставного капитала
- 49. Рентабельность – это**
- a) прибыльность, доходность
 - b) разница между совокупной произведенной продукцией и затратами на нее
 - c) отношение полезного результата торговой деятельности в виде прибыли к стоимости совокупных затрат на ее получение;
 - d) разница между прибылью до налогообложения и налогом на прибыль
- 50. Резервами снижения себестоимости единицы продукции являются**
- a) увеличение новых блюд
 - b) снижение общих затрат
 - c) увеличение численности персонала
 - d) приобретение нового оборудования
- 51. Какие методы государственного воздействия относятся к косвенным методам регулирования**
- a) налоги и дотации
 - b) фиксированные цены
 - c) госзаказ
 - d) иное
- 52. К видам износа основных фондов относятся**
- a) технологический
 - b) научно-технический
 - c) моральный
- 53. При начислении амортизации используется стоимость**
- a) первоначальная
 - b) остаточная
 - c) ликвидационная
- 54. Какие показатели характеризуют движение основных фондов**
- a) коэффициент выбытия
 - b) фондоотдача
 - c) фондоемкость

Уровень уметь

- 1. Отношение выручки от реализации продукции к стоимости ОПФ – это**
- a) фондоотдача
 - b) фондовооруженность
 - c) фондоемкость
- 2. Количество энергетических мощностей, приходящихся на среднегодового работника**
- a) энергообеспеченность;
 - b) энерговооруженность;
 - c) электрообеспеченность;

- d) фондовооруженность.
- 3. Отношение стоимости введенных за год основных фондов к стоимости их на конец года:**
- a) коэффициент обновления
 - b) коэффициент выбытия
 - c) коэффициент прироста
- 4. Отношение стоимости выбывших в течение года фондов к стоимости их на начало года:**
- a) коэффициент обновления
 - b) коэффициент выбытия
 - c) коэффициент прироста
- 5. Отношение среднегодовой стоимости основных производственных фондов к численности среднегодовых работников**
- a) фондовооруженность;
 - b) фондообеспеченность;
 - c) фондооснащенность.
- 6. Отношение среднегодовой стоимости основных производственных фондов к стоимости товарной продукции**
- a) фондовооруженность
 - b) фондоемкость
 - c) фондоотдача
- 7. Валовой доход продукции рассчитывается путем вычитания из валовой продукции:**
- a) материальных затрат;
 - b) оплаты труда;
 - c) амортизации
- 8. Фондоотдача рассчитывается по формуле**
- a) отношение прибыли к полной себестоимости
 - b) отношение прибыли к основным фондам
 - c) как разница между суммой выручки от продажи продукции общественного питания и ее себестоимостью
 - d) отношение совокупного оборота предприятия питания к стоимости основных фондов
- 9. Длительность одного оборота оборотных средств показывает**
- a) Ускорение оборачиваемости оборотных средств
 - b) Длительность периода поставки товарно-материальных ценностей
 - c) Длительность одного оборота оборотных средств в днях
 - d) Сколько дней продолжается реализация готовой продукции
 - e) Количество дней, в течение которых поступает готовая к реализации продукции
- 10. Розничные цены — это цены, по которым**
- a) Сельскохозяйственные производители реализуют свою продукцию торгующим организациям
 - b) Население приобретает товары и продукцию
 - c) Устанавливаются соотношения между элементами в цене товара
 - d) Определяются затраты на производство продукции в сравнении с затратами на аналогичную продукцию у конкурентов
 - e) Государственные организации закупают продукцию у населения
- 11. Что из перечисленного входит в состав оборотных средств предприятия**
- a) запасы сырья, материалов, топлива
 - b) транспортные средства
 - c) вычислительная техника
- 12. Каковы стадии прохождения оборотных средств предприятия питания**
- a) производственная

- b) снабжения и реализации
 - c) товарная
 - d) складская
- 13. Какие из перечисленных позиций входят в состав ОПФ**
- a) незавершенное производство;
 - b) готовая продукция;
 - c) здания, сооружения, передаточные устройства.
- 14. Разница между первоначальной стоимостью основных фондов и стоимостью износа – это**
- a) восстановительная стоимость
 - b) ликвидационная стоимость
 - c) остаточная стоимость
- 15. Какие из перечисленных позиций относятся к фондам обращения**
- a) полуфабрикаты собственного производства
 - b) денежные средства в кассе
 - c) прибыль предприятия
- 16. Трудоемкость продукции определяется как**
- a) Отношение затрат труда к произведенной продукции
 - b) Отношение затрат труда к площади посева
 - c) Отношение всех затрат в денежном выражении на затраты труда
 - d) Отношение затрат труда к сумме валового дохода
- 17. Валовой доход это**
- a) Прибавочная стоимость, созданная прибавочным трудом.
 - b) Разница между стоимостью товара и материальными затратами
 - c) Отношение валового дохода к стоимости товара
 - d) Отношение стоимости товарной продукции к ее себестоимости
 - e) Отношение фонда оплаты труда к фонду возмещения
- 18. Под безубыточностью производства понимают ситуацию при которой**
- a) рентабельность производства невысока
 - b) объем продаж, при котором чистая прибыль равна нулю
 - c) доходы превышают расходы
 - d) переменные затраты равны постоянным
- 19. Как исчисляется прибыль предприятия общественного питания?**
- a) как разница между суммой наценок на продукцию собственного производства и покупные товары и издержками производства и обращения
 - b) как разница между суммой выручки от продажи продукции общественного питания и ее себестоимостью
 - c) как разница между суммой выручки и материальными затратами
 - d) как разница между суммой выручки и расходами на оплату труда
- 20. Полная (коммерческая) себестоимость продукции включает**
- a) Затраты на производство продукции и ее реализацию
 - b) Затраты живого и овеществленного труда на производство продукции
 - c) Денежные займы всем участникам, осуществляющим затраты по производству и реализации продукции
 - d) Затраты по доставке продукции к месту реализации и затраты на ее реализацию
 - e) Затраты на разработку документации по реализации продукции
- 21. Чистая прибыль рассчитывается по формуле**
- a) выручка от продаж минус себестоимость реализованной продукции
 - b) прибыль от продаж, плюс доходы от прочих видов деятельности, минус расходы по прочим видам деятельности
 - c) выручка от продаж, минус себестоимость реализованной продукции, минус коммерческие расходы, минус управленческие расходы

