

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13

Уникальный программный ключ:

798b160555fba1e827768f6f1710bd17e9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5188

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

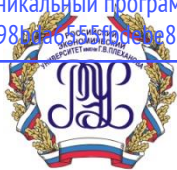
направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и
общественного питания от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Дьянова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОМУ МОДУЛЮ

Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания

для студентов приема 2020 г.

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Промежуточная аттестация по учебному модулю Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания не предусмотрена. Промежуточная аттестация осуществляется по каждой из дисциплин, входящих в учебный модуль Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания.

1. Фонд оценочных средств с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли общественного питания
от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Б1.В.ДВ.04.01.01 Охрана труда в отрасли общественного питания

для студентов приема 2020 г.

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Составители:

к.т.н., доцент



Т.Б. Брикота

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОХРАНА ТРУДА В ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».....	5
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	5
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	10
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	12
2. Комплект тестовых заданий к текущему контролю.....	16
3. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	20
4. Ситуационные задачи (кейс-стади).....	40
5. Деловая игра.....	44
6. Темы рефератов.....	53
7. Темы эссе.....	55
8. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	56
9. Перечень вопросов для проведения текущего контроля.....	58
10. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	59
11. Перечень вопросов к зачету с оценкой с практическими заданиями.....	62
Лист регистрации изменений	67

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Право», «Химия», «Санитария и гигиена питания», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующей

щему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс

- закрепление теоретических знаний и совершенствование практических умений, навыков и компетенций по выполнению технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, ее транспортировки и реализации, их применение в сфере общественного питания.

- закрепление теоретических знаний и совершенствование практических умений, навыков и компетенций навыков в создании благоприятных условий труда для персонала и безопасной эксплуатации технологического оборудования для предприятий общественного питания.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)				
	ПК-3	ПК-8	ПК-9	ПК-18	ПК-29
курс 3 , семестр 6					
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	+				
Тема 2. Обеспечение охраны труда	+	+		+	
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания	+	+	+	+	
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания		+	+	+	
Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания	+	+			
Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды	+	+			
Тема 7. Общие правила техники безопасности	+	+	+	+	+
Тема 8. Электробезопасность	+	+	+	+	

Тема 9. Пожарная безопасность	+	+	+	+	
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию	+	+	+	+	+

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОХРАНА ТРУДА В ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	ПК-3	20	Темы рефератов	1
Тема 2. Обеспечение охраны труда	ПК-3, ПК-8, ПК-18	20	Темы рефератов	1
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18	20	Темы рефератов Кейс-стади	2
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания	ПК-8, ПК-9, ПК-18	70	Темы рефератов Деловая игра Комплект тестов к текущему контролю №1	3
Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания	ПК-3, ПК-8	20	Темы рефератов Кейс-стади	2
Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды	ПК-3, ПК-8	20	Темы рефератов Перечень вопросов к текущему контролю №2	2
Тема 7. Общие правила техники безопасности	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	-	Темы рефератов	1
Тема 8. Электробезопасность	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18	-	Темы рефератов	1
Тема 9. Пожарная безопасность	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18	-	Тема эссе Кейс-стади	2
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	-	Темы рефератов Кейс-стади Комплект заданий для выполнения контрольной работы	3
Промежуточная аттестация	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	-	Вопросы и практические задания к зачету с оценкой	1
Всего	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	190	7	19

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-3	<p>Знает верно и в полном объеме: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата</p>
		ПК-8	<p>Знает верно и в полном объеме: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</p>
		ПК-9	<p>Знает верно и в полном объеме: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания</p>
		ПК-18	<p>Знает верно и в полном объеме: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрез-</p>

			<p>вычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: мерами безопасности при возникновении ЧС</p>
		ПК-29	<p>Знает верно и в полном объеме: проектные организации и поставщиков технологического оборудования</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата</p>
		ПК-8	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</p>
		ПК-9	<p>Знает с незначительными замечаниями: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания</p>
		ПК-18	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: мерами безопасности при возникновении ЧС</p>
		ПК-29	<p>Знает с незначительными замечаниями: проектные организации и поставщиков технологического оборудования</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

50 – 69 баллов	«удовлетвори- тельно» «зачтено»	ПК-3	Знает на базовом уровне, с ошибками: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата
		ПК-8	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		ПК-9	Знает на базовом уровне, с ошибками: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях Умеет на базовом уровне, с ошибками: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания
		ПК-18	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Владеет на базовом уровне, с ошибками: мерами безопасности при возникновении ЧС
		ПК-29	Знает на базовом уровне, с ошибками: проектные организации и поставщиков технологического оборудования Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеет на базовом уровне, с ошибками: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
менее 50 баллов	«неудовлетвори- тельно» «не зачтено»	ПК-3	Не знает на базовом уровне: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания Не умеет на базовом уровне: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест Не владеет на базовом уровне: навыками работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата
		ПК-8	Не знает на базовом уровне: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания Не умеет на базовом уровне: анализировать деятель-

			ность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Не владеет на базовом уровне: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		ПК-9	Не знает на базовом уровне: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях Не умеет на базовом уровне: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности Не владеет на базовом уровне: навыками обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания
		ПК-18	Не знает на базовом уровне: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки Не умеет на базовом уровне: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Не владеет на базовом уровне: мерами безопасности при возникновении ЧС
		ПК-29	Не знает на базовом уровне: проектные организации и поставщиков технологического оборудования Не умеет на базовом уровне: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Не владеет на базовом уровне: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-10)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с оценкой с практическими заданиями представлены в приложении 11).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанью - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	входной контроль (приложение 1), текущий контроль (приложение 2), тестовые задания по темам дисциплины (приложение 3)	экспертный
2. Кейс-задание	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуационные задачи (приложение 4)	экспертный
3. Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре	экспертный

	путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	(приложение 5)	
4. Эссе, реферат	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе (приложение 7), тематика рефератов (приложение 6)	экспертный
5. Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по разделам дисциплины (приложение 9)	экспертный
6. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 8,10)	экспертный
7. Зачет с оценкой (дифференцированный зачет)	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету с оценкой с практическими заданиями (приложение 11)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» (входной контроль)**

Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Марлевую повязку для лучшей защиты органов дыхания от паров хлора нужно смачивать:

- а) 5% раствором уксусной или лимонной кислоты
- б) слабым раствором марганцовки
- в) 2% раствором питьевой соды
- г) любой жидкостью
- д) растительным маслом

2. Использование индивидуальных средств защиты населением в ЧС – это:

- а) способ защиты населения
- б) принцип защиты населения
- в) защитное мероприятие
- г) средство защиты населения
- д) способ защиты территорий

3. Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

- а) Советом по безопасности
- б) Президентом РФ
- в) Правительством РФ
- г) Советом по обороне

4. Скорость пешей колонны эвакуируемых на марше должна быть не менее:

- а) 1-2 км/час
- б) 3-4 км/час
- в) 4-5 км/час
- г) 5-6 км/час
- д) 6-7 км/час

5. Системой отсчета называется:

- а) тело отсчета и система координат;
- б) система координат;
- в) совокупность системы координат и часов, связанных с телом отсчета;
- г) тело отсчета и траектория движения, связанная с телом отсчета.

6. Закон сохранения импульса заключается в том, что:

- а) импульс любой системы тел остаётся неизменным;

- б) импульс замкнутой системы тел остается неизменным;
- в) произведение скорости на массу в любой системе тел остается неизменным;
- г) произведение сил взаимодействия на время взаимодействия в любой системе остается неизменным.

7. Какой процесс произошел в идеальном газе, если изменение его внутренней энергии равно нулю:

- а) изобарный;
- б) изотермический;
- в) изохорный;
- г) адиабатический.

8. Какая физическая величина вычисляется по формуле $\frac{3}{2} \frac{m}{M} RT$:

- а) количество теплоты в идеальном газе;
- б) давление идеального газа;
- в) внутренняя энергия одноатомного идеального газа;
- г) внутренняя энергия одного моля идеального газа.

9. Как называется отношение работы, совершаемой электрическим полем при перемещении положительного заряда, к значению заряда:

- а) потенциальная энергия электрического поля;
- б) напряженность электрического поля;
- в) электрическое напряжение;
- г) емкость.

10. К видам юридической ответственности не относится:

- а) административная ответственность;
- б) гражданско-правовая ответственность;
- в) моральная ответственность;
- г) материальная ответственность.

11. Формами акцепта являются:

- а) действие
- б) молчание
- в) законная информация
- г) выбор
- д) зачет
- е) подписание текста договора

12. Признаком банковского законодательства является:

- а) формальное равенство участников правоотношений
- б) наличие «каучуковых» норм
- в) неcodифицированный характер источников правового регулирования
- г) институциональная система построения
- д) всё перечисленное

13. Коммерческими кредитными организациями являются:

- а) Сберегательный банк РФ
- б) Центральный банк РФ
- в) Министерство финансов РФ
- г) банковские холдинги
- д) ломбарды

14. Какие из указанных лиганд имеет название тиоцианато?

- а) :OH-
- б) :OH₂
- в) :SCN-
- г) :CO

15. Укажите варианты с номерами атомов углерода, находящихся в состоянии SP²-гибридизации в соединении: CH₂=CH-CH=CH₂

- а) 1;4
- б) 1;2
- в) 2;3
- г) 1;2;3;4

16. Какой из гидромеханических способов обработки характеризуется 2-мя показателями – кратностью и стойкостью

- а) промывание и замачивание
- б) флотация
- в) осаждение, фильтрование
- г) эмульгирование
- д) пенообразование

17. Какое оборудование используется в ресторане для порционирования и оформления блюд?

- а) производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом;
- б) секцией-столом с охлаждаемой горкой и шкафом;
- в) производственный стол и моечная ванна;
- г) мармиты.

18. Порядок разработки, согласования, экспертизы, утверждения, применения и отмены типовой проектной документации при проектировании зданий различных типов установлен:

- а) инструкцией по типовому проектированию;
- б) строительным паспортом участка;
- в) заданием на проектирование;
- г) оценкой экономической эффективности строительства.

19. Проектирование предприятий, строительство которых будет осуществляться по типовым проектам, проводится в:

- а) одну стадию;
- б) две стадии;
- в) три стадии;
- г) четыре стадии.

20. Проектирование крупных и сложных объектов строительства осуществляется в:


- а) одну стадию;
- б) две стадии;
- в) три стадии;
- г) четыре стадии.

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий к текущему контролю №1
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»**

1. В обязанности работника в области охраны труда входят: ...

- а) соблюдение требований охраны труда, прохождение обучения безопасным методам и приемам работ, стажировки, инструктажей, проверки знаний
- б) правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, проходить предварительные и периодические медосмотры, извещать руководителю о любых чрезвычайных ситуациях, об ухудшении своего здоровья
- в) оба ответа верны.

2. Производственный фактор, воздействие которого на человека приводит к ухудшению самочувствия или, при длительном воздействии к заболеваниям – это ...

- а) негативный фактор;
- б) опасный производственный фактор;
- в) вредный производственный фактор;

3. К какому виду травм относят нарушение целостности тканей и органов?

- а) химические
- б) механические;
- в) баротравмы.

4. Как называют травмы, вызванные быстрым изменением атмосферного воздуха?

- а) баротравмы;
- б) психические;
- в) термические.

5. Бытовая травма – это ...

- а) травма, сочетающая несколько видов травм;
- б) повреждения в организме человека, не связанные с работой;
- в) травма, полученная в процессе трудовой деятельности на производстве.

6. Лечебно – профилактические меры – это ...

- а) применение технических методов и средств, обеспечивающих безопасность трудовой деятельности;
- б) меры направленные на обеспечение санитарии и гигиены
- в) профилактические медицинские осмотры, лечебное и профилактическое питание, витаминизация.

7. СИЗ И СКЗ – это ...

- а) защита работников от производственных факторов на производстве;
- б) система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих вероятность воздействия на работников опасных производственных фак-

торов, в процессе трудовой деятельности;

в) технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных и опасных производственных факторов, а также для защиты от загрязнений.

8. Какого типа инструктажей не существует?

- а) внепланового;
- б) повторного;
- в) вторичного.

9. Какой инструктаж проводят со вновь принятыми на предприятие, направленными из одного подразделения в другое, командированными?

- а) первичный;
- б) повторный;
- в) внеплановый.

10. Какой инструктаж проводят при выполнении опасных работ с оформлением наряда-допуска?

- а) плановый;
- б) внеплановый;
- в) целевой.

11. Какой вид ответственности предусматривается за несоблюдение законодательных актов, правил, норм, инструктажей?

- а) дисциплинарная;
- б) административная;
- в) материальная.

12. Какой орган контролирует соблюдение предприятиями мероприятий по безопасному обслуживанию электрических установок?

- а) технический надзор профсоюза;
- б) ГосЭнергонадзор;
- в) экологический надзор.

13. Какой инструктаж знакомит работника с правилами внутреннего распорядка, правилами поведения на предприятии, с опасными и вредными производственными факторами?

- а) вводный;
- б) первичный;
- в) внеплановый.

14. Какой вид инструктажа проводится с целью напоминания работникам о требованиях безопасности, проверки знаний рабочих?

- а) первичный;
- б) повторный;
- в) внеплановый.

15. Какой вид ответственности предусматривает объявление виновнику выговора, строгого выговора, вплоть до увольнения?

- а) административная;
- б) экономическая;
- в) дисциплинарная.

16. В чьи обязанности входит осмотр перед началом работы оборудования, механизмов, инвентаря и устранение выявленных неисправностей?

- а) начальника цеха;
- б) главного инженера;
- в) бригадира.

17. Что контролирует Роспотребнадзор?

- а) соблюдение предприятиями санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемиологических правил.
- б) устройство и эксплуатацию грузоподъемных механизмов;
- в) мероприятия по безопасному обслуживанию электрических и теплоиспользующих установок

18. Какой срок наказания предусматривается при уголовной ответственности?

- а) до двух лет;
- б) до трех лет;
- в) до пяти лет.

19. Какой вид инструктажа проводят при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования?

- а) плановый;
- б) внеплановый;
- в) целевой.

20. Производственный травматизм и профессиональные заболевания являются показателями ...

- а) уровня состояния охраны труда на предприятии;
- б) уровня техники безопасности на предприятии;
- в) уровня производственной санитарии.

21. Совокупность производственных травм, получаемых работающими на производстве, называется ...

- а) производственной санитарией;
- б) производственным травматизмом;
- в) опасным производственным фактором.

22. К какому виду причин производственного травматизма относятся недостатки оборудования машин, механизмов, инструментов и т. д.?

- а) к санитарно-гигиеническим;
- б) к органолептическим;
- в) к техническим.

23. К каким повреждениям относятся открытые и закрытые переломы челюсти, вывихи и переломы конечностей и т. д.?

- а) к механическим;
- б) к статическим;
- в) к термическим.

24. Какие меры нужно произвести при переломах?

- а) наложить холодный компресс;
- б) наложить шину;
- в) оба ответа верны.

25. В какой ситуации пострадавшего человека выводят на свежий воздух?

- а) при обморожении;
- б) при тепловом ударе;
- в) при вывихах.

26. К какой классификации причин производственного травматизма можно отнести: загрязнение полов и рабочего места, несоблюдение норм расположения оборудования и т. д.?

- а) к организационным причинам;
- б) к техническим причинам;
- в) к санитарно-гигиеническим.

27. В каких случаях пострадавшему делают искусственное дыхание?

- а) при ожоге;
- б) при прекращении дыхания;
- в) при потере сознания.

28. Заболевание, вызванное воздействием на работника вредного производственного фактора, называют ...

- а) производственным травматизмом;
- б) несчастным случаем;
- в) профессиональным заболеванием.

29. Группы опасных и вредных производственных факторов делятся на:

- а) физические, токсические, канцерогенные;
- б) физические, химические, биологические, психофизиологические;
- в) психофизиологические, нервно-психические, эмоциональные, статические.

30. К механическим повреждениям тяжелых производственных травм относят ...

- а) повреждения головы;
- б) ожоги;
- в) обморожения.

31. При кровотечении запрещается:

- а) поднимать раненую конечность вверх;
- б) сдавливать кровеносные сосуды сгибанием конечности в суставах;
- в) промывать рану водой или лекарственными веществами, засыпать порошком, смазывать мазями.

32. При ожогах кислотой накладывают примочку из ...

- а) слабого раствора уксуса;
- б) слабого раствора борной кислоты;
- в) содового раствора.

33. Схема освобождения пострадавшего от поражения электрическим током:

- а) обесточить пострадавшего, провести реанимационные мероприятия;
- б) проверить пульс, вызвать «Скорую помощь»;
- в) обесточить пострадавшего с применением средств защиты от поражения электрическим током, провести при необходимости реанимационные мероприятия, вызвать «Скорую помощь».

34. При носовом кровотечении необходимо ...

- а) уложить пострадавшего и наклонить голову назад, наложить на переносицу теплую

примочку;

- б) уложить пострадавшего и слегка наклонить голову вперед, наложить на переносицу холодную примочку;
- в) оба ответа верны.

35. При повреждении головы необходимо наложить на голову...

- а) холодный компресс;
- б) давящую повязку;
- в) теплую примочку.

36. Какие из перечисленных факторов не относятся к вредным производственным?

- а) высокая влажность;
- б) недостаточная освещенность;
- в) нет верного ответа.

37. Вредные производственные факторы – это ...

- а) факторы, которые способствуют поломке оборудования;
- б) факторы, которые приводят к образованию бракованных изделий;
- в) факторы, которые при длительном воздействии на работника могут вызвать профессиональное заболевание.

38. Состояние воздушной среды помещения, характеризующееся температурой, влажностью и скоростью движения воздуха, называют ...

- а) проветриваемостью;
- б) микроклиматом;
- в) освещенностью.

39. Каких видов физических работ не существует?

- а) легких;
- б) средней легкости;
- в) тяжелых.