- d) прибыль от продаж плюс доходы от прочих видов деятельности, минус расходы по прочим видам деятельности, минус налог на прибыль
- 22. Как исчисляется прибыль предприятия общественного питания**
- a) как разница между суммой наценок на продукцию собственного производства и покупные товары и издержками производства и обращения
 - b) как разница между суммой выручки от продажи продукции общественного питания и ее себестоимостью
 - c) как разница между суммой выручки и материальными затратами
 - d) как разница между суммой выручки и расходами на оплату труда
- 23. Среднесписочная численность работников за месяц определяется**
- a) Путем суммирования списочного состава работников за все дни месяца и деления на число календарных дней в месяце
 - b) Как среднеарифметическая величина показателей среднесписочной численности за все дни месяца
 - c) Делением фактически отработанных человеко-дней за месяц на количество дней работы предприятия в этом же периоде
 - d) Суммированием списочного состава работников за год и делением на двенадцать месяцев
- 24. По формуле Стоимость товарной продукции / Среднегодовой остаток оборотных средств исчисляется**
- a) Коэффициент оборачиваемости
 - b) Средняя продолжительность одного оборота оборотных средств в днях
 - c) Количество высвобождаемых оборотных средств
 - d) Ускорение оборачиваемости оборотных средств
 - e) Нормативное количество дней для совершения одного оборота оборотными средствами
- 25. Какие позиции характеризуют коэффициент оборачиваемости оборотных средств**
- a) объем реализованной продукции в расчете на 1 руб. оборотных фондов
 - b) количество оборотов оборотных средств за день
 - c) продолжительность одного оборота оборотных средств
- 26. Фондоёмкость определяется как отношение**
- a) стоимости ОПФ к выручке от продажи продукции
 - b) выручки от реализации продукции к стоимости ОПФ
 - c) стоимости оборотных средств к стоимости ОПФ
- 27. Что подразумевается под фондовооруженностью труда**
- a) . Сумма оборотных фондов в расчете на 1-го рабочего
 - b) Сумма фондов обращения в расчете на 1-го рабочего
 - c) Это отношение стоимости основных средств к средней годовой списочной численности рабочих
 - d) Это сумма основных и оборотных фондов на 1-го рабочего
- 28. Показатель рентабельности продаж отражает**
- a) уровень прибыли на единицу основных фондов
 - b) уровень прибыли на единицу выручки от продажи продукции общественного питания
 - c) разница между суммой выручки от продажи продукции общественного питания и ее себестоимостью
 - d) соотношение выручки и стоимости оборотных средств
- 29. Маржинальный доход – это**
- a) сумма чистой прибыли и постоянных расходов
 - b) сумма прибыли от продажи продукции и товаров и переменных расходов
 - c) сумма валовой прибыли и всех расходов
 - d) сумма валовой прибыли за минусом штрафов , полученных от нарушений договорных условий

- 30. В каких единицах рассчитывается показатель рентабельности**
- a) в абсолютных
 - b) в относительных, %
 - c) в абсолютных и относительных
 - d) в натуральных
- 31. Рентабельность продаж определяется отношением**
- a) прибыли от реализации продукции к выручке от реализации продукции
 - b) балансовой прибыли к среднегодовой стоимости основных производственных фондов и нормируемых оборотных средств
 - c) балансовой прибыли к объему реализованной продукции
- 32. Какие показатели характеризуют оснащенность предприятия основными фондами:**
- a) фондообеспеченность и фондовооруженность
 - b) фондоемкость и фондоотдача
 - c) фондорентабельность и норма прибыли
- 33. Фондоемкость - это отношение**
- a) стоимости произведенной продукции на одного работника
 - b) стоимости произведенной продукции к среднегодовой стоимости фондов
 - c) среднегодовой стоимости фондов к произведенной продукции
 - d) среднегодовой стоимости фондов на одного работника
- 34. Производительность труда - это отношение**
- a) производственных затрат на одного работника
 - b) материальных затрат на одного работника
 - c) затрат живого труда на единицу площади
 - d) выручки на одного работника
- 35. Формула для расчета уровня торговых наложений**
- a) товарооборот в розничных ценах - товарооборот оптовых ценах
 - b) торговые наложения – издержки обращения
 - c) 100% - коэффициент себестоимости
 - d) наценка оптовая цена
- 36. Трудоемкость продукции - это отношение**
- a) производственных затрат на одного работника
 - b) материальных затрат на одного работника
 - c) затрат живого труда на единицу продукции
 - d) выручки на одного работника
- 37. Превышение величины коэффициента обновления по сравнению с коэффициентом выбытия свидетельствует о том, что идет процесс:**
- a) обновления и снижения физического износа основных производственных фондов
 - b) увеличения физического износа и снижения обновления основных производственных фондов
 - c) повышения эффективности использования основных фондов
- 38. Какое соотношение должно складываться между ростом производительности и оплаты труда**
- a) темп роста оплаты труда выше темпов роста производительности труда
 - b) темп роста оплаты труда и производительности труда одинаковы
 - c) темп роста производительности труда выше темпов роста оплаты
- 39. К экстенсивным факторам экономического развития относятся**
- a) увеличение числа занятых работников, рост производительности труда, повышение фондоотдачи и снижение материалоемкости;
 - b) рост производительности труда, расширение производственных площадей;
 - c) увеличение числа занятых работников, расширение производственных площадей

40. Темп роста выручки от продажи продукции составил 105,8%, темп роста величины основных производственных фондов - 110,2%. При прочих равных условиях эффективность использования основных производственных фондов (фондоотдача)

- a) осталась без изменения
- b) увеличилась
- c) увеличилась в 1,5 раза
- d) уменьшилась

41. Темп роста выручки от продажи продукции составил 105,1%, темп роста величины материальных затрат - 106,2%. При прочих равных условиях эффективность использования материальных затрат (материалоотдача)

- a) уменьшилась
- b) увеличилась в 2 раза
- c) увеличилась
- d) осталась без изменения

42. Общая величина затрат увеличилась на 500 тыс. руб., выручка от продаж осталась без изменения. Прибыль от продаж

- a) останется без изменения
- b) сократится на 200 тыс. руб.
- c) сократится на 500 тыс. руб.
- d) увеличится на 100 тыс. руб.

43. Что выгоднее для экономики предприятия:

- a) снижение фондоемкости;
- b) увеличение фондоемкости;
- c) снижение фондоотдачи.

44. Показатель рентабельности продукции уменьшается, если

- a) уменьшается цена и снижается себестоимость продукции
- b) уменьшается цена и растет себестоимость продукции
- c) увеличивается цена и растет себестоимость продукции
- d) увеличивается цена и снижается себестоимость продукции

45. К интенсивным факторам экономического развития относятся

- a) рост производительности труда, повышение фондоотдачи и снижение материалоемкости
- b) рост производительности труда, расширение производственных площадей;
- c) увеличение числа занятых работников, расширение производственных площадей

46. Снижение прибыли предприятия является следствием

- a) роста себестоимости продукции
- b) сокращения персонала
- c) снижения издержек производства
- d) роста оборачиваемости активов

47. Увеличение цен реализации продукции при прочих равных условиях приведет к тому, что показатель затрат на рубль реализованной продукции

- a) уменьшится
- b) увеличится
- c) потеряет смысл
- d) останется без изменения

48. Увеличение амортизационных отчислений при прочих равных условиях приведет к тому, что прибыль от продаж

- a) потеряет смысл
- b) сократится
- c) увеличится
- d) останется без изменения

49. Повышение эффективности использования основных фондов предприятия при прочих равных условиях приведет к тому, что показатель затрат на рубль реализованной продукции

- a) останется без изменения
- b) потеряет смысл
- c) сократится
- d) увеличится

50. К интенсивным факторам экономического развития относятся

- a) увеличение числа занятых работников, рост производительности труда, повышение фондоотдачи и снижение материалоемкости;
- b) рост производительности труда, повышение фондоотдачи и снижение материалоемкости;
- c) увеличение числа занятых работников, расширение производственных площадей

51. Темп роста выручки от продажи продукции составил 106%, темп роста величины материальных затрат - 107%. При прочих равных условиях эффективность использования материальных затрат (материалоемкость)

- a) уменьшилась
- b) увеличилась в 2 раза
- c) увеличилась
- d) осталась без изменения

52. Темп роста выручки от продажи продукции составил 110%, темп роста величины основных производственных фондов - 113%. При прочих равных условиях эффективность использования основных производственных фондов (фондоёмкость)

- a) осталась без изменения
- b) увеличилась
- c) увеличилась в 1,5 раза
- d) уменьшилась

53. Показатель рентабельности продукции увеличивается, если

- a) уменьшается цена и снижается себестоимость продукции
- b) уменьшается цена и растёт себестоимость продукции
- c) увеличивается цена и растёт себестоимость продукции
- d) увеличивается цена и снижается себестоимость продукции

54. Повышение прибыли предприятия является следствием

- a) роста себестоимости продукции
- b) сокращения персонала
- c) снижения издержек производства
- d) роста оборачиваемости активов

Уровень владеть

1. Число мест посетителей в зале ресторана 40 мест. Среднедневное число посетителей составило 320 человек. Оборачиваемость одного места составит

- a) 3 чел.
- b) 5 чел.
- c) 8 чел.
- d) 7 чел.

2. Общая величина затрат увеличилась на 500 тыс.руб., выручка от продаж осталась без изменения. Прибыль от продаж

- a) останется без изменения
- b) сократится на 200 тыс.руб.
- c) сократится на 500 тыс.руб.
- d) увеличится на 100 тыс.руб.