40. Работы, выполняемые сидя, стоя или связанные с передвижением, но не требующие поднятия тяжести, относят к ...

- а) легким;
- б) супер легким;
- в) тяжелым.

41. Тяжелые работы связаны с ...

- а) постоянной ходьбой, выполняемые сидя или стоя, но не требующие перемещения тяжестей;
- б) с ходьбой и переносом небольших тяжестей;
- в) с физическим, систематическим напряжением.

42. Какого типа освещения не бывает?

- а) искусственного;
- б) аварийного;
- в) дневного.

43. Постоянный шум может вызвать:

- а) потерю слуха;
- б) потерю зрения;

в) потерю координации.

44. При проникающем ранении живота необходимо...

- а) вправить выпавшие органы, дать попить пострадавшему;
- б) приподнять ноги и расстегнуть поясной ремень, положить холод на живот, положение «лежа на спине» с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами;
- в) наложить повязку, положить холод.

45. Для чего необходимо очищать запыленные загрязненные светильники?

- а) для чистоты помещения
- б) для наилучшей освещенности;
- в) нет верного ответа.

46. По временным характеристикам шум подразделяется:

- а) широкополосные, тональные;
- б) постоянные и непостоянные;
- в) оба ответа верны.

47. Вибрация, передаваемая человеку через ноги:

- а) общая;
- б) локальная;
- в) оба ответа верны.

48. Промышленная безопасность опасных производственных объектов - это ...

- а) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий;
- б) система сохранения жизни и здоровья работника в процессе его трудовой деятельности;
- в) нет правильного ответа.

49. Цель периодических медицинских осмотров:

- а) это наблюдение за состоянием здоровья работников и его возможным изменением в условиях воздействия вредных или опасных производственных факторов;
- б) предупреждение аварий из-за здоровья рабочего
- в) написано в контракте.

50. К первичным средствам пожаротушения относятся:

- а) огнетушители, ящики с порошковыми составами и песком;
- б) земля, цемент;
- в) правильный ответ отсутствует.


Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»**

Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда

1. Государственное управление охраной труда осуществляется:

- а) Правительством РФ;
- б) Правительствами субъектов РФ;

2. Срок действия и порядок продления государственных нормативных требований охраны труда:

- а) утверждаются сроком на 3 года и могут быть продлены не более чем на 2 срока;
- б) утверждаются сроком на 5 лет и могут быть продлены не более чем на 2 срока;
- в) утверждаются сроком на 5 лет и могут быть продлены не более чем на 1 срок.

3. Регулирование трудовых отношений и иных непосредственно связанных с ними отношений осуществляется:

- а) постановлениями Правительства Российской Федерации;
- б) Трудовой кодекс Российской Федерации;
- в) указами Президента Российской Федерации;

4. Какие из указанных государственных органов осуществляют на предприятиях общественного питания государственный надзор:

- 1) Госсаннадзор;
- 2) Госэнергонадзор;
- 3) Госпожнадзор;
- 4) Техническая инспекция труда;

5. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в организации?

- а) Правилами внутреннего трудового распорядка организации;
- б) Распоряжением руководителя подразделения;
- в) Трудовым Кодексом РФ
- г) Конституцией РФ

6. Система законодательных актов, социально-экономических организационных, технических, гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий и средств, обеспечивающих безопасность, сохранение здоровья и работоспособности человека в процессе труда, называется:

- а) правилами внутреннего распорядка;
- б) безопасностью жизнедеятельности;
- в) охраной труда;
- г) условиями труда

7. В случае необеспечения работодателем работников средствами индивидуальной защиты штраф составит:

- а) от 50 000 до 80 000 рублей;
- б) от 60 000 до 80 000 рублей;
- в) от 110 000 до 130 000 рублей;
- г) от 130 000 до 150 000 рублей.

8. Действие Закона по охране труда не распространяется:

- а) на работодателей и работников, состоящих с ними в трудовых отношениях;
- б) на студентов ВПО, СПО и начального профессионального образования при проведении аудиторных занятий;
- в) на военнослужащих, направленных на работы в организации;
- г) на граждан, отбывающих наказание по приговору суда в период их работы в организациях.

9. Основные правовые вопросы охраны труда наиболее полно изложены:

- а) в трудовом кодексе РФ;
- б) в Конституции РФ;
- в) в гражданском кодексе РФ;
- г) в уголовном кодексе РФ.

10. Основные трудовые отношения работников и администрации предприятия наиболее полно изложены:

- а) в системе стандартов безопасности труда (ССБТ);
- б) в правилах внутреннего распорядка;
- в) в трудовом кодексе РФ;
- г) в Уставе профсоюзов.

11. Федеральная инспекция труда является органом, осуществляющим государственный надзор и контроль за соблюдением налогового законодательства РФ:

- а) нет
- б) да
- в) частично

12. Индивидуальные трудовые споры рассматриваются:

- а) только комиссиями по трудовым спорам
- б) комиссиями по трудовым спорам и судами
- в) только судами

13. Государство обеспечивает надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда:

- а) с целью устранения опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах;
- б) с целью установления ответственности работодателя и работника за нарушения законодательства об охране труда;
- в) с целью предупреждения профессиональных заболеваний;
- г) с целью проведения полной сертификации соответствия работ по охране труда на предприятии;
- д) с целью предупреждения и устранения нарушений законодательства об охране труда

14. Если в течение такого количества времени, со дня применения дисциплинарного взыскания работник не будет подвергнут новому дисциплинарному взысканию, то он считается не имеющим дисциплинарного взыскания:

- а) месяца
- б) года
- в) полугодия

15. Охрану труда работника должен организовать:

- а) работник
- б) профсоюз
- в) работодатель

16. Работодатель учитывает при составлении графиков сменности мнение представительного органа работников:

- а) нет
- б) да
- в) зависит от работодателя

17. Охрана труда включает следующие элементы:

- а) корпоративные мероприятия
- б) технику безопасности
- в) правовые мероприятия
- г) медико-биологические мероприятия
- д) социально-экономические мероприятия

18. Под нормативным актом по охране труда понимается:

а) акт, устанавливающий комплекс правовых, организационно-технических, санитарно-гигиенических и лечебно-профилактических требований по охране труда, и утвержденный компетентными органами;

б) акт, устанавливающий организационно-технические требования, направленные на обеспечение безопасности работников в процессе труда;

в) комплекс документов, устанавливающих технические, организационные или санитарные требования к той или иной отрасли производства;

г) акт, в котором изложены требования, предъявляемые к административно-техническому и эксплуатационному персоналу, направленные на обеспечение безопасности труда, и утвержденный компетентными органами;

д) документ, в котором изложены требования по обеспечению безопасности и работоспособности работников в процессе производства.

19. Действующая в РФ система нормативных правовых актов, которая содержит государственные нормативные требования охраны труда, состоит из:

- а) свода правил по проектированию и строительству
- б) свода правил поведения работников на производстве
- в) свода правил поведения работников в быту

20. Инструкция по охране труда:

а) нормативный правовой акт, содержащий государственные требования по охране труда при выполнении работ на производстве

б) нормативный правовой акт, содержащий государственные требования по охране труда при выполнении работ на производстве и в быту

в) не нормативный правовой акт, содержащий государственные требования по охране труда при выполнении работ на производстве и в быту

Тема 2. Обеспечение охраны труда

1. Государственный санитарный надзор Минздрава (Госсаннадзор) контролирует:

а) соблюдение предприятиями гигиенических, санитарных и противоэпидемиологических правил и норм; состояние воздушной производственной среды и. уровней вредных производственных факторов на рабочих местах; проведение мероприятий по оздоровлению условий труда, предупреждению заболеваний, загрязнений окружающей среды выбросами, стоками и отходами предприятия;

б) выполнение потребителями электроэнергии правил устройства и безопасной эксплуатации всех видов электрооборудования, силовых и осветительных сетей и других элементов электрического хозяйства на предприятиях;

в) противопожарное состояние предприятий, соблюдение на них установленных норм, правил и инструкций пожарной профилактики, а также выявляет их нарушения и контролирует осуществление мер противопожарной защиты.

2. Стандарты ССБТ могут быть:

а) государственными (ГОСТ);

б) республиканскими (РСТ);

в) отраслевыми (ОСТ);

г) предприятия (СТП);

д) административно-управленческого аппарата (СТАУТ).

3. Имеет ли право государственный инспектор труда отстранить от работы лиц, не прошедших обучение в установленном порядке:

а) не имеет;

б) имеет;

в) только после согласования с руководителем предприятия.

4. Имеют ли право в случаях выявления нарушений, угрожающих жизни и здоровью работников, профсоюзные органы в организации, профсоюзные инспектора по охране труда потребовать от работодателя немедленного устранения этих нарушений и одновременно обратиться в Федеральную инспекцию труда для принятия неотложных мер:

а) не имеют;

б) имеют;

в) имеют, но только после согласования с руководством организации.

5. Государство обеспечивает надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда:

а) с целью устранения опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах

б) с целью установления ответственности работодателя и работника за нарушения законодательства об охране труда;

в) с целью предупреждения профессиональных заболеваний;

г) с целью проведения полной сертификации соответствия работ по охране труда на предприятии;

д) с целью предупреждения и устранения нарушений законодательства об охране труда

6. Организация работы по охране труда на предприятии возлагается:

а) на начальника предприятия;

б) на главного инженера;

в) на одного из заместителей начальника;

г) на каждого из перечисленных лиц.

7. Обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в организации возлагаются:

- а) на работодателя и на местный профсоюзный орган;
- б) на федеральную инспекцию труда;
- в) на местный профсоюзный орган;
- г) на работодателя;
- д) на работодателя при наличии предписания государственной экспертизы условий труда.

8. Кто и в какие сроки организует проверку и пересмотр инструкций по охране труда для работников организации

- а) работодатель - не реже одного раза в 5 лет;
- б) служба охраны труда - не реже одного раза в 3 года;
- в) руководитель подразделения - ежегодно.

9. Кто обеспечивает разработку и утверждение инструкций по охране труда для работников организации

- а) работодатель с учетом изложенного в письменном виде мнения выборного профсоюзного или иного уполномоченного работниками органа;
- б) руководитель работ;
- в) служба охраны труда.

10. Каков порядок проведения первичного инструктажа на рабочем месте

- а) проводится индивидуально или группой лиц, обслуживающих однотипное оборудование, или в пределах общего рабочего места с показом безопасных приемов и методов труда. Завершается устной проверкой приобретенных знаний и навыков. Регистрируется в журнале;
- б) проводится по программам, разработанным и утвержденным в установленном порядке;
- в) проводится в соответствии с ответами «а» и «б».

11. Одним из основных направлений государственной политики в области охраны труда является:

- а) государственная экспертиза бытовых условий начальства
- б) государственная экспертиза бытовых условий работников
- в) государственная экспертиза условий труда

12. В соответствии с действующим законодательством безопасность труда обязан обеспечить:

- а) трудовой кодекс
- б) работодатель организации
- в) работник организации

13. Работа по охране труда должна проводиться:

- а) целенаправленно
- б) выборочно
- в) бесконтрольно

14. Федеральная инспекция труда является органом, осуществляющим государственный надзор и контроль за соблюдением налогового законодательства РФ:

- а) нет
- б) да
- в) частично

15. Государство обеспечивает надзор и контроль за соблюдением требований

охраны труда:

- а) с целью устранения опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах;
- б) с целью установления ответственности работодателя и работника за нарушения законодательства об охране труда;
- в) с целью предупреждения профессиональных заболеваний;
- г) с целью проведения полной сертификации соответствия работ по охране труда на предприятии;
- д) с целью предупреждения и устранения нарушений законодательства об охране труда

16. Если в течение такого количества времени, со дня применения дисциплинарного взыскания работник не будет подвергнут новому дисциплинарному взысканию, то он считается не имеющим дисциплинарного взыскания:

- а) месяца
- б) года
- в) полугода

17. Охрану труда работника должен организовать:

- а) работник
- б) профсоюз
- в) работодатель

18. Работодатель учитывает при составлении графиков сменности мнение представительного органа работников:

- а) нет
- б) да
- в) зависит от работодателя

19. Охрана труда включает следующие элементы:

- а) корпоративные мероприятия
- б) технику безопасности
- в) правовые мероприятия
- г) медико-биологические мероприятия
- д) социально-экономические мероприятия

20. Государство обеспечивает надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда:

- а) с целью устранения опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах
- б) с целью установления ответственности работодателя и работника за нарушения законодательства об охране труда;
- в) с целью предупреждения профессиональных заболеваний;
- г) с целью проведения полной сертификации соответствия работ по охране труда на предприятии;
- д) с целью предупреждения и устранения нарушений законодательства об охране труда

Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли

1. На какой основе создаются в организациях комитеты (комиссии) по охране труда:

- а) по инициативе работодателя;
- б) по инициативе работников;
- в) представительного органа работников.

2. В подготовке и реализации управленческих решений по охране труда на предприятиях общественного питания участвуют:

- а) все службы и подразделения предприятия, деятельность которых в этой области определена соответствующими положениями о Системе управления охраной труда (СУОТ);
- б) только службы входящие в Систему управления охраной труда (СУОТ).

3. Укажите основные функции управления охраной труда на предприятии общественного питания:

- а) учета, анализа и оценки состояния выпускаемой продукции;
- б) организации и координации работ по охране труда;
- в) планирования работ по охране труда; контроля за состоянием охраны труда и функционированием СУОТ;
- г) учета, анализа и оценки состояния охраны труда и функционирования СУОТ;
- д) стимулирования за совершенствование охраны труда.

4. В основные задачи управления охраной труда на предприятии общественного питания входят:

- а) профессиональный отбор с точки зрения пригодности по безопасности труда для отдельных специальностей;
- б) повышение эффективности обучения безопасности труда, а также пропаганды охраны труда;
- в) обеспечение безопасности производственного оборудования, процессов, зданий, сооружений, помещений, территории промышленного предприятия; нормализация санитарно-гигиенических условий труда;
- г) своевременное обеспечение работающих соответствующими условиями труда и качественными средствами индивидуальной защиты;
- д) оптимизация режимов труда и отдыха;
- е) улучшение лечебно-профилактического и санитарно-бытового обслуживания работающих.

5. Вводный инструктаж проводится с поступившими на работу проводится по составленной только:

- а) индивидуально;
- б) с группой рабочих;
- в) индивидуально или с группой рабочих.

6. Журнал, в котором регистрируется вводный инструктаж, хранится в течение:

- а) 10 лет;
- б) 25 лет;
- в) 35 лет;
- г) 5 лет.

7. Внеплановые инструктажи проводятся в случае:

- а) с каждым вновь принятым, переведенным, командированным, прибывшим на практику студентом и другими лицами, выполняющими новую работу;
- б) проводится на рабочем месте с установленной для данного производства и вида работ периодичностью;
- в) при изменении правил охраны труда, технологического процесса, нарушениях работниками требований безопасности, которые могут привести к травме, аварии, взрыву или пожару, несчастных случаев на производстве, после длительного отсутствия работника.

8. Как поступить руководителю предприятия общественного питания, если рабочие, которым поручается самостоятельное выполнение ответственных и опасных работ,

которые могут привести к травме, аварии, взрыву или пожару, несчастных случаев на производстве:

- а) направить на прохождение специального курсового обучения по безопасности труда, организуемое по соответствующим специальностям непосредственно на предприятии;
- б) достаточно будет представление ранее полученного документа рабочим, подтверждающего право на проведение ответственных и опасных работ.

9. Какими статьями Трудового кодекса РФ определен порядок проведения расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве:

- а) Ст.227-231;
- б) Ст.223 -226;
- в) Ст.212 – 218.

10. Какова продолжительность рабочего времени на предприятиях, в учреждениях, установленное законом?

- а) 40 час в неделю
- б) 42 часа в неделю
- в) 36 часов в неделю

11. При устройстве на работу в каком документе указывается достоверная характеристика рабочего места с указанием опасных и вредных факторов, льгот и компенсаций?

- а) в приказе
- б) в индивидуальном трудовом договоре
- в) в коллективном договоре

12. Согласно закона, какая льгота предусматривается работающим в случае приостановки работ из-за несоответствия требований безопасности труда?

- а) выплата 1/3 заработной платы
- б) средняя заработная плата
- в) предоставление другой работы

13. Вес груза, который может перемещать женщина по ровной поверхности?

- а) 16 кг
- б) 20 кг
- в) 10 кг

14. С целью проверки и повышения уровня знаний правил ТБ и инструкций по охране труда, проводят?

- а) повторный
- б) производственный
- в) вводный

15. При комфортных условиях работы, какая должна быть влажность окружающей среды?

- а) 40 - 60%
- б) 50 - 75%
- в) 75 - 80%

16. Спецдежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

- а) для предотвращения обсеменения микробами;
- б) выходить на улицу;

- в) для красоты внешнего вида;
- г) для создания микроклимата

17. Определите продолжительность трудовой недели, которая установлена для беременных женщин трудовым законодательством (час):

- 1) 40;
- 2) 30;
- 3) 24;
- 4) 36

18. С какого возраста по законодательству допускается прием подростков на работу?

- а) 14 лет,
- б) 15 лет.
- в) 16 лет.
- г) 17 лет.
- д) 18 лет.

19. Привлекать лиц моложе 18 лет к сверхурочным работам:

- а) запрещается
- б) разрешается в аварийных ситуациях
- в) разрешается с согласия МК профсоюза
- г) разрешается

20. Какими статьями Трудового кодекса РФ определен порядок проведения расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве:

- а) Ст.227-231;
- б) Ст.223 -226;
- в) Ст.212 – 218.

Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания

1. К опасным производственным факторам технического происхождения, вызывающим несчастные случаи относятся:

- а) конструктивные недостатки оборудования, технологии, зданий, инструмента, организации производства;
- б) субъективные качества работающего, проявляющиеся в ошибочных действиях или необоснованном риске из-за недостатков обучения или инструктажа, неопытность, переутомление, нарушение психофизиологических функций или слабый контроль за выполнением работавшим правил и инструкций по безопасности труда.