3. Если плановый оборот предприятия общественного питания составляет 2980 тыс. руб., плановый уровень издержек — 34,68%, то плановая сумма издержек производства и обращения составит

- a) 1033,46 тыс. руб.
- b) 859,28 тыс. руб.
- c) 103346,4 тыс. руб.

4. За год товарооборот предприятия составляет 200000 тыс. руб. Численность персонала занятого основной деятельностью – 1000 человек. Среднегодовая стоимость основных фондов 2000 тыс. рублей. Рассчитать фондоотдачу.

- a) 0,01
- b) 0,005
- c) 200
- d) 100

5. За год товарооборот предприятия составляет 200000 тыс. руб. Численность персонала занятого основной деятельностью – 1000 человек. Среднегодовая стоимость основных фондов 2000 тыс. рублей. Рассчитать фондоемкость

- a) 0,01
- b) 0,005
- c) 200
- d) 100

6. За год товарооборот предприятия составляет 200000 тыс. руб. Численность персонала занятого основной деятельностью – 1000 человек. Среднегодовая стоимость основных фондов 2000 тыс. рублей. Рассчитать фондовооруженность труда

- a) 0,0005
- b) 0,5
- c) 2
- d) 2000

7. Общий товарооборот составил 200000 руб., уровень торговых наложений 25%, уровень издержек обращения 15%. Рентабельность равна

- a) 10%
- b) 50%
- c) 20000 руб.
- d) 10000 руб.

8. Общий товарооборот составил 200000 руб., коэффициент себестоимости – 65%. Уровень торговых наложений равен

- a) 35%
- b) 80%
- c) 65000 руб.
- d) 15000 руб.

9. За год товарооборот предприятия составляет 200000 тыс. руб. Численность персонала занятого основной деятельностью – 1000 человек. Среднегодовая стоимость основных фондов 2000 тыс. рублей. Рассчитать производительность труда на предприятии

- a) 200
- b) 100
- c) 200000
- d) 100000

10. Средний остаток оборотных средств за год 570 тыс. руб. Объем реализации – 3420 тыс. рублей в год. Определите коэффициент оборачиваемости оборотных средств (раз в год) и длительность одного оборота (дней).

- a) 5 раз и 60 дней
- b) 5 раз и 90 дней
- c) 6 раз и 90 дней

- d) 6 раз и 60 дней
- 11. Себестоимость продукции 500 рублей за единицу. Планируемая прибыль 20% от себестоимости, НДС 18%. Реализовано 100 единиц продукции. Определите сумму выручки:**
- a) 60000
 - b) 70800
 - c) 60800
 - d) 69000
- 12. Предприятие реализовало продукцию на сумму 2500000 рублей (без НДС). Затраты предприятия составили за указанный период – 20000000. Рассчитайте рентабельность производства продукции**
- a) 20%
 - b) 25%
 - c) 120%
 - d) 125%
- 13. Рыночная цена (с НДС) реализации товара 236 рублей за единицу. Себестоимость единицы 100 рублей, НДС 18%. Определите прибыль предприятия от продажи единицы продукции**
- a) 136
 - b) 118
 - c) 100
 - d) 82
- 14. Определить величину маржинальной прибыли на основании следующих данных: выручка от продажи 9000 тыс. руб., постоянные расходы- 3000 тыс. руб., переменные расходы – 5000 тыс. руб.:**
- a) 6000 тыс. руб.
 - b) 4000 тыс. руб.
 - c) 8000 тыс. руб.
 - d) 2000 тыс. руб.
- 15. Организация реализовала 48000 ед. продукции на сумму 1000 тыс. руб., общие затраты составили 780 тыс. руб., из них переменные затраты составили 75%. Переменные затраты (тыс. руб.) составят**
- a) 600
 - b) 585
 - c) 550
 - d) 500
- 16. Общий товарооборот составил 100000 руб., уровень торговых наложений 30%, уровень издержек обращения 20%. Рентабельность равна**
- a) 10%
 - b) 50%
 - c) 30000 руб.
 - d) 20000 руб.
- 17. Общий товарооборот составил 100000 руб., коэффициент себестоимость – 75%. Уровень торговых наложений равен**
- a) 25%
 - b) 100%
 - c) 75000 руб.
 - d) 25000 руб.
- 18. Уровень торговых наложений равен 30%, уровень издержек обращения 25%, уровень рентабельности составит**
- a) 7%
 - b) 5%

- c) 3%
- d) 10%

19. Выручка от реализации продукции за отчётный год 21000 тыс. руб., затраты на материальные ресурсы - 10200 тыс. руб., затраты на оплату труда с отчислениями на социальные нужды - 3700 тыс. руб., амортизационные отчисления - 2700 тыс. руб., прочие расходы - 1400 тыс. руб. Рентабельность продаж составит

- a) 19,1
- b) 18,2
- c) 14,3
- d) 16,7

20. Объем реализованной продукции в базисном году составил 10000 тыс. руб., в отчетном году 18000 тыс. руб. Среднегодовой остаток оборотных средств в базисном году - 1000 тыс. руб., в отчетном году - 1500 тыс. руб. Определить продолжительность одного оборота в базисном году

- a) 45 дней
- b) 36 дней
- c) 50 дней
- d) 90 дней

21. Объем реализованной продукции в базисном году составил 10000 тыс. руб., в отчетном году 18000 тыс. руб. Среднегодовой остаток оборотных средств в базисном году - 1000 тыс. руб., в отчетном году - 1500 тыс. руб. Определить продолжительность одного оборота в отчетном году

- a) 10 дней
- b) 20 дней
- c) 30 дней
- d) 40 дней

22. Определите величину рентабельности продаж, если известно, что количество выпущенных блюд за квартал составляет 2000 шт., цена блюда - 50 руб., себестоимость - 44 руб.