2. К организационно-техническим причинам несчастных случаев относится:

- а) конструктивные недостатки оборудования; отсутствие, конструктивные недостатки или неисправности ограждающих, предохранительных устройств защиты от травм; неисправности оборудования, зданий сооружений;
- б) несовершенство и нарушение технологических процессов и нарушение технических правил эксплуатации технологического оборудования;
- в) неудовлетворительная организация, отсутствие надзора за производством работ, неудовлетворительное содержание и недостатки в организации рабочих мест, недостатки в обучении безопасным приемам работы, допуск к работе необученных или непроинструктированных рабочих, неприменение средств индивидуальной защиты из-за отсутствия или несоответствия условиям труда, нарушение трудовой и производственной дисциплины, эксплуатация

неисправного оборудования.

3. Каковы обязанности работодателя при несчастном случае на производстве:

- а) организовать первую помощь, предотвратить развитие аварийной ситуации, сохранить обстановку на месте происшествия, обеспечить своевременное расследование;
- б) проинформировать родственников пострадавшего;
- в) выполнить требования ответов «а» и «б».

4. Должен ли работодатель (его представитель) сохранять до начала расследования несчастного случая обстановку на месте, где он произошел?

- а) нет, потому что необходимо принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц.
- б) необходимо сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия.
- в) да, в том случае, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к аварии. В случае невозможности ее сохранения - зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, провести фотографирование, видеосъемку и пр.).
- г) необходимо сохранить обстановку, какой она была на момент несчастного случая, и только после осмотра места происшествия комиссией по расследованию несчастного случая, ликвидировать последствия несчастного случая.

5. Акт о несчастном случае на производстве хранится:

- а) 75 лет;
- б) 50 лет;
- в) 45 лет.

6. Какие требования к количественному составу комиссии по расследованию несчастного случая:

- а) не менее 4-х человек;
- б) обязательно должна состоять из нечетного числа членов, не менее 3-х человек;
- в) данный вопрос отнесен на усмотрение работодателя.

7. В состав комиссии для расследования несчастного случая на производстве включаются:

- а) специалист по охране труда или лицо, назначенное ответственным за организацию работы по охране труда приказом (распоряжением) работодателя;
- б) представители работодателя;
- в) представители МВД;
- г) представители профсоюзного органа или иного уполномоченного работниками представительного органа, уполномоченного по охране труда.

8. В какие сроки должно проводиться расследование несчастных случаев:

- а) групповые несчастные случаи, тяжелые или со смертельным исходом расследуются в течение 15-ти дней, остальные – 3-х дней со дня происшествия;
- б) групповые несчастные случаи, тяжелые или со смертельным исходом расследуются в течение 15-ти дней, остальные – 3-х дней со дня издания приказа о создании комиссии по расследованию;
- в) групповые несчастные случаи, тяжелые или со смертельным исходом расследуются в течение 30-ти дней, остальные – 5-ти дней со дня происшествия.

9. В скольких экземплярах оформляется акт по форме Н-1 при несчастном случае с работником сторонней организации (индивидуального предпринимателя):

- а) в двух;

- б) в трех;
- в) в пяти.

10. В каких случаях в состав комиссии по расследованию несчастного случая в обязательном порядке включаются представители федеральной инспекции труда, федерального органа исполнительной власти по ведомственной принадлежности, общероссийского объединения профсоюзов:

- а) при гибели в результате несчастного случая более 2-х работников;
- б) при групповом несчастном случае с числом погибших 5 человек и более;
- в) если пострадало более 10 человек с тяжелыми последствиями.

11. Кто рассматривает разногласия по вопросам расследования и оформления документов о несчастном случае на производстве:

- а) уполномоченным на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства;
- б) суд;
- в) представители федеральных органов исполнительной власти;
- г) Государственная инспекция по труду;
- д) совместно работодатель и профком.

12. Кто составляет санитарно-гигиеническую характеристику условий труда работника, при подозрении у него профессионального заболевания:

- а) территориальный орган Роспотребнадзора;
- б) работодатель;
- в) специалист службы охраны труда предприятия;
- г) учреждение здравоохранения, выявившее данное заболевание.

13. Укажите виды первой помощи пострадавшим, которая может оказываться персоналом предприятия до приезда врача:

- а) проведение простых хирургических операций;
- б) временной остановкой кровотечения;
- в) перевязкой раны;
- г) мобилизацией перелома (неподвижная повязка);
- д) оживляющими мероприятиями (искусственное дыхание, массаж сердца);
- е) переноской пострадавшего.

14. Из каких выплат состоит возмещение вреда потерпевшему:

- а) денежных сумм в размере заработка (или его соответствующей части) в зависимости от степени утраты профессиональной трудоспособности вследствие данного трудового увечья;
- б) в компенсации дополнительных расходов;
- в) в выплате в установленных случаях единовременного пособия,
- г) в возмещении морального ущерба.
- д) выполнить требования ответов «а», «б», «в».

15. Расследование тяжелых несчастных случаев в организации проводится в срок (в течение дней):

- а) 24 час с момента получения экстренного извещения;
- б) 10;
- в) 15;
- г) 20.

16. Какие симптомы наблюдаются при сотрясении головного мозга?

- а) Похолодание тела, потеря сознания.
- б) Головная боль, тошнота, слабость, потеря сознания.
- в) Деформация черепа, очковая гематома.

17. Травматизм — это:

- а) Это совокупность травм, повторяющихся в тех или иных контингентах населения
- б) Случай воздействия на работающего опасного фактора
- в) Нарушение анатомической целостности организма
- г) Нарушение функций организма

18. Опасные и вредные производственные факторы относятся к химическим:

- а) Повышенный уровень статического электричества
- б) Химические кормовые добавки, минеральные добавки
- в) Перегрузка анализаторов
- г) Повышенный уровень ионизирующих излучений в рабочей зоне

19. К несвязанным с работой относятся травмы, полученные

- а) По пути на работу
- б) В командировке
- в) При использовании транспорта в личных целях

20. Кто из нижеперечисленных лиц не входит в комиссию по расследованию производственного травматизма

- а) Руководитель производственного участка, где произошел несчастный случай
- б) Врач
- в) Инженер по технике безопасности

Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания

1. В соответствии с основами законодательства о труде ввод в эксплуатацию предприятий общественного питания:

- а) допускается с учетом письменных обещаний руководства об устранении выявленных недостатков;
- б) запрещается;
- в) допускается, если выявленные недостатки не существенны.

2. Исходя из степени отклонения фактических уровней рабочей среды и трудового процесса от гигиенических нормативов условия труда по степени вредности и опасности условно

подразделяются на 4 класса:

- а) оптимальные;
- б) отличные;
- в) допустимые;
- г) договорные;
- д) вредные;
- е) опасные.

3. К вредным и опасным условиям труда относятся такие условия, в которых:

- а) исключается неблагоприятное воздействие на здоровье работающих опасных и вредных производственных факторов и обеспечивает сохранение высокого уровня работоспособности;
- б) работающие подвергаются воздействию превышающих гигиенические нормативы

опасных и вредных производственных факторов, а также психофизиологических факторов трудовой деятельности, вызывающие функциональные изменения организма, которые могут привести к стойкому снижению работоспособности и (или) нарушению здоровья работающих;

в) уровни указанных факторов не превышают нормативы для рабочих мест, а функциональные изменения, обусловленные трудовым процессом, восстанавливаются в течение регламентированного отдыха во время рабочего дня или дома до начала следующей смены, не оказывающие неблагоприятного воздействия в ближайшем и отдаленном периоде на состояние здоровья работающих и на их потомство.

4. Режим работы предприятия общественного питания организационно-правовой формы собственности в виде акционерного общества, общества с ограниченной ответственностью или частного с устанавливает:

- а) соответствующий орган исполнительной власти или орган местного самоуправления;
- б) самостоятельно.

5. Имеет ли право исполнитель услуги (ресторан, кафе и т.д.) самостоятельно устанавливать правила поведения для потребителя (ввести ограничение курения, плату за вход, запретить нахождение в верхней одежде):

- а) да;
- б) нет.

6. Требования, соответствующие ГОСТ, СНИП и требования других нормативных правовых актов по ОТ при планировании мероприятий по ОТ:

- а) могут учитываться на усмотрение работодателя;
- б) должны учитываться;
- в) должны учитываться в особых случаях.

7. В соответствии с гигиенической классификацией труда, условия труда подразделяются на классы:

- а) физические, умственные;
- б) оптимальные, допустимые, вредные, опасные (экстремальные);
- в) опасные, чрезвычайно опасные, допустимые, вредные;
- г) классические, оптимальные, допустимые, вредные.

8. Травматизм на производстве имеет два пика:

- а) у молодых работников и лиц, имеющих стаж более 30 лет;
- б) у молодых работников и лиц, имеющих стаж более 10 – 15 лет;
- в) у молодых работников и лиц, имеющих стаж более 8 лет;
- г) у молодых работников и лиц, имеющих стаж более 5 лет.

9. Какие заболевания называют профессиональными:

- а) инфекционные;
- б) заболевания, связанные с воздействием на работающего вредных факторов;
- в) заболевания, связанные с расстройством психики;
- г) СПИД, нервное расстройство, лучевая болезнь и силикоз.

10. Работодатель при несчастном случае на производстве обязан:

- а) организовать первую помощь;
- б) вызвать службу МЧС;
- в) сообщить в службу пожарной охраны;
- г) составить акт.

11. В состав комиссии по расследованию несчастного случая в обязательном по-

рядке включаются представители федеральной инспекции труда, федерального органа исполнительной власти по ведомственной принадлежности, общероссийского объединения профсоюзов:

- а) при гибели в результате несчастного случая более двух работников;
- б) при групповом несчастном случае с числом погибших 5 и более человек;
- в) если пострададо более 10 человек с возможным тяжелым инвалидным исходом;
- г) при гибели в результате несчастного случая более трёх работников.

12. Комиссию по расследованию несчастного случая формирует в срок:

- а) работодатель, незамедлительно, в составе не менее 3-х человек;
- б) специалист по охране труда, незамедлительно, в составе не менее 3-х человек;
- в) государственный инспектор труда, в течение суток после получения извещения от организации независимо от тяжести несчастного случая;
- г) работодатель, после оказания первой помощи пострадавшим, в составе не менее 3-х человек.

13. Срок хранения акта по форме Н-1 и материалов расследования:

- а) 25 лет;
- б) 50 лет;
- в) 45 лет;
- г) бессрочно.

14. При ликвидации предприятия акт по форме Н-1 и материалы расследования передаются в:

- а) госархив;
- б) государственную инспекцию труда;
- в) представителям федеральных органов исполнительной власти.

15. Гигиена труда — это:

- а) Гигиена труда — система лечебных мероприятий
- б) Гигиена труда — система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие вредных производственных факторов
- в) Гигиена труда — комплекс индивидуальных мероприятий, которые должны выполняться каждым работником с целью предотвращения возможных заболеваний или отравлений
- г) Гигиена труда — отрасль, изучающая трудовую деятельность человека и производственную среду, в котором она происходит, их влияние на организм и разрабатывает санитарно-гигиенические меры, направленные на создание и здоровых условий труда и повышения его производительности

16. Данные, которые необходимо иметь для выбора оптимальных параметров микроклимата в производственных помещениях:

- а) Время суток
- б) Количество работающих
- в) Категорию работ
- г) Период года
- д) Скорость движения наружного воздуха

17. Прибор, которым определяется относительная влажность, если температура воздуха отрицательная:

- а) Аспирационным психрометром
- б) Волосяным гигрометром
- в) Термографы
- г) По показателям влажного и сухого термометра психрометра

18. Классификация по стандарту параметров микроклимата:

- а) Допустимые
- б) Оптимальные
- в) Дискомфортные
- г) Комфортные
- д) Удовлетворительные
- е) Неудовлетворительные

19. Прибор, который фиксирует изменение температуры:

- а) Влажный термометр
- б) Термоанемометр
- в) Термометр ртутный
- г) Термограф

20. Какую из ниже указанных операций не нужно делать при измерении скорости движения воздуха:

- а) Записать начальные показатели стрелки на циферблате
- б) Установить стрелки прибора на нуль
- в) Включить прибор и после измерений, записать показатели стрелки на циферблате
- г) Вычислить число делений, приходящихся на одну секунду

Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды

1. Факторы, влияющие на формирование и изменение условий труда на предприятиях общественного питания:

- а) социальные и экономические;
- б) технические и организационные;
- в) естественно - природные и хозяйственно - бытовые;
- г) физические и химические.

2. Какого обозначения для параметров микроклимата в производственных помещениях не существует:

- а) допустимые параметры;
- б) оптимальные параметры;
- в) приемлемые параметры.

3. Какие параметры микроклимата обеспечивают ощущение теплового комфорта и создают предпосылки для высокого уровня работоспособности:

- а) приемлемые параметры;
- б) оптимальные параметры;
- в) допустимые параметры.

4. Какими основными санитарно - гигиеническими документами, определяются обязательные гигиенические требования к производственным процессам, оборудованию, рабочим местам, трудовому процессу, производственной среде и санитарно - бытовому обслуживанию в общественном питании:

- а) «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- б) распоряжениями Госэнергонадзора;
- в) СанПиН 2.2.555- 96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».

5. Какой производственный фактор может вызвать профессиональную патологию, временное или стойкое снижение работоспособности, повысить частоту соматических заболеваний, привести к нарушению здоровья потомства:

- а) вредный фактор;
- б) опасный фактор.

6. Средства защиты персонала предприятия подразделяются на:

- а) индивидуальные;
- б) местные;
- в) коллективные.

7. К средствам индивидуальной защиты от механического травмирования относятся:

- а) специальная обувь;
- б) средства защиты рук
- в) средства защиты глаз и лица
- г) противогазы.

8. К биологическим негативным факторам производственной среды относятся:

- а) микроорганизмы (бактерии, микробы, вирусы), грибы, растения, животные, человек;
- б) промышленные яды, ядохимикаты, лекарственные средства, бытовые химикаты;
- в) биологическое оборудование, метеоусловия, производственный шум, вибрации.

9. К какой группе факторов производственной среды быть отнесены температура и влажность воздуха

- а) к группе физических факторов;
- б) к группе биологических факторов;
- в) к группе климатических факторов.

10. Воздействие на организм человека сенсibiliзирующие вещества вызывает:

- а) отравление всего организма или поражающие отдельные системы;
- б) раздражение слизистых оболочек, дыхательных путей, глаз, легких, кожи;
- в) аллергию;
- г) изменение наследственной информации;
- д) злокачественные опухоли.

11. При обеспечении оптимальных показателей микроклимата температура внутренних поверхностей, ограждающих рабочую зону конструкций (стен, пола, потолка и др.) или устройств (экранов и т.п.), не должна выходить за пределы оптимальных величин температуры воздуха, установленных в приложении к Правилам для отдельных категорий работ:

- а) более чем на 2 °С;
- б) более чем на 3 °С;
- в) более чем на 4 °С.

12. Предельно допустимые концентрации (ПДК), отражающие содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны выражаются в:

- а) кг/м³;
- б) мг/м³;
- в) литр/м³.

13. Учитывается ли при оценке микроклимата производственных помещений период года:

- а) не учитывается. При оценке микроклимата учитывается только климатические условия.
- б) учитывается.
- в) микроклимат производственных помещений не связан с периодом года.

14. В условиях нагревающего и охлаждающего микроклимата используется ли "защита временем" при регламентации времени работы:

- а) не используется;
- б) используется;
- в) для защиты работника от неблагоприятных воздействий микроклимата достаточно применения необходимых средств индивидуальной защиты.

15. Допускается ли размещение рыбного и мясного цехов в одном производственном помещении по санитарным нормам:

- а) не допускается;
- б) допускают в мясо-рыбном цехе, но с обязательными отдельными линиями обработки мяса и рыбы;
- в) допускается при условии организации мясо-рыбного цеха.

16. Как называют вещества, которые при контакте с организмом человека, в случае нарушения требований безопасности, может привести к профессиональным заболеваниям и отклонений в состоянии здоровья:

- а) Индикаторные
- б) Вредные
- в) Ароматические
- г) Опасные

17. Пути, которыми вредные вещества быстрее всего могут проникнуть в организм человека:

- а) Через органы зрения
- б) Через кожные покровы
- в) Через желудочно-кишечный и тракт
- г) Через органы дыхания

18. От чего зависит степень воздействия пыли на организм человека:

- а) От количества вдыхаемого пыли
- б) От размера пылинок
- в) От формы пылинок
- г) От самочувствия человека

19. Назвать регулируемый воздухообмен, обеспечивающий удаление из помещения загрязненного воздуха и подачу свежего:

- а) Проветривание
- б) Вытяжка
- в) Вентиляция
- г) Тяга

20. Параметры, которыми характеризуется шум (звук)

- а) Частотой колебаний
- б) Звуковым давлением
- в) Октавными полосами
- г) Диапазоном звуков


Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Ситуационные задачи (кейс-стади)
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»**

Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания

Ситуация 1.

Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Работника Вашего предприятия Петрову Марию Ивановну перевели на временную работу из овощного цеха в горячий цех. Мастер горячего цеха Яньшина Ольга Петровна. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.

Ситуация 2.

Вы – мастер в горячем цехе. На вашем участке заменили тепловое оборудование.

Укажите вид инструктажа, который Вы проведёте с работником Ивановой Натальей Ивановной и ответ обоснуйте. В каких случаях проводится данный инструктаж? Документально его оформите.

Ситуация 3.

Вы – руководитель предприятия. Вы заметили нарушение требований по охране труда со стороны одного из работников цеха Лесной Надежды Михайловны. Нужно ли проводить инструктаж по охране труда? Если да, укажите его вид, кто его проводит и ответ обоснуйте. Документально его оформите.

Ситуация 4.

Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вы приняли на предприятие нового работника Минькова Юрия Ивановича. Сегодня он впервые вышел на работу. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.

Ситуация 5.

Вы – руководитель предприятия. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вам необходимо провести повторный инструктаж для работника Минькова Юрия Ивановича. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.

Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания

Ситуация 1.

Действующие лица:

- 1.Руководитель предприятия общественного питания.
2. Водитель автомобиля.
3. Инженер по технике безопасности.

Водитель автомобиля пришел к руководителю предприятия общественного питания с требованием поставить автомобиль на ремонт, так как у него вышли из строя дворники, фонари, сигнал. Он отказывается от выполнения своих обязанностей, пока не отремонтируют ма-

шину.

Руководитель предприятия общественного питания отказывает водителю, мотивируя тем, что для обслуживания торговой сети не хватает автомобилей, советует ему ездить, предельно аккуратно и не привлекать внимания дорожно постовой службы. Если водитель откажется от выполнения своих обязанностей, он сделает все от него зависящее, чтобы его уволить.

Инженер по технике безопасности пытается доказать, что водитель прав и уволить его в данной ситуации нельзя.

Ситуация 2.

Действующие лица:

1. Руководитель комбината питания.
2. Работница горячего цеха.
3. Инженер по технике безопасности.

Работница горячего цеха пришла к руководителю комбината питания с жалобой на то, что в горячем цехе не работает вытяжная вентиляция, а ей необходимо приготовить большую партию жаренных пирожков для торговой сети. Она отказывается работать т.к. боится теплового удара.

Руководитель комбината питания отказывает работнице горячего цеха, мотивируя тем, что технологический процесс прерывать нельзя, пусть откроет форточку, двери - ничего с ней не случится, в противном случае он ее уволит.

Инженер по технике безопасности доказывает, что работница права и уволить его в данной ситуации нельзя.

Ситуация 3.

Действующие лица:

1. Руководитель ресторана.
2. Работницы холодного цеха.
3. Инженер по технике безопасности.

Вследствие внезапных заморозков в ресторана вышла из строя отопительная система (лопнули трубы). **Три работницы** отказались начать работу в помещениях холодного цеха, где температура воздуха оказалась ниже 15 градусов.

Руководитель ресторана своим приказом объявил о наложении на них дисциплинарных взысканий «в связи с тем, что время простоя произошло не по вине работников ресторана и следовательно подлежит оплате за счет работниц». Бухгалтерию обязали взыскать в равных долях с виноватых в простое (фамилии трех работниц).

Инженер по технике безопасности пытается разрешить данную ситуацию.

Ситуация 4.

Действующие лица:

1. Заместитель руководителя фабрики-кухни.
2. Уборщица
3. Уполномоченный по охране труда профкома

Уборщица пришла к заместителю руководителя фабрики-кухни с требованием обеспечить ее резиновыми перчатками, так как она убирает туалеты, а выданные ей на определенный срок перчатки порвались.

Заместитель руководителя фабрики-кухни и пытается доказать, что все необходимое ей выдано, претензий к руководству быть не должно, перчатки она должна приобрести за свой счет, а где возьмет деньги – его не волнует.

Уполномоченный по охране труда должен доказать, что уборщица имеет право на досрочное списание вышедшей из строя спецодежды и получения новой взамен.

Ситуация 5

Действующие лица:

1. Заведующий овощным цехом.
2. Работники овощного цеха (2 человека).
3. Инженер по технике безопасности

Работники операционной пришли к заведующему овощного цеха с информацией о том, что цех затопило с верхнего этажа, к стенкам нельзя прикасаться – они под напряжением ввиду нарушенной изоляции электропроводки, поэтому они отказываются выполнять производственное задание, т.к. это может угрожать их жизни.

Заведующий овощным цехом пытается убедить работников, что ничего не случится, если работать в резиновой обуви, не касаться стен, от выполнения производственное задание отказываться нельзя, в противном случае он их уволит.

Инженер по технике безопасности пытается доказать, что работники овощного цеха правы.

Ситуация 6.

Действующие лица:

- 1.Руководитель пиццерии.
2. Водитель - развозчик пиццы.
3. Инженер по технике безопасности.

Водитель - развозчик пиццы принес больничный лист через один месяц после получения травмы в результате укуса собаки клиента, к которому он выехал по заказу.

Руководитель пиццерии отказывает водителю- развозчику пиццы в составлении акта формы Н–1, мотивируя тем, что лист временной нетрудоспособности сдал поздно, а все претензии к хозяину собаки.

Инженер по технике безопасности пытается доказать, что пострадавший врач имеет право на расследование данного случая и составление акта формы Н – 1.

Тема 9. Пожарная безопасность

Ситуация 1.

На производстве по взрыво- и пожароопасности категории А в качестве первичного средства пожаротушения используются только огнетушители порошковые ОП-1 (б) – 138. Дать оценку пожарной безопасности на предприятии и предложить мероприятия по ее оптимизации.

Ситуация 2.

На предприятии при тушении возгорания электроустановки, находящейся под напряжением 1000 В, (класс пожара Е) в качестве первичного средства был использован огнетушитель химический пенный ОХП-10. Дать оценку пожарной безопасности на предприятии и предложить мероприятия по ее оптимизации.

Ситуация 3.

Во время проведения инструктажа по пожарной безопасности рабочий высказал предположение об использовании для тушения пожара классов А (твердых веществ) и В (жидких веществ) огнетушителя химического пенного ОХП-10 и описал принцип его действия следующим образом: при взведении рычага вверх до упора происходит прокол баллончика и возвращение иглы в исходное положение пружиной и давлением пара; из баллончика газ поступает по трубке в нижнюю часть корпуса и, проходя через огнетушащий порошок, взрывает его, образуя газопорошковую смесь, которая при нажатии на рычаг вниз, взаимодействует с иглой и перемещает её с установленным на ней клапаном; смесь под давлением газа выходит через трубку, клапан и расширитель в виде струи. Дать оценку пожарной безопасности на предприятии и предложить мероприятия по ее оптимизации.

Ситуация 4.

В ходе технологического процесса произошел выброс мучной пыли (тп, кг) в производственное помещение объемом V пом, м³. Пыль равномерно распределилась в 5% свободного объема помещения. Объем, занимаемый технологическим оборудованием, составляет Vтех, %,

от объема помещения. Нижний концентрационный предел воспламенения (НКПР) пыли пшеничной муки высшего сорта равен $28,8 \text{ г/м}^3$. Определите среднюю концентрацию пыли и сделайте вывод о возможности взрыва при наличии источника воспламенения.

Ситуация 5.

Рассчитать глубину емкости диаметром $D=6,0\text{м}$ для противопожарного водоснабжения предприятия относящегося к категории В по пожароопасности, III степени огнестойкости и с объемом производственных помещений $V=5800\text{м}^3$.

Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию

Ситуация 1.

Предприятие, где Вы работаете, нуждается в приобретении оборудования. Каким нормативным документом и как им необходимо пользоваться при выборе оборудования?

Ситуация 2.

На Ваше предприятие поступило оборудование без технического паспорта. Примите решение и найдите выход из создавшейся ситуации.

Ситуация 3.

Во время опускания кабины грузового лифта – кабина внезапно остановилась. В чем причина? Ваши действия в данной ситуации?

Ситуация 4.

Произошло внезапное отключение блендера. Назовите причины. Возможна ли дальнейшая эксплуатация аппарата?

Ситуация 5.

Во время работы эспрессо-машины замечен рост давления в бойлере свыше 2 атм. Что необходимо делать в данной ситуации? Безопасно-ли использовать данное устройство?

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

0,7 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

0,4 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,1 балла выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Деловая игра
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»

Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания

Деловая игра по расследованию инцидентов и несчастных случаев на предприятиях торговли и общественного питания

Расследование инцидентов и несчастных случаев на предприятиях торговли и общественного питания разработано в виде деловой игры, с помощью которой студент сможет в интерактивной форме получить практический опыт (цель деловой игры):

- по расследованию и построению причинно-следственной модели негативных событий, приведших к несчастному случаю (НС) или инциденту;
- по разработке превентивных мероприятий предотвращения НС и аварий.

«Пошаговое» построение действий, которые каждый из участников деловой игры должен совершить в процессе построения причинно-следственных моделей негативных событий, помогает студентам в закреплении полученных в ходе интерактивной игры знаний и опыта.

Каждый участник деловой игры в процессе обучения учится индивидуально или в группе (бригаде) разрабатывать модель опасной ситуации и мероприятия по предотвращению несчастных случаев на заданном примере, получает первичные навыки расследования НС и заполняет форму индивидуального задания.

Форма задания по деловой игре приведена в Приложении П-2.

Целью деловой игры по расследованию НС или инцидентов является:

- получение практического опыта по процедуре расследования и построению причинно-следственной модели событий, приведших к НС или инциденту;
- знакомство с основными нормативными документами по расследованию НС и приобретение навыков их заполнения;
- разработка превентивных мероприятий по предотвращению НС и аварий на предприятиях торговли и общественного питания.

Состав участников деловой игры: руководитель (преподаватель) и студенты, а также студенты, объединенные в бригады.

Деловая игра ориентировочно рассчитана на 4 часа работы.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ:

НС – несчастный случай

ОТ – охрана труда

ТК – Трудовой Кодекс РФ

ПЗ – производственное заболевание

ЗАДАНИЕ

на деловую игру «Расследование инцидентов и несчастных случаев на предприятиях торговли и общественного питания»

1.Тема деловой игры: Расследование инцидентов и несчастных случаев (НС) на предприятиях торговли и общественного питания.

2. Исходные данные к работе:

При описании производственной ситуации, которая привела к несчастному случаю, используется личный жизненный опыт, участник деловой игры выбирает роль **пострадавшего, свидетеля или очевидца** (по желанию).

Работа проводится индивидуально или в группе (бригаде) .

Выбранная роль: _____

Описание ситуации: _____

3. Содержание проделанной работы:

На этапе моделирования опасной ситуации, приведшей к несчастному случаю (или способной привести к несчастному случаю) в производственных условиях:

- описать модель несчастного случая (шаг 1);
- определить «предположительные» причины происшествия (шаг 2);
- определить основные причины, нестандартные действия и нестандартные условия, приведшие к НС (шаг 3);
- разработать мероприятия по предотвращению аналогичных несчастных случаев (шаг 4).

Результаты работы по шагам 1–4 записать в форму таблицы П-1.

4. Перечень используемого при разработке вопросов материала:

1. Основные понятия и определения по тематике деловой игры (Инцидент, Несчастный случай, Происшествие без последствий, Ущерб).

Федеральный закон 2010 г. №348 трактует определение «*несчастный*

случай» следующим образом: «Событие, в результате которого застрахованный получил увечье или иное повреждение здоровья при исполнении им обязанностей по трудовому договору и в иных установленных настоящим ФЗ случаях как на территории страхователя, так и за ее пределами, либо во время следования к месту работы или возвращения с места работы на транспорте, предоставленном страхователем, и которое повлекло необходимость перевода застрахованного на другую работу, временную или стойкую утрату им профессиональной трудоспособности, либо его смерть».

Существуют следующие распространенные термины, используемые для описания событий, которые могут привести или ведут к причинению непреднамеренного вреда: инцидент, несчастный случай и происшествие без последствий.

Инцидент – непредвиденное событие, которое может привести или уже привело к причинению ущерба.

Происшествие – это событие, состоящее из негативного воздействия с причинением ущерба людским, материальным или природным ресурсам.

Несчастный случай на производстве есть событие, приведшее к любому повреждению здоровья сотрудника, выполняющего свои трудовые обязанности, определённые договором или соглашением (в иных, установленных законодательствах случаях) ([ст. 227](#) Трудового кодекса Российской Федерации).

Происшествие без последствий – происшествие без фактических последствий, которое при определенных условиях (или при определенном стечении обстоятельств) может стать причиной травмы, заболевания, нанесение вреда имуществу, окружающей среде или репутации компании (т.е. опасная ситуация возникла, но не повлекла негативных последствий).

Ущерб – результат изменения состояния объектов, выражающийся в нарушении их целостности или ухудшении других свойств; фактические или возможные экономические и социальные потери (отклонение здоровья человека от среднестатистического значения, т.е. его болезнь или смерть; нарушение процесса нормальной хозяйственной деятельности; утрата того или иного вида собственности; ухудшение природной среды и т.д.), возникающие в результате каких-то событий, явлений, действий; полная или частичная потеря здоровья либо смерть человека, утрата имущества или других материальных, культурных, исторических или природных ценностей.

Статьями ТК РФ в разделе X «Охрана труда» устанавливается:

- порядок извещения о НС;

- порядок формирования комиссий по расследованию НС;
- сроки расследования;
- порядок расследования;
- проведение расследования государственными инспекторами труда;
- порядок оформления материалов расследования; порядок регистрации и учета НС на производстве;

-рассмотрение разногласий по вопросам расследования, оформления и учета НС.

Постановление Минтруда N 73 устанавливает формы документов для расследования и учета НС, и Положения об особенностях расследования НС на производстве в отдельных отраслях и организациях.

Для снижения количества аварий и НС необходимо проводить комплексное изучение технологических процессов с целью выявления недоработок и осуществлять должный контроль за производственными процессами, а процедура расследования инцидентов позволяет находить источники повышенного риска и разрабатывать мероприятия по предотвращению НС.

2. Создание композиции НС (шаг 1).

Модель события должна позволять получить ответы на вопросы:

1. С кем произошло событие? (Кто? С кем?)
2. Какое событие произошло? (Что?)
3. Исход события?
4. Место, время и обстоятельства, при которых произошло событие (Где? Как?)

Описать в бланке формы индивидуального задания модель ситуации, приведшей к НС в бытовых условиях (исходя из личного опыта, рассказов родителей или знакомых). Форма индивидуального задания по этапу 1 приведена в Приложении. Участник деловой игры выбирает (по желанию) роль пострадавшего, свидетеля или очевидца несчастного случая в быту.

3. Композиционная модель НС с построением «предположительных» причин происшествия (шаг 2).

Причины инцидента или НС связаны с состоянием оборудования, приспособлений и человека (человеческий фактор). При описании модели формируется модель причинной обусловленности.

Например: падение человека со стремянки, результат падения – работник сломал ногу.

4. Определение главных причин происшествия (шаг 3).
5. Разработка мероприятий по предотвращению аналогичных НС (шаг 4).
6. Отчетный материал: заполненные бланки формы Н- 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица П-1. Индивидуальное задание «Несчастный случай на производстве»

Шаги задания	Описание и анализ несчастного случая на производстве НС № (№ варианта задает преподаватель из табл. П-2)
Шаг 1 Разработать и записать модель опасной ситуации, приведшей к НС в производственных условиях:	С кем произошел НС... Что именно произошло... Когда (дата, время)... Исход события... Где произошло... Как произошло (обстоятельства)... Другие обстоятельства, при которых произошло событие ...
Шаг 2 1. Моделирование причин НС, связанных с состоянием	«Предположительные» причины происшествия: - -

<p>«объекта»</p> <p>2. Моделирование причин НС, связанных с состоянием человека (потерпевшего)</p>	<p>-</p> <p>«Предположительные» причины происшествия:</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>Шаг 3 - Определение главных причин события:</p> <p>1. Выделение главных нестандартных условий</p> <p>2. Выделение главных нестандартных действий</p>	<p>Нестандартные условия («окружающая среда»):</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Нестандартные действия (пострадавшего):</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>Шаг 4</p> <p>Разработка мероприятий по предотвращению аналогичных НС</p>	<p>Мероприятия по предотвращению аналогичных НС:</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

Выполнил студент группы № : ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица П-2 . Варианты НС на предприятиях

№	Дата и время	Примеры НС на производстве
1	2015 г, 09.10	<p>Магазин «XXX»</p> <p>При спуске по деревянной лестнице из помещения торгового зала, расположенного на втором этаже продавец XXX (25лет) потерял равновесие на нижних ступеньках, при этом ладонь левой руки попала между стойкой и перилами, что привело к перелому большого пальца левой руки. Пострадавшему была оказана первая медицинская помощь.</p> <p>Причины падения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конструктивный недостаток лестницы, изготовленной в 2000 году, в части наличия узла элемента с острым углом между усиливающим элементом и поручнем; - влажный пол; - личная неосторожность пострадавшего.
2	2015 г,	ЗАО «XXX»

	05.10	<p>На въезде на торговую площадку лесоторговой базы складчик-продавец принимал участие в работе по провозу длиномерного груза на территорию. При попытке складчика-продавца сдвинуть створку ворот в положение, необходимое для прохода груза, произошло расцепление петель и падение створки ворот. Падающая створка травмировала левую голень складчика-продавца.</p> <p>Причины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие ограничительных устройств открытия створок ворот; - отсутствие информации на воротах о габаритах ограничителей высоты и ширины.
3	2015 г, 15.10	<p>ООО «ХХХ»</p> <p>Степень тяжести: тяжелый несчастный случай</p> <p>Слесарь-монтажник в помещении зала ресторана выполнял работы по установке кондиционера, находясь на лестнице. Перемещаясь по лестнице, слесарь-монтажник оступился и упал с высоты 2,1 м. на кафельный пол, получив перелом костей таза.</p> <p>Причины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - неудовлетворительная организация производства работ; - отсутствие контроля за соблюдением требований безопасности при выполнении работ по монтажу оборудования.
4	2015 г, 25.10	<p>Ресторан«ХХХ»</p> <p>Степень тяжести: тяжелый несчастный случай</p> <p>Повар в помещении холодного цеха ресторана выполнял работы с использованием картофелеочистительной машины, находясь на влажном полу. В результате пробоя изоляции при случайном прикосновении к незащищенным токоведущим частям повар получил электротравму и механическое повреждение.</p> <p>Причины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - неудовлетворительная организация производства работ; - отсутствие контроля за соблюдением требований электробезопасности оборудования при выполнении работ.
5	2015 г, 30.11	<p>ТЦ «ХХХ»</p> <p>В магазине лакокрасочных изделий проводились сварочные работы. В результате попадания искры произошло возгорание краски при этом сварщик получил ожог второй степени тяжести кистей рук.</p> <p>Причины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - недостатки в организации и проведении подготовки работников по охране труда; - неудовлетворительная организация производства работ; - личная неосторожность пострадавшего; - отсутствие контроля за соблюдением требований техники безопасности оборудования при выполнении сварочных работ.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Форма Н-1

Печать

АКТ №

О НЕСЧАСТНОМ СЛУЧАЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Дата и время несчастного случая _____

(число,

месяц, год и время происшествия несчастного случая,
количество полных часов от начала работы)

2. Организация (работодатель), работником которой является (являлся) пострадав-

ший _____

_____ (наименование, место нахождения, юридический адрес, ведомственная и отраслевая принадлежность (ОКОНХ основного вида деятельности); фамилия, инициалы работодателя физического лица)

Наименование структурного подразделения _____

3. Организация, направившая работника _____

_____ (наименование, место нахождения, юридический адрес, отраслевая принадлежность)

4. Лица, проводившие расследование несчастного случая:

_____ (фамилия, инициалы, должность и место работы)

5. Сведения о пострадавшем:

фамилия, имя, отчество _____

пол (мужской, женский) _____

дата рождения _____

профессиональный статус _____

профессия (должность) _____

стаж работы, при выполнении которой произошел несчастный случай _____

_____ (число полных лет и месяцев)

в том числе в данной организации _____

_____ (число полных лет и месяцев)

6. Сведения о проведении инструктажей и обучения по охране труда

Вводный инструктаж _____

_____ (число, месяц, год)

Инструктаж на рабочем месте: _____

_____ (первичный, повторный, внеплановый, целевой)

_____ (нужное подчеркнуть)

по профессии или виду работы, при выполнении которой произошел несчастный случай _____

_____ (число, месяц, год)

Стажировка: с “_” 20__ г. по “_” 20__ г.