- a) 12%
- b) 10%
- c) 15%
- d) 20%

23. Определить затраты на потребляемую новым устройством за год электроэнергию. Потребляемая мощность 3кВт, работа в день составляет 4 часа, 250 рабочих дней в год, тариф 1.15 руб./кВт*час

- a) 5456
- b) 7844
- c) 3450
- d) 5756

24. Определите величину рентабельности продукции, что количество выпущенных блюд за квартал составляет 2000 шт., цена блюда - 50 руб., себестоимость - 44 руб.

- a) 13,6%
- b) 15%
- c) 11%
- d) 18%

25. Определите уровень рентабельности продаж, если известно, что количество выпущенных блюд за квартал составляет 1000 шт., цена блюда - 100 руб., себестоимость - 60 руб.

- a) 12%
- b) 40%
- c) 15%

- d) 50%
26. Выручка от реализации продукции – 500 тыс. руб., затраты на производство продукции – 390 тыс. руб. прибыль от реализации материальных ценностей –14 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций – 12 тыс. руб. Определить прибыль до налогообложения
- a) 136
 - b) 84
 - c) 145
27. Выручка от реализации продукции – 500 тыс. руб., затраты на производство продукции – 390 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей –14 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций – 12 тыс. руб. Определить прибыль от реализации продукции
- a) 100 тыс. руб.
 - b) 110 тыс. руб.
 - c) 150 тыс. руб.
 - d) 120 тыс. руб.
28. Установите процент физического износа здания, если его первоначальная стоимость составляла 8045660 руб., а остаточная стоимость - 4125342 руб.
- a) 59%
 - b) 49%
 - c) 85%
 - d) 15%
29. Определить рентабельность производства, если прибыль предприятия составляет – 365 млн. руб., среднегодовая стоимость ОПФ – 960 млн. руб., среднегодовая стоимость оборотных средств – 525 млн. руб.
- a) 25,58%
 - b) 23,58%
 - c) 24,58%
 - d) 27,58%
30. Определите сумму издержек обращения, если товарооборот предприятия составил 800 тыс. руб., прибыль от продаж 40 тыс. руб., уровень торговых наложений 20%
- a) 120 тыс. руб.
 - b) 150 тыс. руб.
 - c) 110 тыс. руб.
31. Стоимость основных производственных фондов на начало года составила 15 млн. руб. В течение года было введено ОПФ на сумму 5,4 млн. руб., списано с баланса предприятия ОПФ на 2,7 млн. руб. Определите коэффициент прироста
- a) 1,25
 - b) 1,18
 - c) 1,28
32. Объём товарной продукции за год составил 310 тыс. руб., величина основных средств на начало года составляла 150 тыс. руб., на конец года 160 тыс. руб. Фондоёмкость продукции составляет
- a) 2
 - b) 0,48
 - c) 0,5
 - d) 0,75
33. Определите уровень издержек обращения, если товарооборот предприятия составил 800 тыс. руб., прибыль от продаж 40 тыс. руб., уровень торговых наложений 20%
- a) 18%
 - b) 20%
 - c) 15%

- d) 22%
- 34. Рассчитать прибыль предприятия, если товарооборот равен 400 тыс. руб., коэффициент себестоимости 75%, сумма издержек обращения 75 тыс. руб.**
- a) 30 тыс. руб.
 - b) 25 тыс. руб.
 - c) 15 тыс. руб.
 - d) 55 тыс. руб.
- 35. Рассчитать рентабельность предприятия, если товарооборот равен 400 тыс. руб., коэффициент себестоимости 75%, сумма издержек обращения 75 тыс. руб.**
- a) 8,75%
 - b) 6,25%
 - c) 5,45%
 - d) 10,55%
- 36. Рассчитать сумму торговых наложение предприятия, если товарооборот равен 800 тыс. руб., уровень издержек обращения равен 10%, прибыль составляет 160 тыс. руб.**
- a) 250 тыс. руб.
 - b) 240 тыс. руб.
 - c) 230 тыс. руб.
 - d) 220 тыс. руб.
- 37. В отчетном году реализовано продукции на 25 млн. руб. при средней величине товарных запасов 1 млн. руб. Определить возможный объем товарооборота в плановом году при постоянном объеме товарных запасов, если продолжительность одного оборота сократится на 1 день**
- a) 30
 - b) 26,8
 - c) 24,8
 - d) 42,2
- 38. Выручка от реализации продукции - 1500 тыс. руб., себестоимость реализованной продукции - 993 тыс. руб., управленческие расходы 40 тыс. руб., прочие доходы - 50 руб., прочие расходы - 74 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей - 10 тыс. руб. Определите валовую прибыль**
- a) 507
 - b) 467
 - c) 443
 - d) 453
- 39. Цена приобретения оборудования 10 тыс. руб. Затраты на транспортировку — 1 тыс. руб., затраты на монтаж — 0,5 тыс. руб. Норма амортизации 12%. С начала эксплуатации прошло 6 лет. Определите первоначальную стоимость ОПФ**
- a) 8,5
 - b) 11,5
 - c) 9
 - d) 17,5
- 40. Стоимость обеда в отчетном году составит 100 руб. Численность работников, посещающих столовую – 150 чел. Найти в планируемом году оборот по обеденной группе и его рост, если индекс дефлятор составит 1,1; столовая работает 300 дней**
- 4950
 - 4750
 - 4850
 - 4650
- 41. Производственной программой предприятия питания намечен выпуск на год 17300 первых блюд. Средняя норма выработки за смену (8ч) 50 блюд на 1 работника.**