_____ (если не проводилась – указать)

Обучение по охране труда по профессии или виду работы, при выполнении которой произошел несчастный случай: с “_” 20__ г. по “_” 20__ г.

_____ (если не проводилось – указать)

Проверка знаний по охране труда по профессии или виду работы, при выполнении которой произошел несчастный случай _____

_____ (число, месяц, год, № протокола)

7. Краткая характеристика места (объекта), где произошел несчастный случай

	ложения, аргументировано отстаивать точку зрения, воспринимать противоположные, отвечать на вопросы оппонентов	
3	Точность соблюдения норм законодательства	от 0 до 5
4	Активность команды во время групповой работы	от -3 до +3
5	Активность команды как оппонента при обсуждении вариантов других команд	от -3 до +3
6	Умение вести дискуссию	от -3 до +3
7	Несоблюдение регламента: студентом, командой	-3 -1
Итого	от -12 до 29	

Перевод баллов в пятибалльную шкалу оценок представлен в таблице.

Количество баллов	Оценка	Зачет
от 20 до 29	Отлично	Зачтено
от 10 до 20	Хорошо	
от 0 до 10	Удовлетворительно	
от -12 до 0	Неудовлетворительно	Не зачтено


Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований,

0,7 балла выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований,

0,5 балла выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований,

0,2 балла выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Темы рефератов
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»**

Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.

1. Цель и задачи охраны труда в государстве.
2. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
4. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
5. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.

Тема 2. Обеспечение охраны труда

1. Основные меры по обеспечению безопасности производственных процессов предприятий общественного питания.
2. Основные меры по обеспечению безопасности производственного оборудования предприятий общественного питания.
3. Требования к хранению исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства предприятий общественного питания.

Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания

1. Система управления охранной труда на предприятиях общественного питания.
2. Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
4. Организация благоприятных условий труда на рабочем месте на предприятиях общественного питания

Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания

1. Профессиональные заболевания и травматизм специалистов предприятий общественного питания.
2. Типичные несчастные случаи на предприятиях общественного питания.

Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания

1. Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании.
2. Личная гигиена работников пищевых производств и общественного питания.
3. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
4. Качество продуктов питания как фактор безопасности общества.

Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды

1. Производственная среда и условия труда.

2. Микроклимат производственных помещений.
3. Терморегуляция.
4. Влияние на организм неблагоприятного производственного микроклимата и меры профилактики

Тема 7. Общие правила техники безопасности

1. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
2. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
3. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).

Тема 8. Электробезопасность

1. Воздействие электрического тока на организм человека.
2. Электротехнические защитные средства и предохранительные приспособления производственного оборудования.
3. Виды поражения и пути прохождения тока через тело человека.

Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию


1. Воздействие электрического тока на организм человека.
2. Электротехнические защитные средства и предохранительные приспособления производственного оборудования.
3. Виды поражения и пути прохождения тока через тело человека.

Критерии оценки:

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Темы эссе

по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»

Тема 9. Пожарная безопасность

1. Эффективность использования пожарной сигнализации на предприятиях в отрасли общественного питания.

Критерии оценки:

1 балл - выставляется студенту, который полно раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия строго соответствуют теме; студент грамотно применяет категории анализа; умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению.

0,7 балла - выставляется студенту, который раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия соответствуют теме; студент применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению.

0,5 балла - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, приводя примеры, в не полной мере несоответствующие предмету исследования; применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; если студент проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает необстоятельную личную оценку проблеме.

0,3 балла - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, не применяет категории анализа; не способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, необоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает необстоятельную личную оценку проблеме.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»**

Вариант 1

1. Органы управления безопасности труда, надзора и контроля за охраной труда.
2. Основные источники и причины получения травм на производстве
3. Порядок расследования легкого несчастного случая
4. Порядок проведения специальной оценки условий труда
5. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.

Вариант 2

1. Основные нормативно - правовые акты по безопасности труда.
2. Шум и вибрация. Классификация шума по его воздействию на человека.
3. Порядок расследования тяжелого несчастного случая
4. Компенсации за работу во вредных и опасных условиях труда
5. Рабочее время. Продолжительность и режим рабочего времени.

Вариант 3

1. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.
2. Гигиеническое нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны.
3. Инструкция по работе со ртутьсодержащими приборами.
4. Мероприятия по ОТ и ТБ при выполнении снегомерных работ
5. Время отдыха, виды отдыха, перерывы в работе, отпуска

Вариант 4

1. Обучение, инструктаж и проверка знаний по ОТ.
2. Основные причины и источники пожаров на производстве. Категорирование зданий и помещений по степени взрывопожароопасности.
3. Основные методы и последовательность оказания первой помощи пострадавшему.
4. Мероприятия по ТБ и ОТ при выполнении маршрутной снегосъемки
5. Первая доврачебная помощь при ожогах.

Вариант 5

1. Источники финансирования охраны труда.
2. Классификация условий труда по факторам производственной среды.
3. Требования к организации рабочего места для создания комфортных условий.
4. Виды инструктажей по охране труда
5. Расследование, учет и анализ несчастных случаев в учреждении.

Вариант 6

1. Специальная оценка условий труда. Порядок и задачи ее проведения.
2. Экономическая эффективность мероприятий по улучшению условий и охране труда.
3. Классификация опасных и вредных производственных факторов.
4. Расследование тяжелого несчастного случая. Акт по форме Н-1.
5. Гарантии права работников на охрану труда

Вариант 7

1. Цель и задачи управления безопасностью труда

2. Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда
3. Порядок приведения в действие огнетушителя
4. Средства коллективной и индивидуальной защиты от поражения электрическим током.
5. Обучение по охране труда и проверка знаний требований охраны труда

Вариант 8

1. Экономический ущерб от производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
2. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса.
3. Режим труда и отдыха при работе с ПЭВМ
4. ТБ и ОТ при выполнении гидрологических наблюдений на малых реках (для гидрологов), агрометеорологических наблюдений и работ (для метеорологов).
5. Обеспечение работников правилами и инструкциями по охране труда.

Вариант 9

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ». Основные понятия и положения
2. Анализ производственного травматизма. Виды и критерии состояния ОТ.
3. Расследование и учет несчастного случая на производстве
4. Порядок проведения специальной оценки условий труда
5. Обеспечение работников специальной одеждой, спец. обувью и средствами индивидуальной защиты.

Вариант 10

1. Государственный надзор и контроль за безопасностью труда.
2. Виды ответственности за нарушение требований по безопасности труда.
3. Средства индивидуальной защиты
4. Порядок действий при несчастном случае на производстве
5. Требования к освещению рабочих мест. Нормы освещенности

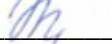
Критерии оценки:

2,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов к текущему контролю
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»**

1. Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании.
2. Личная гигиена работников пищевых производств и общественного питания.
3. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
4. Качество продуктов питания как фактор безопасности общества.
5. Производственная среда и условия труда.
6. Микроклимат производственных помещений.
7. Терморегуляция.
8. Влияние на организм неблагоприятного производственного микроклимата и меры профилактики


Критерии оценки:

2,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

2 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

1,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

1 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»**

Вариант 1

1. Государственные нормативные акты по охране труда
2. Требования к вентиляции и отоплению
3. Разработать инструкцию по эксплуатации фритюрницы

Вариант 2

1. Понятие о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях
2. Требования к освещению
3. Разработать инструкцию по эксплуатации слайсера

Вариант 3

1. Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания
2. Электробезопасность на предприятиях общественного питания
3. Разработать инструкцию по эксплуатации конвекционной печи

Вариант 4

1. Методы анализа производственного травматизма
2. Гигиенические критерии условий труда
3. Разработать инструкцию по эксплуатации микроволновой печи

Вариант 5

1. Первичные средства тушения пожаров
2. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест
3. Разработать инструкцию по эксплуатации посудомоечной машины купольного типа

Вариант 6

1. Производственная среда и условия труда
2. Рабочее время и время отдыха
3. Разработать инструкцию по эксплуатации конвекционной печи

Вариант 7

1. Обучение и инструктаж по безопасности труда
2. Требования к защите от шума
3. Разработать инструкцию по эксплуатации картофелеочистительной машины

Вариант 8

1. Особенности пожаробезопасности на предприятиях общественного питания
2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования
3. Разработать инструкцию по эксплуатации тестораскаточной машины

Вариант 9

1. Опасные зоны механического оборудования предприятий питания
2. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования
3. Разработать инструкцию по эксплуатации пищеварочного котла

Вариант 10

1. План эвакуации
2. Требование при производстве работ, эксплуатации оборудования и объектов с повышенной опасностью
3. Разработать инструкцию по эксплуатации взбивальной машины

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Вариант 1 – А, Ц	Вариант 1 – Л
Вариант 2 – Б	Вариант 2 – М, Э
Вариант 3 – В, Щ	Вариант 3 – Н
Вариант 4 – Г	Вариант 4 – О, Ю
Вариант 5 – Д	Вариант 5 – П
Вариант 6 – Е	Вариант 6 – Р
Вариант 7 – Ж, Ш	Вариант 7 – С
Вариант 8 – З	Вариант 8 – Т, Я
Вариант 9 – И, Ч	Вариант 9 – У
Вариант 10 – К	Вариант 10 – Х

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.


Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания»
 для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету с оценкой
1.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
2.	Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.
3.	Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
4.	Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5.	Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).
6.	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
7.	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.
8.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.
9.	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.
10.	Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции.
11.	Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция.
12.	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
13.	Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
14.	Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда).
15.	Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
16.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
17.	Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда.
18.	Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.
19.	Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.
20.	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
21.	Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.
22.	Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
23.	Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.
24.	Обеспечение прав работников на охрану труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
25.	Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
26.	Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация.
27.	Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

28.	Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.
29.	Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
30.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
31.	Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.
32.	Факторы, влияющие на условия труда, их виды.
33.	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
34.	Санитарные нормы условий труда.
35.	Мероприятия по поддержанию установленных норм.
36.	Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
37.	Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.
38.	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
39.	Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов.
40.	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
41.	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.
42.	Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
43.	Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).
44.	Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.).
45.	Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК).
46.	Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов.
47.	Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)
48.	Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
49.	Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования.
50.	Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
51.	Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).
52.	Классификация и виды электротравм.
53.	Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности
54.	Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
55.	Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
56.	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.
57.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
58.	Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.
59.	Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.
60.	Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ

Практические задания (задачи) к зачету с оценкой

1.	Рассчитать значения показателей частоты и тяжести несчастных случаев на предприятии (цехе, столовой) N несчастных случаев с общим числом D дней нетрудоспособности.		
	<table border="1"> <tr> <td>Параметры</td> <td>Варианты исходных данных (по списку студентов)</td> </tr> </table>	Параметры	Варианты исходных данных (по списку студентов)
Параметры	Варианты исходных данных (по списку студентов)		

		1,2,3	4,5,6	7,8,9	10,11,12,13	14,15,16,17
	<i>P</i> , человек	8	35	188	306	820
	<i>H</i> , случаев	1	2	2	3	5
	<i>D</i> , дней	32	21	47	68	136
2.	В производственном помещении длиной <i>A</i> и шириной <i>B</i> с нормальной средой по запыленности выполняются работы, требующие различения предметов размером <i>I</i> мм на светлом фоне. Контраст объекта различения с фоном – малый. Помещение освещается п светильниками рассеянного света с лампами накаливания мощностью <i>P</i> . Высота подвеса светильников над уровнем пола помещения <i>h</i> . Высота рабочей поверхности <i>h_п</i> . Коэффициенты отражения: потолка 50, стен 30 и рабочей поверхности 10 %. Определите расчетом по методу светового потока, обеспечивается ли нормированная освещенность на рабочих поверхностях при общем освещении помещения. При решении задачи используйте справочные таблицы, приведенные в рекомендованной литературе для любого типа светильника рассеянного света.					
3.	В производственном помещении при аварии произошел взрыв легковоспламеняющейся жидкости ЛВЖ. Объем производственного помещения $V_{\text{пом}}=800\text{м}^3$. Рассчитать концентрационные пределы распространения пламени ЛВЖ и определить минимальный взрывоопасный объем паров жидкости в производственном помещении					
4.	Рассчитать глубину емкости диаметром $D=6,0\text{м}$ для противопожарного водоснабжения предприятия относящегося к категории В по пожароопасности III степени огнестойкости и с объемом производственных помещений $V=5800\text{м}^3$.					
5.	В результате аварийной ситуации в производственное помещение $V_{\text{пом}}=700\text{м}^3$, выделился газ пропан(C_3H_8) в объеме $V=22\text{м}^3$. Технологическое оборудование занимает $V_{\text{тех}}=30\%$. Рассчитать ориентировочные НКПР и ВКПР. Возможен ли взрыв при данной концентрации газа и источника воспламенения.					
6.	На Ваше предприятие поступило оборудование без технического паспорта. Примите решение и найдите выход из создавшейся ситуации.					
7.	Работник предприятия пытался ножом удалить слой инея с испарителя холодильной машины. В результате получил обморожение холодильным агентом. Какие требования техники безопасности нарушил пострадавший? Как оказать первую помощь?					
8.	Вынимая противень из камеры жарочного шкафа, работник получил ожог пальцев рук. Какие требования техники безопасности нарушил пострадавший?					
9.	Необходимо определить – находится ли токоведущий провод под напряжением? Как и каким индивидуальным средством необходимо воспользоваться?					
10.	В процессе работы обнаружено, что поддон для сбора пролитой жидкости находится в антисанитарном состоянии. К чему это может привести? Каковы дальнейшие действия?					
11.	Во время работы на электроплите замечено, что плита "бьёт" током. Ваши действия. Какое общее средство защиты от поражения электротоком нарушено?					
12.	Составьте акт по форме Н-1 В холодном цехе ресторана 10.09.2012г. в 10 часов повар IV разряда Бахарева Мария Ивановна резала вареные овощи на овощерезке МРОВ-160 для салата. Ввиду отсутствия толкателя, проталкивала овощи рукой и получила глубокие порезы пальцев. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата пострадавшей Бахаревой М.И. 10000 рублей. Всего работников в ресторане 60 человек. Несчастный случай был первым в этом году. Дополнительная информация о Бахаревой М.И. Дата рождения 10.06.1989г. Образование: средне- специальное; закончила НТТП по специальности "Технология продуктов общественного питания" в 2010г. Дата поступления на работу в столовую 1.09.2010г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2011г.					
13.	Составьте акт по форме Н-1 В рыбном цехе кафе 17.11.2010г. в 10 часов повар IV разряда Жукова Людмила Ивановна очищала рыбу (сазан) от чешуи с помощью рыбочистки РО-1М. Она забыла одеть очки, поэтому одна из чешуек попала ей в глаз и Жукова получила травму глаза. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата Жуковой Л.И. 10000 рублей. Всего работников в кафе 50 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году. Дополнительна информация о Жуковой Л.И. Дата рождения 1.03.1983г. Образование: средне –специальное; закончила НТТП по специальности "Технология продуктов общественного питания" в 2004г. Обучение безопасности труда по программе технического минимума проходила в 2010г. Дата поступления на работу в кафе 8.09.2004г.					
14.	Составьте акт по форме Н-1 На складе кафе-бара 1.12.2011г. в 11 часов бухгалтер Иванова Мария Ивановна проводила инвентаризационную опись материальных ценностей у бригадира Кох Л.И. В процессе работы она поскользнулась (было пролито растительное масло) упала и травмировала ногу. Ей был выдан лист о нетрудоспособности на 10 дней. Среднемесячная заработная плата пострадавшей Ивановой М.И. 15000 рублей. Всего работников в кафе-баре 55 человек. Несчастный случай был четвертым в					

	<p>этом году. Дополнительная информация о Ивановой М.И. Дата рождения 10.06.1985г. Образование: средне – специальное; закончила НГТП по специальности "Бухгалтерский учет" в 2008г. Дата поступления на работу в кафе-бар 10.09.2008г. Последний раз проходила обучение безопасности по программе технического минимума в 2010г.</p>
15.	<p>Заведующая производством отправляет работающего на производстве подростка в возрасте 17 лет на грузочно-разгрузочные работы. Статью какого документа нарушила заведующая производством?</p>
16.	<p>В пекарни была измерена температура кожи у 10 рабочих. Время замеров месяц, температура воздуха 28°С, относительная влажность 35%, скорость движения воздуха 0,1 м/сек. Средняя температура кожи лба равна 35°С груди 39,5°С, кисти 35,6°С. Вопросы: Определите температурный режим пекарни. Оцените тепловое самочувствие рабочих по показаниям средних температур различных участков кожи Перечислите методы комплексной оценки микроклимата. Какие из них абсолютные, а какие субъективные? Дайте комплексную оценку действия микроклимата на рабочих ?</p>
17.	<p>В связи с производственной необходимостью, вы отработали в течение рабочего дня 9 часов. Какие требования трудового законодательства должна соблюдать в 43этом случае администрация предприятия?</p>
18.	<p>Работник предприятия нарушил правила техники безопасности. Может ли руководитель предприятия сразу уволить работника? Проанализируйте ситуацию и дайте правильный ответ.</p>
19.	<p>Вы, как опытный специалист, направлены для обслуживания выставки на 10 дней в другое предприятие питания. Какие виды инструктажа обязаны провести с Вами?</p>
20.	<p>Вы находитесь в очередном отпуске. Вправе ли руководитель предприятия, в связи с производственной необходимостью, отозвать Вас из отпуска?</p>
21.	<p>Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Работника Вашего предприятия Петрову Марию Ивановну перевели на временную работу из овощного цеха в горячий цех. Мастер горячего цеха Яньшина Ольга Петровна. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
22.	<p>Вы – мастер в горячем цехе. На вашем участке заменили тепловое оборудование. Укажите вид инструктажа, который Вы проведёте с работником Ивановой Натальей Ивановной и ответ обоснуйте. В каких случаях проводится данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
23.	<p>Вы – руководитель предприятия. Вы заметили нарушение требований по охране труда со стороны одного из работников цеха Лесной Надежды Михайловны. Нужно ли проводить инструктаж по охране труда? Если да, укажите его вид, кто его проводит и ответ обоснуйте. Документально его оформите.</p>
24.	<p>Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вы приняли на предприятие нового работника Минькова Юрия Ивановича. Сегодня он впервые вышел на работу. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
25.	<p>Вы – руководитель предприятия. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вам необходимо провести повторный инструктаж для работника Минькова Юрия Ивановича. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
26.	<p>Рабочие Волков и Зайцев обратились к администрации цеха с просьбой заменить им старую спецодежду на новую в связи с истечением срока ее носки. Им объяснили, что данный срок не истек, так как Волков два месяца находился в командировке, а Зайцев 3,5 месяца болел. Кроме того, они были в отпуске по 42 дня каждый. Вернуться к вопросу рабочим предложили по истечении указанных сроков. Права ли администрация цеха?</p>
27.	<p>Следующий фактор – тепловое (инфракрасное) излучение. Тепловое излучение равно 1000 Вт/м² попадает в интервал от 351 до 2800Вт/м², что оценивается в 2 балла, т.е. X_{ст} = 2 балла. Определите T и X_{факт}.</p>
28.	<p>Микроклимат в исследуемом помещении +28°С, норма - +22°С, т.е. отклонение на 6°С, которому по гигиенической классификации труда в таблице в Приложении 2 соответствует 2 балла, т.е. X_{ст} = 2 балла. Продолжительность действия фактора- 460 мин., смены- 480 мин., определите T и X_{факт}.</p>
29.	<p>Систематический подъем тяжестей 32кг, данный вес находится в промежутке от 30 до 35 кг, что оценивается в 1 балл, т.е. X_{ст} = 1 балл. Продолжительность действия фактора- 240 мин., смены- 480 мин., определите T и X_{факт}.</p>
30.	<p>Старший инженер по технике безопасности кондитерской фабрики Ушаков был уволен по сокращению штатов. Не согласившись с увольнением, он обратился с иском о восстановлении на работе в суд, указав в заявлении, что является единственным специалистом по охране труда в организации, где занято более 280 работников, 80 из которых непосредственно трудятся в условиях повышенной опасности. Фактическая ликвидация обществом собственной службы безопасности труда не соответствует Конституции РФ, законодательству об охране труда и общему смыслу правового регулирования труда в России. Одновременно в заявлении было указано, что общество на протяжении трех последних лет не выделяет средств на охрану</p>

труда, обучение безопасности труда проводится лишь после настоятельных требований Ушакова и только в связи с конкретными фактами производственных нарушений.
В настоящее время обязанности по обеспечению безопасности труда возложены на руководителей подразделений, которые не имеют представления об этой работе. В организации принят коллективный договор, предусматривающий обязанности службы охраны труда и лично ее руководителя Ушакова. Профсоюзная организация отсутствует.
Есть ли нарушения в действиях руководителя?
Ваше мнение по иску Ушакова. Дайте аргументированный ответ.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры бухгалтерского учета и анализа от 28.03.2019 № 7

Зав КБУ, к.э.н., доц.  Н.В. Лактионова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

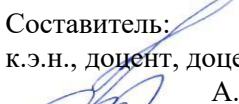
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.04.01.02 АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА
ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования - бакалавриат

Программа подготовки – академический бакалавриат

Составитель:
к.э.н., доцент, доцент

А.А. Черник

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОБЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ..	5
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	6
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	12
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	12
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
Приложение 1. Вопросы и практические задания для подготовки к экзамену по дисциплине.....	14
Приложение 2. Образец билета к экзамену	27
Приложение 3. Комплект кейс-заданий по дисциплине.....	29
Приложение 4. Комплект вопросов для собеседования по дисциплине.....	34
Приложение 5. Комплект практических заданий по дисциплине.....	35
Приложение 6. Комплект заданий для контрольной работы студентов очной формы обучения по дисциплине.....	50
Приложение 7. Комплект заданий для контрольной работы студентов заочной формы обучения по дисциплине.....	53
Приложение 8. Комплект тестов по дисциплине для текущего контроля.....	57
Приложение 9. Комплект тестов для входного контроля (диагностического тестирования).....	60
Лист регистрации изменений	64

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанный дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся в процессе изучения дисциплины «Бухгалтерский учёт».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- оценка достижений студентов в процессе изучения учебной дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебной дисциплины. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Темы дисциплины	Формируемые компетенции (коды компетенций)				
	ОК-3	ПК-5	ПК-14	ПК-16	ПК-22
Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	+				
Тема 2. Маркетинговый анализ	+			+	
Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства		+			
Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда		+			
Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов			+		+
Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов			+		+
Тема 7. Анализ расходов организации			+		+

Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности организации			+		+
---	--	--	---	--	---

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» включают контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		
		тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во (комплект, перечень)
Входной контроль				
Бухгалтерский учет		20		
Текущий контроль				
Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОК-3	20	собеседование	1
Тема 2. Маркетинговый анализ	ОК-3, ПК-16		Кейс-задание	1
Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства	ПК-5		Кейс-задание	1
			практические задания	1
Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда	ПК-5		практические задания	1
Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов	ПК-14, 22		практические задания	1
Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов	ПК-14, 22		практические задания	1
Тема 7. Анализ расходов организации	ПК-14, 22		практические задания	1
Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности организации	ПК-14, 22		практические задания	1
			контрольная работа	1

Промежуточная аттестация	ПК-ОК-3, ПК-5, 14, 16, 22		Вопросы и практические задания к экзамену	1
			Билеты к экзамену	1
Всего		40	12	12

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием тем дисциплины.

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной и очно-заочной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОК-3	Знает верно и в полном объеме: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Умеет верно и в полном объеме: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Владет навыками верно и в полном объеме: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

		ПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Знает верно и в полном объеме: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Знает верно и в полном объеме: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Знает верно и в полном объеме: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p>

70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Знает с незначительными замечаниями: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Знает с незначительными замечаниями: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных</p>

			факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
		ПК-22	<p>Знает с незначительными замечаниями: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и</p>

			принятия решения по результатам контроля
		ПК-16	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОК-3	<p>Не знает на базовом уровне: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Не знает на базовом уровне: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Не умеет на базовом уровне: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Не знает на базовом уровне: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки</p>

			<p>финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Не знает на базовом уровне: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Не знает на базовом уровне: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p>

Оценка «Неудовлетворительно» ставится также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонд оценочных средств сформирован на бумажном и электронном носителях и хранится на кафедре.

На сайте филиала в свободном доступе для студентов размещены фонды оценочных средств: для подготовки к практическим занятиям, выполнению самостоятельной работы, вопросы и практические задания к экзамену, варианты тестовых заданий, кейс-заданий, вопросы к собеседованию.

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 3-8.

Промежуточная аттестация

Вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

Вопросы и практические задания к экзамену, а также билеты к экзамену представлены в приложении 1.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанью - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине

требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица).

Таблица

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1.Диагностическое тестирование	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовое задание (Приложение 9)	Экспертный, электронный
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовое задание (Приложение 8)	экспертный
3.Кейс-задание	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 3)	экспертный
4.Собеседование	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень вопросов для собеседования (Приложение 3)	экспертный
5.Практические задания	Задачи и задания реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	Комплект задач и заданий (Приложение 5)	экспертный
6.Контрольная работа	Задачи и задания, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	Комплект заданий для студентов очной и заочной форм обучения (Приложения 6 и 7)	экспертный
7.Зачет с оценкой	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в устной форме по всем темам изученной дисциплины	Вопросы и практические задания к экзамену (Приложения 2 и 3)	экспертный

Вопросы и практические задания для подготовки к экзамену по дисциплине

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Вопросы для подготовки к экзамену и перечень практических заданий по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» на 2020-2021 учебный год

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Сущность, предмет и задачи анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
2.	Принципы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
3.	Информационная база анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
4.	Пользователи результатов анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
5.	Организация аналитической работы на предприятии
6.	Документальное оформление результатов анализа
7.	Понятие метода и методики анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
8.	Виды экономических моделей в зависимости от типов связи между факторами
9.	Виды методов анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
10.	Количественные методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
11.	Экономическая характеристика метода факторного анализа
12.	Экономическая характеристика метода элиминирования
13.	Математические методы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий
14.	Виды методов управленческого анализа
15.	Количественные методы управленческого анализа
16.	Экономическая характеристика методов детерминированного факторного анализа
17.	Экономическая характеристика методов элиминирования
18.	Сущность и информационное обеспечение маркетингового анализа

19.	Методы маркетингового анализа
20.	Применение SWOT- анализа в маркетинговом анализе
21.	Методика SWOT- анализа
22.	Анализ маркетинговых стратегий и тактики деятельности предприятий
23.	Задачи и информационное обеспечение анализа объема производства и продаж продукции предприятий
24.	Значение планирования в финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Виды планирования
25.	Методика тактического бизнес-планирования
26.	Методика оперативного планирования (бюджетирования)
27.	Методика стратегического планирования
28.	Контроль за выполнением бизнес-планов.
29.	Анализ отклонений в исполнении бизнес-плана
30.	Анализ ассортимента выпускаемой предприятием продукции (оказываемых услуг)
31.	Анализ качества выпускаемой предприятием продукции (оказываемых услуг)
32.	Анализ ритмичности производства продукции и продажи услуг
33.	Анализ равномерности процесса производства продукции
34.	Анализ факторов увеличения объема производства продукции и продажи услуг
35.	Анализ выполнения предприятием договорных обязательств
36.	Анализ резервов роста объемов производства продукции и продажи услуг предприятий
37.	Задачи и информационное обеспечение анализа себестоимости продукции или услуг предприятий
38.	Анализ динамики себестоимости продукции и услуг предприятий
39.	Факторный анализ себестоимости продукции
40.	Анализ эффективности использования затрат предприятий
41.	Анализ резервов снижения себестоимости продукции и услуг предприятий
42.	Анализ ценовой политики предприятий
43.	Анализ товарной политики предприятий
44.	Задачи анализа товарных запасов предприятий
45.	Анализ оборачиваемости товарных запасов
46.	Значение и задачи нормирования товарных запасов предприятий
47.	Способы нормирования товарных запасов предприятий
48.	Понятие безубыточного объема продаж и методика его расчета
49.	Понятие запаса финансовой прочности и методика его расчета
50.	Определение критической суммы постоянных затрат, переменных расходов на единицу продукции (услуг) и критического уровня цены реализации
51.	Методы определения критической точки безубыточности деятельности предприятий
52.	Анализ производственного левериджа предприятий
53.	Анализ финансового и совокупного левериджей
54.	Анализ обеспеченности предприятий трудовыми ресурсами

55.	Анализ использования предприятием рабочего времени
56.	Факторный анализ фонда рабочего времени
57.	Анализ производительности труда работников предприятий
58.	Анализ резервов повышения эффективности использования предприятием трудовых ресурсов
59.	Анализ влияния трудовых ресурсов на объем выпущенной организацией продукции (оказанных услуг)
60.	Анализ технического состояния основных средств предприятий
61.	Анализ времени использования оборудования
62.	Анализ производственной мощности
63.	Анализ способов начисления амортизации по объектам основных средств предприятий
64.	Анализ движения основных средств предприятий
65.	Анализ эффективности использования основных средств предприятий
66.	Анализ резервов повышения уровня технического развития предприятий
67.	Анализ инновационного развития организации
68.	Анализ рентабельности продаж
69.	Анализ эффективности системы управления
70.	Анализ стратегии и тактики работы организации
71.	Анализ стоимости бизнеса
72.	Методы расчета стоимости бизнеса

Практические задания к экзамену по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену																																	
1.	<p>Задача 1. На основании данных определить ритмичность производства продукции (первым способом). Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Дни месяца</th> <th style="width: 40%;">Плановый выпуск продукции</th> <th style="width: 45%;">Фактический выпуск продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">22 500</td></tr> <tr><td>2</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">21 200</td></tr> <tr><td>3</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">22 100</td></tr> <tr><td>4</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">22 300</td></tr> <tr><td>5</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">19 800</td></tr> <tr><td>6</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">20 200</td></tr> <tr><td>7</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">19 950</td></tr> <tr><td>8</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">19 700</td></tr> <tr><td>9</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">20 000</td></tr> <tr><td>10</td><td style="text-align: right;">20 000</td><td style="text-align: right;">21 150</td></tr> </tbody> </table>	Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции	1	20 000	22 500	2	20 000	21 200	3	20 000	22 100	4	20 000	22 300	5	20 000	19 800	6	20 000	20 200	7	20 000	19 950	8	20 000	19 700	9	20 000	20 000	10	20 000	21 150
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции																																
1	20 000	22 500																																
2	20 000	21 200																																
3	20 000	22 100																																
4	20 000	22 300																																
5	20 000	19 800																																
6	20 000	20 200																																
7	20 000	19 950																																
8	20 000	19 700																																
9	20 000	20 000																																
10	20 000	21 150																																
2.	<p>Задача 2. На основании данных определить ритмичность производства продукции (вторым способом).</p>																																	

Таблица - Исходные данные для решения задачи		
В тыс. руб.		
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции
1	20 000	22 500
2	20 000	21 200
3	20 000	22 100
4	20 000	22 300
5	20 000	19 800
6	20 000	20 200
7	20 000	19 950
8	20 000	19 700
9	20 000	20 000
10	20 000	21 150

3.	<p>Задача 3. На основании данных определить ритмичность производства продукции (третьим способом). Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Дни месяца</th> <th>Плановый выпуск продукции</th> <th>Фактический выпуск продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>20 000</td><td>22 500</td></tr> <tr><td>2</td><td>20 000</td><td>21 200</td></tr> <tr><td>3</td><td>20 000</td><td>22 100</td></tr> <tr><td>4</td><td>20 000</td><td>22 300</td></tr> <tr><td>5</td><td>20 000</td><td>19 800</td></tr> <tr><td>6</td><td>20 000</td><td>20 200</td></tr> <tr><td>7</td><td>20 000</td><td>19 950</td></tr> <tr><td>8</td><td>20 000</td><td>19 700</td></tr> <tr><td>9</td><td>20 000</td><td>20 000</td></tr> <tr><td>10</td><td>20 000</td><td>21 150</td></tr> </tbody> </table>	Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции	1	20 000	22 500	2	20 000	21 200	3	20 000	22 100	4	20 000	22 300	5	20 000	19 800	6	20 000	20 200	7	20 000	19 950	8	20 000	19 700	9	20 000	20 000	10	20 000	21 150
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции																																
1	20 000	22 500																																
2	20 000	21 200																																
3	20 000	22 100																																
4	20 000	22 300																																
5	20 000	19 800																																
6	20 000	20 200																																
7	20 000	19 950																																
8	20 000	19 700																																
9	20 000	20 000																																
10	20 000	21 150																																

4.	<p>Задача 4. На основании данных определить равномерность производства продукции. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Дни месяца</th> <th>Плановый выпуск продукции</th> <th>Фактический выпуск продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>20 000</td><td>22 500</td></tr> <tr><td>2</td><td>20 000</td><td>21 200</td></tr> <tr><td>3</td><td>20 000</td><td>22 100</td></tr> <tr><td>4</td><td>20 000</td><td>22 300</td></tr> <tr><td>5</td><td>20 000</td><td>19 800</td></tr> <tr><td>6</td><td>20 000</td><td>20 200</td></tr> <tr><td>7</td><td>20 000</td><td>19 950</td></tr> <tr><td>8</td><td>20 000</td><td>19 700</td></tr> <tr><td>9</td><td>20 000</td><td>20 000</td></tr> <tr><td>10</td><td>20 000</td><td>21 150</td></tr> </tbody> </table>	Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции	1	20 000	22 500	2	20 000	21 200	3	20 000	22 100	4	20 000	22 300	5	20 000	19 800	6	20 000	20 200	7	20 000	19 950	8	20 000	19 700	9	20 000	20 000	10	20 000	21 150
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции																																
1	20 000	22 500																																
2	20 000	21 200																																
3	20 000	22 100																																
4	20 000	22 300																																
5	20 000	19 800																																
6	20 000	20 200																																
7	20 000	19 950																																
8	20 000	19 700																																
9	20 000	20 000																																
10	20 000	21 150																																