Столовая работает 210 дней в году. Потребность в работниках, исходя из объема производственной программы, составит

- a) 3 чел.
- b) 1 чел.
- c) 4 чел.
- d) 1,6 чел.

42. Определить численность потребителей предприятия питания по средней стоимости покупки, если розничный товароборот кафе на квартал (90 рабочих дней) запланирован в размере 2700 тыс. руб., средняя стоимость 1 обеда – 200 руб.

- a) 140 чел.
- b) 147 чел.
- c) 150 чел.
- d) 153 чел.

43. Производственной программой предприятия питания намечен выпуск на год 15000 первых блюд. Средняя норма выработки за смену (8ч) 50 блюд на 1 работника. Столовая работает 200 дней в году. Потребность в работниках, исходя из объема производственной программы, составит

- a) 3 чел.
- b) 1 чел.
- c) 4 чел.
- d) 1,5 чел.

44. Объем выпуска вторых блюд по столовой намечен на текущий квартал в объеме 8 тыс. блюд, из них 60% мясные. Средневзвешенная норма расхода мясных продуктов 100 г на одно блюдо. Потребность в мясе для выпуска блюд составит

- a) 450 кг
- b) 480 кг
- c) 485 кг
- d) 465 кг

45. Совокупный оборот предприятия питания составил за прошедший год 100000 тыс. руб. Среднесписочная численность работников составляла 100 человек. Определить производительность труда на планируемый год, если совокупный оборот возрастет на 10%:

- a) 1000 тыс. руб.
- b) 1100 тыс. руб.
- c) 990 тыс. руб.
- d) 1010 тыс. руб.

46. Предприятие производит один вид продукции, переменные затраты на единицу продукции составили 20 руб. Вся выпущенная продукция за период полностью реализуется. Выручка от реализации 1000 ед. продукции составила 50000 руб. Прибыль предприятия составила 10000 руб. Определите величину покрытия

- a) 10000
- b) 20000
- c) 30000
- d) 40000

47. Рассчитать маржинальный доход предприятия, если выручка от реализации продукции равна 20000 тыс. руб., совокупные переменные затраты на реализованную продукцию составляют 14000 тыс. руб., постоянные затраты 3000 тыс. руб.

- a) 5000
- b) 3000
- c) 6000
- d) 4000

48. Цена реализации 300 руб. Постоянные затраты за рассматриваемый период составляют 24000 руб. Удельные (средние) переменные затраты на единицу продукции 100 руб. Определите безубыточный объем продаж.

- a) 120
- b) 240
- c) 80
- d) 300

49. За период работы предприятия (месяц) предприятие произвело продукции в количестве 2000 единиц. Цена реализации 200 рублей за единицу (без НДС). Материальные затраты предприятия составили 200000 рублей. Затраты на сдельную заработную плату – 20000 рублей Ежемесячно возобновляемые общепроизводственные и общехозяйственные затраты составили 90000 рублей. Определите безубыточный объем продаж

- a) 100
- b) 900
- c) 1000
- d) 1500

50. Определить высвобождающиеся оборотные средства. Объем реализации – 827,3 млн. руб. Длительность одного оборота оборотных средств в отчетном году – 128,5 дней, в плановом году – 120 дней. Время работы – 365 дней

- a) 19,2 млн. руб.
- b) 18,3 млн. руб.
- c) 17,8 млн. руб.
- d) 19,4 млн. руб.

51. Объем продукции по плану – 3 млн. руб. Сумма оборотных средств – 90 тыс. руб. Фактическая длительность одного оборота оборотных средств на 3 дня меньше запланированной. Определить фактический объем продукции, если в году 360 рабочих дней

- a) 4,15 млн. руб.
- b) 1,55 млн. руб.
- c) 6,95 млн. руб.
- d) 3,45 млн. руб.

52. Определить стоимость высвобождения оборотного капитала, если стоимость реализации - 50 млн. руб., стоимость оборотных средств – 10 млн. руб. Длительность оборота сокращается на 12 дней

- a) 1,8
- b) 1,5
- c) 1,9
- d) 1,6

53. Рассчитать объем валовой продукции, если произведено 1000 единиц изделий по цене 500 руб., затраты на незавершенное производство составили на начало года 5 тыс. руб., на конец отчетного периода 70 тыс. руб.

- a) 435000 тыс. руб.
- b) 453000 тыс. руб.
- c) 53400 тыс. руб.
- d) 43500 тыс. руб.

54. Рассчитать объем выпуска продукции (единиц) для получения целевой прибыли в размере 20 тыс. руб., если постоянные расходы составляют 80 тыс. руб., цена и себестоимость продукции в части переменных расходов составляют соответственно 80 и 65 руб.