5.	<p>Задача 5. На основании данных определить показатели, характеризующие динамику выпуска продукции. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1" data-bbox="416 248 1513 488"> <thead> <tr> <th>Год</th> <th>Объём производства продукции в сопоставимых ценах, тыс. руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2013</td> <td>172 620</td> </tr> <tr> <td>2014</td> <td>184 432</td> </tr> <tr> <td>2015</td> <td>212 130</td> </tr> <tr> <td>2016</td> <td>220 505</td> </tr> <tr> <td>2017</td> <td>250 680</td> </tr> </tbody> </table>	Год	Объём производства продукции в сопоставимых ценах, тыс. руб.	2013	172 620	2014	184 432	2015	212 130	2016	220 505	2017	250 680												
Год	Объём производства продукции в сопоставимых ценах, тыс. руб.																								
2013	172 620																								
2014	184 432																								
2015	212 130																								
2016	220 505																								
2017	250 680																								
6.	<p>Задача 6. Используя метод балансовой увязки, рассчитать величину влияния на изменение объема продажи продукцию: а) запасов готовой продукции на начало периода; б) запасов готовой продукции на конец периода; в) выпуска продукции. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">(тыс. руб.)</p> <table border="1" data-bbox="416 763 1513 1240"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт.</th> <th>Отклонение, (+; -)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Запасы готовой продукции на начало периода</td> <td>250,0</td> <td>289,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Выпуск продукции</td> <td>12400,0</td> <td>11900,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Прочие поступления (выбытие)</td> <td>+12,0</td> <td>+6,8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Продажа продукции</td> <td>8150</td> <td>7895,8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Запасы готовой продукции на конец периода</td> <td>4512</td> <td>4300</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	План	Факт.	Отклонение, (+; -)	1. Запасы готовой продукции на начало периода	250,0	289,0		2. Выпуск продукции	12400,0	11900,0		3. Прочие поступления (выбытие)	+12,0	+6,8		4. Продажа продукции	8150	7895,8		5. Запасы готовой продукции на конец периода	4512	4300	
Показатель	План	Факт.	Отклонение, (+; -)																						
1. Запасы готовой продукции на начало периода	250,0	289,0																							
2. Выпуск продукции	12400,0	11900,0																							
3. Прочие поступления (выбытие)	+12,0	+6,8																							
4. Продажа продукции	8150	7895,8																							
5. Запасы готовой продукции на конец периода	4512	4300																							
7.	<p>Задача 7. Рассчитать коэффициент сортности по плану и фактически. Сделать вывод о качестве продукции. Данные: выпуск продукции по плану, тыс. ед. - 37,7; фактически — 37,2. Стоимость выпуска по плану, тыс. руб. — 1083, фактически — 1094. Стоимость выпуска по цене I сорта по плану, тыс. руб. - 1508, фактически - 1488.</p>																								
8.	<p>Задача 8. Рассчитать влияние качества продукции на: а) изменение выпуска товарной продукции; б) изменение выручки от продажи продукции; в) изменение прибыли. Данные: цена изделия до изменения качества составляла 40 руб., после чего качество повысилось и цена изделия составила 41,7 руб. Уровень себестоимости изделия до изменения качества - 0,8, после повышения качества - 0,88. Продукции повышенного качества было произведено 7200 шт. в натуральном выражении. Вся произведенная продукция продана.</p>																								
9.	<p>Задача 9. На основании данных определить влияние на изменение выпуска продукции (методом цепных подстановок): а) фондоотдачи; б) среднегодовой стоимости основных средств. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p>																								

	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Выпуск продукции	29605	34152
	Среднегодовая стоимость основных средств	13980	14562
10.	Задача 10. На основании данных определить влияние на изменение выпуска продукции (интегральным методом): а) производительности труда 1 рабочего; б) среднесписочной численности рабочих. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Выпуск продукции, тыс. руб.	29605	34152
	Среднесписочная численность рабочих, чел.	68	72
11.	Задача 11. На основании данных определить влияние на изменение выпуска продукции (методом абсолютных разниц): а) материалоотдачи; б) стоимости материальных затрат. Таблица - Исходные данные для решения задачи <div style="text-align: right;">В тыс. руб.</div>		
	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Выпуск продукции	29605	34152
	Материальные затраты	7120	10410
12.	Задача 12. На основании приведённых данных определить: влияние на изменение выпуска продукции (методом относительных разниц): а) материалоотдачи; б) стоимости материальных затрат. Таблица - Исходные данные для решения задачи <div style="text-align: right;">(тыс. руб.)</div>		
	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Выпуск продукции	39605	44152
	Материальные затраты	8120	9410
13.	Задача 13. На основании приведённых данных определить: влияние на изменение выпуска продукции: а) количества произведенной продукции; б) средней цены единицы продукции. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Количество произведенной продукции, шт.	40 000	42000
	Средняя цена единицы продукции, руб.	405	450
14.	Задача 14.		

	<p>Рассчитать показатели состояния основных средств предприятия: коэффициент амортизации; коэффициент годности, если на начало года амортизация основных средств составила 4500 тыс. руб., на конец года - 4820 тыс. руб. Остаточная стоимость основных средств на начало года — 11380 тыс. руб., на конец года — 13130 тыс. руб. Стоимость основных средств в первоначальной оценке на начало года — 15880 тыс. руб., на конец - 17950 тыс. руб. Сформулировать выводы.</p>															
15.	<p>Задача 15. На основании приведённых данных определить: - показатели эффективности использования основных средств; - влияние на изменение выпуска продукции: а) фондоотдачи; б) среднегодовой стоимости основных средств. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выпуск продукции, тыс. руб.</td> <td>80 000</td> <td>100 320</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.</td> <td>20 000</td> <td>23 660</td> </tr> <tr> <td>Чистая прибыль, тыс. руб.</td> <td>15 477</td> <td>17 417</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выпуск продукции, тыс. руб.	80 000	100 320	Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	20 000	23 660	Чистая прибыль, тыс. руб.	15 477	17 417			
Показатель	Базисный период	Отчётный период														
Выпуск продукции, тыс. руб.	80 000	100 320														
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	20 000	23 660														
Чистая прибыль, тыс. руб.	15 477	17 417														
16.	<p>Задача 16. На основании данных таблицы рассчитать влияние на фондоотдачу изменения удельного веса действующего оборудования. Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %</td> <td>32,3</td> <td>35,7</td> </tr> <tr> <td>2. Уд. вес активной части основных средств, %</td> <td>35,6</td> <td>37,4</td> </tr> <tr> <td>3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.</td> <td>2,85</td> <td>2,72</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Базисный год	Отчетный год	1. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	32,3	35,7	2. Уд. вес активной части основных средств, %	35,6	37,4	3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,85	2,72			
Показатель	Базисный год	Отчетный год														
1. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	32,3	35,7														
2. Уд. вес активной части основных средств, %	35,6	37,4														
3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,85	2,72														
17.	<p>Задача 17. На основании данных таблицы рассчитать изменение фондоотдачи основных средств под влиянием изменения фондоотдачи действующего оборудования. Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Уд. вес активной части основных средств, %</td> <td>44,2</td> <td>43,4</td> </tr> <tr> <td>2. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %</td> <td>52,4</td> <td>55,7</td> </tr> <tr> <td>3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.</td> <td>2,78</td> <td>2,62</td> </tr> <tr> <td>4. Фондоотдача основных средств, руб./ руб.</td> <td>1,148</td> <td>1,218</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Базисный год	Отчетный год	1. Уд. вес активной части основных средств, %	44,2	43,4	2. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	52,4	55,7	3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,78	2,62	4. Фондоотдача основных средств, руб./ руб.	1,148	1,218
Показатель	Базисный год	Отчетный год														
1. Уд. вес активной части основных средств, %	44,2	43,4														
2. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	52,4	55,7														
3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,78	2,62														
4. Фондоотдача основных средств, руб./ руб.	1,148	1,218														
18.	Задача 18.															

	<p>На основании данных таблицы: - рассчитать потребность в материалах для производства продукции; - определить среднюю цену единицы материала; - проанализировать исчисленные показатели. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Предшествующий период</th> <th>Отчетный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем выпуска продукции, тыс. шт.</td> <td>2793,4</td> <td>2840,0</td> </tr> <tr> <td>Потребность в основных материалах на одно изделие, кг</td> <td>0,6</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Средняя цена за единицу материала, руб.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сумма материальных расходов, тыс. шт.</td> <td>6128</td> <td>11560</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Предшествующий период	Отчетный период	Объем выпуска продукции, тыс. шт.	2793,4	2840,0	Потребность в основных материалах на одно изделие, кг	0,6	0,7	Средняя цена за единицу материала, руб.			Сумма материальных расходов, тыс. шт.	6128	11560						
Показатель	Предшествующий период	Отчетный период																				
Объем выпуска продукции, тыс. шт.	2793,4	2840,0																				
Потребность в основных материалах на одно изделие, кг	0,6	0,7																				
Средняя цена за единицу материала, руб.																						
Сумма материальных расходов, тыс. шт.	6128	11560																				
19.	<p>Задача 19. Выполнить анализ материалоемкости по прямым затратам. Определить размер влияния на материальные затраты изменения: структуры продукции; уровня материальных затрат; цен на материальные ресурсы; отпускных цен на продукцию. Сформулировать выводы. Расчет факторов делать методом цепной подстановки. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">(тыс. руб.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Выпуск продукции в сопоставимых ценах</td> <td>66940</td> <td>69268</td> </tr> <tr> <td>2. Прямые материальные затраты</td> <td>26290</td> <td>26320</td> </tr> <tr> <td>3. Материалоемкость по прямым затратам</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Прямые материальные затраты на основе плановой калькуляции, исходя из фактического объема и ассортимента</td> <td></td> <td>27014,5</td> </tr> <tr> <td>5. Отклонение цен на материальные ресурсы</td> <td></td> <td>+86</td> </tr> <tr> <td>6. Отклонение отпускных цен на продукцию</td> <td></td> <td>+93</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	План	Факт	1. Выпуск продукции в сопоставимых ценах	66940	69268	2. Прямые материальные затраты	26290	26320	3. Материалоемкость по прямым затратам			4. Прямые материальные затраты на основе плановой калькуляции, исходя из фактического объема и ассортимента		27014,5	5. Отклонение цен на материальные ресурсы		+86	6. Отклонение отпускных цен на продукцию		+93
Показатель	План	Факт																				
1. Выпуск продукции в сопоставимых ценах	66940	69268																				
2. Прямые материальные затраты	26290	26320																				
3. Материалоемкость по прямым затратам																						
4. Прямые материальные затраты на основе плановой калькуляции, исходя из фактического объема и ассортимента		27014,5																				
5. Отклонение цен на материальные ресурсы		+86																				
6. Отклонение отпускных цен на продукцию		+93																				
20.	<p>Задача 20. Выполнить анализ обеспеченности предприятия запасами. Рассчитать коэффициент обеспеченности. Определить прирост (снижение) объема производства за счет следующих факторов: поставки ресурсов; плохого качества материалов. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Поставка материалов по договорам, тыс. руб.</td> <td>16840,0</td> <td>14320,0</td> </tr> <tr> <td>2. Норма расхода на 1 рубль продукции, руб.</td> <td>0,56</td> <td>0,58</td> </tr> <tr> <td>3. Коэффициент обеспеченности</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Отходы сырья, тыс. руб.</td> <td>18,4</td> <td>22,5</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	План	Факт	1. Поставка материалов по договорам, тыс. руб.	16840,0	14320,0	2. Норма расхода на 1 рубль продукции, руб.	0,56	0,58	3. Коэффициент обеспеченности			4. Отходы сырья, тыс. руб.	18,4	22,5						
Показатель	План	Факт																				
1. Поставка материалов по договорам, тыс. руб.	16840,0	14320,0																				
2. Норма расхода на 1 рубль продукции, руб.	0,56	0,58																				
3. Коэффициент обеспеченности																						
4. Отходы сырья, тыс. руб.	18,4	22,5																				
21.	<p>Задача 21. На основании данных таблицы: - определить влияние выпуска продукции и материальных расходов на 1 руб.</p>																					

	продукции на материальные расходы; - проанализировать исчисленные показатели. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
	Показатель	Предшествующий период	Отчетный период
	Выпуск продукции, тыс. руб.	19204	28164
	Материальные расходы, тыс. руб.	6128	11560
	в том числе прямые материальные расходы, тыс. руб.	5028	9015
22.	Задача 22. На основании данных таблицы рассчитать размер влияния на среднечасовую выработку изменения удельного веса рабочих в общей численности и количества отработанных часов. Сформулировать вывод. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
	Показатель	План	Факт.
	1. Удельный вес рабочих в общей численности, %	83,0	82,6
	2. Отработано одним рабочим, час.	1,8	1,76
	3. Среднечасовая выработка, руб.	60,0	61,8
23.	Задача 23. На основании данных таблицы рассчитать размер влияния на оплату труда изменения численности и средней заработной платы. Определить уровень расходов и относительную экономию (перерасход). Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
	Показатель	План	Факт.
	1. Численность рабочих, чел.	46	48
	2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.	16284	18144
	3. Среднегодовая зарплата одного рабочего, руб.		
	4. Уровень расходов на оплату труда, %		
24.	Задача 24. На основании данных таблицы выполнить анализ движения рабочей силы. Рассчитать коэффициенты: по приему; по выбытию; по текучести кадров. Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
	Показатель	Базисный год	Отчетный год
	1. Принято на предприятие, чел.	30	36
	2. Выбыло с предприятия, чел.	42	43

	3. Среднесписочная численность работников, чел.	400	420															
25.	<p>Задача 25. Рассчитать недостающие в таблице показатели, сформулировать выводы об изменении производительности труда за счет изменения численности и удельного веса рабочих в общей численности. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Выпуск продукции, тыс. руб.</td> <td>38350</td> <td>38230</td> </tr> <tr> <td>2. Численность работников, чел</td> <td>430</td> <td>440</td> </tr> <tr> <td>3. Численность рабочих, чел.</td> <td>320</td> <td>345</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный год	Отчетный год	1. Выпуск продукции, тыс. руб.	38350	38230	2. Численность работников, чел	430	440	3. Численность рабочих, чел.	320	345			
Показатель	Базисный год	Отчетный год																
1. Выпуск продукции, тыс. руб.	38350	38230																
2. Численность работников, чел	430	440																
3. Численность рабочих, чел.	320	345																
26.	<p>Задача 26. На основании данных таблицы рассчитать размер влияния на оплату труда изменения численности и средней заработной платы. Определить уровень расходов и относительную экономию (перерасход). Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Численность рабочих, чел.</td> <td>123</td> <td>134</td> </tr> <tr> <td>2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.</td> <td>41544</td> <td>52380</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	План	Факт.	1. Численность рабочих, чел.	123	134	2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.	41544	52380						
Показатель	План	Факт.																
1. Численность рабочих, чел.	123	134																
2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.	41544	52380																
27.	<p>Задача 27. На основании данных таблицы сделать анализ движения рабочей силы. Рассчитать коэффициенты: по приему; по выбытию; по текучести кадров. Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Принято на предприятие, чел.</td> <td>25</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>2. Выбыло с предприятия, чел.</td> <td>34</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>3. Среднесписочная численность работников, чел.</td> <td>396</td> <td>382</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный год	Отчетный год	1. Принято на предприятие, чел.	25	23	2. Выбыло с предприятия, чел.	34	35	3. Среднесписочная численность работников, чел.	396	382			
Показатель	Базисный год	Отчетный год																
1. Принято на предприятие, чел.	25	23																
2. Выбыло с предприятия, чел.	34	35																
3. Среднесписочная численность работников, чел.	396	382																
28.	<p>Задача 28. Выполнить факторный анализ чистой прибыли. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выручка</td> <td>63231</td> <td>84834</td> </tr> <tr> <td>Себестоимость продаж</td> <td>51054</td> <td>63310</td> </tr> <tr> <td>Коммерческие расходы</td> <td>10427</td> <td>16985</td> </tr> <tr> <td>Управленческие расходы</td> <td>525</td> <td>744</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выручка	63231	84834	Себестоимость продаж	51054	63310	Коммерческие расходы	10427	16985	Управленческие расходы	525	744
Показатель	Базисный период	Отчётный период																
Выручка	63231	84834																
Себестоимость продаж	51054	63310																
Коммерческие расходы	10427	16985																
Управленческие расходы	525	744																