- a) 5000
- b) 6667

- c) 3500
- d) 4500

3.6. Темы круглого стола

Тема 1. «Имущество предприятия. Основной и оборотный капитал: значение, классификация и оценка»

План круглого стола:

1. Вступительное слово руководителя
2. Заслушивание докладов на темы:
 - Элементы имущества организации и показатели эффективности их использования
 - Состояние технико – технологической обеспеченности организации
 - Оборотные средства, пути улучшения их использования и условия формирования на предприятии
 - Направления повышения эффективности использования основных средств предприятий общественного питания
 - Направления повышения эффективности использования оборотных средств предприятий общественного питания
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
5. Подведение итогов круглого стола
6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола.

Тема 2 «Доходы, прибыль рентабельность предприятия общественного питания»:

План круглого стола:

1. Вступительное слово руководителя
2. Заслушивание докладов на темы:
 - Деятельность организаций общественного питания, ее виды и оценка
 - Внешние и внутренние факторы формирования эффективности организаций общественного питания
 - Прибыль, ее формирование и основные направления повышения на предприятиях общественного питания
 - Основные направления повышения рентабельности на предприятиях общественного питания
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
5. Подведение итогов круглого стола
6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола

3.7. Тема дискуссии

Тема 1. «Трудовые ресурсы: состав, управление, использование»

План проведения дискуссии по теме:

1. Вступительное слово руководителя
2. Обсуждение вопросов
 - Роль трудовых ресурсов в экономике отрасли общественного питания и особенности их формирования на современном этапе
 - Процесс управления трудовыми ресурсами на предприятии и его элементы
 - Производительность труда и ее уровень на предприятиях общественного питания
 - Уровень заработной платы на предприятиях общественного питания
 - Факторы повышения эффективности использования трудовых ресурсов
3. Обсуждение выступлений, мнений, аргументирования

4. Подведение итогов дискуссии
5. Подготовка резюме по результатам проведения тематической дискуссии

3.8. Задания для контрольной работы

Вариант 1.

1. Имущество предприятия: значение, состав и структура на предприятии.
2. Стоимость основных фондов составляет 240516 тыс. руб., стоимость оборотных средств 185400 тыс. руб. прибыль предприятия составляет 48750 тыс. руб. Определить норму прибыли. Как изменится норма прибыли, если стоимость основных средств увеличится на 13%, стоимость оборотных средств на 7%, а масса прибыли сократится на 10%.

Вариант 2.

1. Основные фонды: сущность, значение, состав, структура.
2. Определите: оборачиваемость средств (по продолжительности одного оборота в днях, по числу оборотов) и сумму высвобождения оборотных средств за год при условии ускорения их оборачиваемости на 2 дня.

Оборотные средства предприятия общественного питания:

- На 01.01.20015 г. – 2050 тыс. руб.
- На 01.04.2015.г. – 2020 тыс. руб.
- На 1.07.20015 г. – 2100 тыс. руб.
- На 01.10.2015г. – 2045 тыс. руб.
- На 01.01.2016 г. – 2300 тыс. руб.
- Товарооборот за 2015 г. – 25000 тыс. руб.

Вариант 3.

1. Амортизация и износ: понятия, различия. Способы начисления амортизации основных фондов.
2. Определите среднегодовую стоимость основных фондов потребительского общества за отчетный год, если прибыль увеличилась на 3,5 %, рентабельность основных средств – на 1,4 %. Прибыль в предшествующем году составила 30,5 тыс. руб., прибыль на 1 руб. основных фондов – 0,3 руб.

Вариант 4.

1. Оборотные производственные фонды и их состав.
2. Определите годовую сумму амортизации от стоимости автомобиля с предполагаемым пробегом – 400 тыс. км. В отчетном году пробег составил – 5 тыс. км. Стоимость пробега 1230 тыс. руб.

Вариант 5.

1. Учет и оценка основных фондов.
2. По плану объем реализации продукции предприятия 72 млн. руб. Фактический объем реализации составил 69 млн. руб. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов предприятия составляет 96 млн. руб. Требуется определить фондоотдачу фактическую.

3.8. Тема индивидуального задания

Тема 1. «Оценка уровня экономической и социальной эффективности предприятия общественного питания»

1. Наименование предприятия и его основные характеристики (тип предприятия, класс,

форма собственности, специализация, местоположение).

2. Анализ деятельности предприятия общественного питания по основным показателям экономической эффективности:

-наличие основных видов ресурсов предприятия;

-эффективность использования ресурсов (фондоотдача, оборачиваемость оборотных средств, текущие затраты, и т.д.);

-результаты деятельности (выручка, рентабельность оборота и т.д.);

3. Анализ показателей социальной эффективности:

-качество предоставляемых услуг, широта ассортимента, степень ожидания заказа, удовлетворенность режимом работы предприятия, атмосферой, уровнем рекламно – информационной деятельностью и т.д.

4. Выводы по экономической и социальной эффективности предприятия

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Экономика общественного питания»:

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	80-100 баллов
Зачтено	60-79 баллов
Зачтено	45-59 баллов
Не зачтено	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

Автоматически «зачтено» выставляется без опроса студентов по результатам тестирования, рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях:

Оценка «зачтено» должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре 45 баллов.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачет в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачет, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания, методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания; факторы внешней и внутренней среды предприятия, функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); методы менеджменты; управление персоналом предприятия, методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания, методы ценообразования.

Умения управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;

Владения - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим **критериям**:

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Не зачтено (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

- Оценивание выполнения заданий рубежного контроля знаний обучающихся (входной контроль):

Ожидаемые результаты:

Демонстрация *знания* механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания, методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания; факторы внешней и внутренней среды предприятия, функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); методы менеджменты; управление персоналом предприятия, методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания, методы ценообразования.

Критерии оценки входного контроля:

не зачтено ставится, если:

- не раскрыто основное содержание понятий, основ дисциплины;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

зачтено ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по дисциплине; нет затруднений в определении понятий, использовании терминологии; выявлена достаточная сформированность компетенций, умений и навыков;

- продемонстрировано усвоение практических навыков.

- Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания, методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания; факторы внешней и внутренней среды предприятия, функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); методы менеджменты; управление персоналом предприятия, методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания, методы ценообразования.

Умения управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;

Владения - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Критерии оценки:

- активное участие в обсуждении поставленных вопросов,
- самостоятельность ответов,
- свободное владение материалом,
- полные и аргументированные ответы на вопросы семинара,
- твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в обсуждении вопросов, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы занятия, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

0,5 балла - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

- Оценивание участия обучающегося в дискуссии, в круглом столе:

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- способность к публичной коммуникации (ведения дискуссии на профессиональные темы).

Критерии оценки участия студента в круглом столе, дискуссии:

- обучающийся продемонстрировал, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это);
- обучающийся постиг смысл изучаемого материала (может высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию);
- обучающийся может согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Пороги оценок:

2 балла - активное участие в дискуссии, аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, Интернет ресурсов.

1 балл - меньшая активность в дискуссии, недостаточно аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного курса, рекомендованной обязательной литературы.

0 баллов - пассивность, частая неготовность высказать собственное мнение по проблемным вопросам дискуссии.

- Оценивание выступления с докладом (сообщением):

Ожидаемые результаты:

управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;

Владения - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Критерии оценки:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации;
- знания методов и методологии оценки объектов недвижимости;
- умение обобщать информацию с помощью таблиц, схем, рисунков;
- способность делать аргументированные выводы;
- способность представить оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

2 балла – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умение критического анализа информации; продемонстрировал знание методов исследования; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

1 балл – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

0 баллов – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, допущено много фактических ошибок, нарушена последовательность изложения во всех частях работы, обобщение информации, выводы и презентация, отмечаются серьезные претензии к качеству оформления работы.

- Оценивание качества подготовленного реферата:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания, методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания; факторы внешней и внутренней среды предприятия, функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); методы менеджменты; управление персоналом предприятия, методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания, методы ценообразования.

Умения управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;

Владения - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Критерии оценки реферата (текста реферата):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество выбранных источников (не менее 15 наименований);
- владение материалом.

Пороги оценок:

2 балла – при соответствии реферата всем вышеперечисленным критериям.

1 балл при соответствии реферата не менее четырем критериям.

Баллы не начисляются при соответствии реферата менее четырем критериям.

Оценивание качества контрольной работы:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания, методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания; факторы внешней и внутренней среды предприятия, функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); методы менеджменты; управление персоналом предприятия, методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания, методы ценообразования.

Умения управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;

Владения - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Критерии оценки контрольной работы:

- понимание категорий предмета экономики общественного питания;
- умение ясно и грамотно излагать суть теоретических вопросов темы;
- умение применить методику расчета основных показателей экономической эффективности использования ресурсов предприятия;
- владеть методикой расчета и анализа показателей экономической эффективности использования ресурсов предприятия.

Пороги оценок:

5 баллов – если студент достаточно полно раскрыл теоретическую сущность вопроса, выполнил необходимые расчеты и решил задачу,

2 балла - если студент представил необходимый теоретический материал по вопросу, но допустил ошибки при расчете показателей, затрудняется при расчетах отдельных показателей контрольной работы;

Баллы не начисляются если студент не выполнил контрольную работу

- Оценивание качества тестирования (рубежный контроль)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания, методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; формирование

коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания; факторы внешней и внутренней среды предприятия, функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); методы менеджмента; управление персоналом предприятия, методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания, методы ценообразования.

Умения управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов; выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;

Владения - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Критерии оценки тестирования:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач

Пороги оценок:

15 баллов – при 80 –100% правильных ответов.

10 баллов – при 60 – 79% правильных ответов.

6 баллов – при 50 - 59% правильных ответов.

0 балл при менее 50% правильных ответов.

- Оценивание качества индивидуального задания:

Критерии оценки индивидуального задания:

- знание изучаемого вопроса;
- понимание методики и умение ее правильно применять;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- умение обосновывать выводы на основе интерпретации информации;
- качество оформления (аккуратность, логичность);
- достаточность пояснений.
- умение создавать содержательную презентацию выполненной работы.

Пороги оценок:

4 балла – студент выполнил в полной мере предложенное задание, провел комплексный анализ данных, выявил проблемы и предложил основные направления разрешения проблемы.

2 балла - студент выполнил предложенное задание, но представил не полный анализ полученных данных, затрудняется при выявлении проблем и направлений разрешения проблемы.

Баллы не начисляются если студент не выполнил творческое задание.