	Прочие доходы	128	146																								
	Прочие расходы	418	697																								
29.	Задача 29. Выполнить факторный анализ рентабельности, исчисленной по чистой прибыли. Таблица - Исходные данные для решения задачи <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выручка</td> <td>63231</td> <td>84834</td> </tr> <tr> <td>Себестоимость продаж</td> <td>51054</td> <td>63310</td> </tr> <tr> <td>Коммерческие расходы</td> <td>10427</td> <td>16985</td> </tr> <tr> <td>Управленческие расходы</td> <td>525</td> <td>744</td> </tr> <tr> <td>Прочие доходы</td> <td>128</td> <td>146</td> </tr> <tr> <td>Прочие расходы</td> <td>418</td> <td>697</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выручка	63231	84834	Себестоимость продаж	51054	63310	Коммерческие расходы	10427	16985	Управленческие расходы	525	744	Прочие доходы	128	146	Прочие расходы	418	697			
Показатель	Базисный период	Отчётный период																									
Выручка	63231	84834																									
Себестоимость продаж	51054	63310																									
Коммерческие расходы	10427	16985																									
Управленческие расходы	525	744																									
Прочие доходы	128	146																									
Прочие расходы	418	697																									
30.	Задача 30. Рассчитать и оценить на основании приведенных данных показатели рентабельности. Таблица - Исходные данные для решения задачи <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчетный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Чистая прибыль, тыс. руб.</td> <td>354</td> <td>401</td> </tr> <tr> <td>Выручка от продаж, тыс. руб.</td> <td>3816</td> <td>3955</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость имущества, тыс. руб.</td> <td>4433</td> <td>4711</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость собственного капитала, тыс. руб.</td> <td>1861</td> <td>1923</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный период	Отчетный период	Чистая прибыль, тыс. руб.	354	401	Выручка от продаж, тыс. руб.	3816	3955	Среднегодовая стоимость имущества, тыс. руб.	4433	4711	Среднегодовая стоимость собственного капитала, тыс. руб.	1861	1923									
Показатель	Базисный период	Отчетный период																									
Чистая прибыль, тыс. руб.	354	401																									
Выручка от продаж, тыс. руб.	3816	3955																									
Среднегодовая стоимость имущества, тыс. руб.	4433	4711																									
Среднегодовая стоимость собственного капитала, тыс. руб.	1861	1923																									
31.	Задача 31. Определить тип финансовой устойчивости организации. Таблица - Исходные данные для решения задачи, В тыс. руб. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Собственный капитал</td> <td>5275</td> <td>4410</td> </tr> <tr> <td>Внеоборотные активы</td> <td>1499</td> <td>1308</td> </tr> <tr> <td>Долгосрочные обязательства</td> <td>1000</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные кредиты и заёмные средства</td> <td>800</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Общая величина запасов</td> <td>5608</td> <td>6505</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные финансовые вложения</td> <td>120</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Резервный капитал</td> <td>2675</td> <td>4350</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Собственный капитал	5275	4410	Внеоборотные активы	1499	1308	Долгосрочные обязательства	1000	1000	Краткосрочные кредиты и заёмные средства	800	500	Общая величина запасов	5608	6505	Краткосрочные финансовые вложения	120	120	Резервный капитал	2675	4350
Показатель	На начало года	На конец года																									
Собственный капитал	5275	4410																									
Внеоборотные активы	1499	1308																									
Долгосрочные обязательства	1000	1000																									
Краткосрочные кредиты и заёмные средства	800	500																									
Общая величина запасов	5608	6505																									
Краткосрочные финансовые вложения	120	120																									
Резервный капитал	2675	4350																									
32.	Задача 32. На основании данных оценить тип финансовой устойчивости организации. Таблица - Исходные данные для решения задачи <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные средства</td> <td>2463</td> <td>2639</td> </tr> <tr> <td>Запасы</td> <td>1367</td> <td>2561</td> </tr> <tr> <td>Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям</td> <td>661</td> <td>333</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)</td> <td>3751</td> <td>4834</td> </tr> <tr> <td>Денежные средства</td> <td>1593</td> <td>4391</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Основные средства	2463	2639	Запасы	1367	2561	Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834	Денежные средства	1593	4391						
Показатель	На начало года	На конец года																									
Основные средства	2463	2639																									
Запасы	1367	2561																									
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333																									
Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834																									
Денежные средства	1593	4391																									

	Уставный капитал	30	30																																				
	Добавочный капитал	2219	2219																																				
	Нераспределенная прибыль	416	2088																																				
	Долгосрочные займы и кредиты	2000	2800																																				
	Краткосрочные займы и кредиты	600	400																																				
	Кредиторская задолженность	5566	9217																																				
33.	<p>Задача 33. На основании данных определить относительные показатели финансовой устойчивости организации. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные средства</td> <td>2463</td> <td>2639</td> </tr> <tr> <td>Запасы</td> <td>1367</td> <td>2561</td> </tr> <tr> <td>Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям</td> <td>661</td> <td>333</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)</td> <td>3751</td> <td>4834</td> </tr> <tr> <td>Денежные средства</td> <td>1593</td> <td>4391</td> </tr> <tr> <td>Уставный капитал</td> <td>34</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Добавочный капитал</td> <td>2219</td> <td>2219</td> </tr> <tr> <td>Нераспределенная прибыль</td> <td>416</td> <td>2088</td> </tr> <tr> <td>Долгосрочные займы и кредиты</td> <td>1000</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные займы и кредиты</td> <td>600</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Кредиторская задолженность</td> <td>5566</td> <td>9217</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Основные средства	2463	2639	Запасы	1367	2561	Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834	Денежные средства	1593	4391	Уставный капитал	34	34	Добавочный капитал	2219	2219	Нераспределенная прибыль	416	2088	Долгосрочные займы и кредиты	1000	800	Краткосрочные займы и кредиты	600	400	Кредиторская задолженность	5566	9217
Показатель	На начало года	На конец года																																					
Основные средства	2463	2639																																					
Запасы	1367	2561																																					
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333																																					
Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834																																					
Денежные средства	1593	4391																																					
Уставный капитал	34	34																																					
Добавочный капитал	2219	2219																																					
Нераспределенная прибыль	416	2088																																					
Долгосрочные займы и кредиты	1000	800																																					
Краткосрочные займы и кредиты	600	400																																					
Кредиторская задолженность	5566	9217																																					
34.	<p>Задача 34. На основании данных оценить удовлетворительность структуры бухгалтерского баланса и рассчитать коэффициент утраты (восстановления) платежеспособности. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные средства</td> <td>2463</td> <td>2639</td> </tr> <tr> <td>Запасы</td> <td>1367</td> <td>2561</td> </tr> <tr> <td>Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям</td> <td>661</td> <td>333</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)</td> <td>3751</td> <td>4834</td> </tr> <tr> <td>Денежные средства</td> <td>1593</td> <td>4391</td> </tr> <tr> <td>Уставный капитал</td> <td>34</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Добавочный капитал</td> <td>2219</td> <td>2219</td> </tr> <tr> <td>Нераспределенная прибыль</td> <td>416</td> <td>2088</td> </tr> <tr> <td>Долгосрочные займы и кредиты</td> <td>1000</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные займы и кредиты</td> <td>600</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Кредиторская задолженность</td> <td>5566</td> <td>9217</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Основные средства	2463	2639	Запасы	1367	2561	Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834	Денежные средства	1593	4391	Уставный капитал	34	34	Добавочный капитал	2219	2219	Нераспределенная прибыль	416	2088	Долгосрочные займы и кредиты	1000	800	Краткосрочные займы и кредиты	600	400	Кредиторская задолженность	5566	9217
Показатель	На начало года	На конец года																																					
Основные средства	2463	2639																																					
Запасы	1367	2561																																					
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333																																					
Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834																																					
Денежные средства	1593	4391																																					
Уставный капитал	34	34																																					
Добавочный капитал	2219	2219																																					
Нераспределенная прибыль	416	2088																																					
Долгосрочные займы и кредиты	1000	800																																					
Краткосрочные займы и кредиты	600	400																																					
Кредиторская задолженность	5566	9217																																					
35.	<p>Задача 35. На основании данных сгруппировать активы по степени их ликвидности на</p>																																						

	начало и на конец года. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
	Показатель	На начало года	На конец года
	Основные средства	338	290
	Отложенные налоговые активы	9	7
	Запасы	2524	2630
	НДС по приобретенным ценностям	298	342
	Дебиторская задолженность до 12 мес.	1382	1594
	Денежные средства	564	659
	Всего активов	5115	5522
36.	Задача 36. На основании данных определить коэффициенты ликвидности на начало и на конец года. Таблица - Исходные данные для решения задачи		
			В тыс. руб.
	Показатель	На начало года	На конец года
	Запасы	9614	12864
	Поставщики и подрядчики (кредиторская задолженность)	7410	9870
	Денежные средства в кассе	12	10
	Дебиторская задолженность до 12 месяцев	2020	1820
	Основные средства	1280	1040
	Задолженность по оплате труда	167	150
	Задолженность перед бюджетом	180	190
	Краткосрочные финансовые вложения	120	180
	Задолженность перед государственными внебюджетными фондами	58	62
	Нематериальные активы	20	14
	Денежные средства на расчетном счете	5842	8240
	Краткосрочные кредиты и займы	2500	1800

Преподаватель КБУ,
к.э.н., доцент



А.А. Черник

Приложение 2
Образец билета к экзамену по дисциплине

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и организация
ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности
предприятий общественного питания»

1.	Принципы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОК-3
2.	Анализ выполнения предприятием договорных обязательств	ПК-5
3.	Задача	ПК-14, 16, 22

Преподаватель, к.э.н, доцент

А.А. Черник

(подпись)

Зав.кафедрой, к.э.н., доцент

Н.В. Лактионова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от _____, протокол № _____

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Кейс-задания

по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания»

Тема 2. Маркетинговый анализ

Проведите SWOT-анализ, используя ниже представленную информацию.

ООО «Белка и Стрелка» зарегистрировано 19 апреля 2011 года по адресу: 350049 г. Краснодар ул. Красных партизан, д. 515.

ООО «Белка и Стрелка» согласно уставу имеют право осуществлять различные виды деятельности, но основным из них является деятельность ресторанов и кафе.

ООО «Белка и Стрелка» - это одно из структурных подразделений ООО «Мадьяр». Ресторан-бар «Белка и Стрелка» работает с воскресенья по четверг с 12 до 24 часов, а в пятницу и субботу с 12 до 05 часов (после 23 часов работа осуществляется в режиме ночного клуба).

Ресторан-бар «Белка и Стрелка» стремительно завоевывает свою популярность у жителей города, благодаря особому интерьеру, широкому ассортименту блюд. В ресторане-баре организация часто проводит розыгрыши призов для посетителей. Кроме того, в ресторане-баре посетителям предоставляют дисконтную карту Madyar Collection. Посетителям ресторана-бара также предоставляются следующие скидки:

1) скидка при заказе на вынос - 20%;

2) скидка 15% при расчете кредитной картой альфа-банк (черная Платинум Виза или Мастеркард);

3) скидка 40% для сотрудников, находящихся в рабочее время в ресторане;

4) скидка 40% для менеджеров, находящихся в рабочее время в ресторане;

5) скидка 50% для руководителей, находящихся в рабочее время в ресторане.

В настоящее время в ООО «Белка и Стрелка» работают 52 человека.

ООО «Белка и Стрелка» - это достаточно эффективная организация. Об этом свидетельствуют данные, представленные в таблице.

**Экономические показатели деятельности ООО «Белка и Стрелка»
за 20X1-20X2 гг.**

Показатель	20X1 год	20X2 год	Отклонение, (+,-)	Темп роста, %
Товарооборот, тыс. руб.	78374,00	130695,00	52321,00	166,76
Валовой доход, тыс. руб.	23571,12	29050,53	5479,41	123,25
Уровень валового дохода, %	30,08	22,23	-7,85	73,91
Издержки обращения, тыс. руб.	21925,12	25261,53	3336,41	115,22
Уровень издержек обращения, %	27,97	19,33	-8,65	69,09

Прибыль от продаж, тыс. руб.	1646,00	3789,00	2143,00	230,19
Рентабельность продаж, %	2,10	2,90	0,80	138,04
Сальдо прочих доходов и расходов, тыс. руб.	-132,00	-494,00	-362,00	-
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	1514,00	3295,00	1781,00	217,64
Чистая прибыль, тыс. руб.	1211,00	2636,00	1425,00	217,67

Рассматривая структуру объема производства ООО «Белка и Стрелка», можно выделить наиболее популярные блюда. К ним можно отнести стейк свинины, шашлык свинной, фирменное блюдо из говяжьей вырезки, а также ряд закусок к спиртным напиткам. Каждый месяц происходит обновления меню. Вносятся новые блюда, либо корректируются уже имеющиеся или исключаются блюда, которые пользуются наименьшей популярностью.

При формировании ассортимента администрацией ООО «Белка и стрелка» учитываются возможные группы потребителей. Так, например, ресторан-бар «Белка и Стрелка» располагается вблизи парковой зоны, жилой застройки и офисных зданий. В ресторан, как правило, приходят гости разного возраста из района – местоположения ресторана, желающие пообедать во время рабочего дня. В районе, в котором располагается ресторан, проживают люди с высоким и средним достатком, поэтому и уровень цен соответствует их уровню жизни.

Поэтому и блюда, вводимые в меню, отличаются своей изысканностью, трудоемкостью, а значит и повышенной себестоимостью.

Основной продукцией, выпускаемой ООО «Белка и Стрелка» и находящейся на стадии зрелости, является ряд мясных, рыбных, овощных, горячих блюд и закусок. Они пользуются большим спросом у гостей ресторана и являются неотъемлемой частью работы кухни. Их рецептура тщательно отработана, и достигнуто максимальное качество данных блюд. На предприятии наблюдается постоянный рост продаж этих ассортиментных групп.

Состав продуктов подобран так, что большинство из них хорошо сочетаются между собой, а также они взаимозаменяемы. Это помогает в непредвиденных ситуациях, когда тот или иной продукт заканчивается.

При формировании меню сыграли роль предприятия общественного питания, которые располагаются на «одной территории», т.е. в одном районе города, с рестораном-баром «Белка и Стрелка». Для успешной работы, предприятие имеет отличительные блюда - фирменные. Ресторан имеет свой фирменный салат, горячее блюдо, рецепты которых, держаться в строжайшем секрете.

Основная часть гостей принадлежит возрастной категории от 20 до 45 лет (как женщины, так и мужчины).

Для оптимальной организации взаимодействия с официантами, используется единое программное обеспечение с возможностью выхода в единую информационную базу, в которой хранится вся информация об ассортименте продукции, ценах и их наличии.

Общество предоставляет клиентам возможность свободного выбора любого официанта в зависимости от предпочтений клиента.

Для создания и поддержания системы обслуживания клиентов ресторан обеспечивает наличие:

- квалифицированных специалистов, ответственных за взаимодействие с клиентами и организацию клиентского обслуживания;
- помещений для приема клиентов;
- качественной продукции.

Эффективный процесс взаимодействия с клиентами в ООО «Белка и Стрелка» характеризуется следующими параметрами:

- единообразие требований к качеству предоставления услуг, соблюдение установленных сроков по всем процедурам взаимодействия;
- индивидуальный подход к клиентам;
- минимизация времени клиента, затраченного на получение заказа;
- оперативность реагирования на жалобы и устранения выявленных недостатков в работе с клиентами.

Ключевыми критериями оценки качества взаимодействия с клиентами при оказании услуг общественного питания являются:

- обеспечение качества питания;
- обеспечение качества клиентского обслуживания.

В настоящее время на рынке услуг существует множество кафе и ресторанов, предоставляющих аналогичные услуги. Среди основных конкурентов ресторана можно выделить три: ресторан «Subway», ресторан «Отель» и ресторан «Рис», основные характеристики которых, в сравнении с данными ресторана «Белка и стрелка», приведены в таблице ниже.

Основные конкуренты ООО «Белка и Стрелка» и их характеристика

Факторы	Белка и Стрелка	Рестораны-конкуренты		
		Subway	Отель	Рис
Качество	всегда горячие, свежие, вкусные блюда	еда не всегда качественная	высокие вкусовые качества	используются полуфабрикаты
Местонахождение	оживленное место, вблизи от остановки, есть место для парковки	оживленное место, близко от остановки	оживленное место, близко от остановки, есть место для парковки	оживленное место, непосредственно на остановке
Уровень цены	средние	средние	выше средних	средние
Ассортимент	широкий ассортимент	большой ассортимент пива и пивных закусок, для романтических встреч не подходит	широкий ассортимент	широкий ассортимент напитков, но меню не богатое
Репутация ресторана	известная, имеются постоянные клиенты	известная, имеются постоянные клиенты	известная, имеются постоянные клиенты, в основном очень состоятельные	особо популярно для бизнес-обедов

Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства

Используя ниже представленные данные, проведите анализ основных средств организации

Таблица 1 - Техническая оснащенность цехов и служб

Виды оборудования	Кол-во	По возрастным группам (лет)			
		До 5	5-10	10-20	Свыше 20
Заготовительный цех					
Гильотина – 20 лет	1		1		
Ножницы - 15 лет	2		1	1	
Токарный станок – 25 лет	4		2	2	
Сварочный аппарат –10 лет	3	1	2		
Газорезка - 8 лет	3	2	1		
Механический цех					
Сверлильные станки – 16 лет	2			2	
Фрезерные станки - 22 года	3		1	2	
Шлифовальные станки - 18 лет	2			2	
Карусельные станки – 26 лет	4		2	2	
Токарные станки –25 лет	5		2	3	
Сборочный цех					
Подъемники -30 лет	3	1	2		
Краны -35 лет	2		2		
Электроинструменты -12 лет	14	10	4		
Пневматический инструмент -16 лет	16	6	10		
Сварочный аппарат -10 лет	3		3		
Транспортный цех					
Автомобили грузовые -8 лет	10	5	5		
Автобусы -10 лет	4	2	2		
Легковые -7 лет	2	2			
Подъемники -10 лет	2		2		
Оборудование -8 лет	16	10	6		
Цех ТНП (хоз. товары)					
Термостаты –6 лет	2		2		
Автоматическая линия – 15 лет	1	1			
Обрабатывающий центр –10лет	1	1			
Вспомогательное оборудование – 10 лет	12	6	6		
Компьютеры - 6 лет	5	5			
Администрация					
Компьютеры –6 лет	14	10	4		
(Столы, стулья, стеллажи) –10 лет	(3)*14	14			
Методическое обеспечение (литература) –5 лет	150	150			
Программное обеспечение – 6 лет	2	2			
Здание административное и производственное –60 лет	1				1

Таблица - Отчет об использовании времени работы оборудования

Наименование оборудования	М	МДк	МДт	МДр	МДФ	МС	МЧр	МЧф
Заготовительный цех								
Гильотина	1	30	22	21	19	21	152	152
Ножницы	2	60	44	44	43	44	344	324
Токарный станок	4	120	88	72	72	72	576	576
Сварочный аппарат	3	90	66	66	61	66	488	488
Газорезка	3	90	66	66	65	66	520	504
Механический цех								
Сверлильные станки	2	60	44	42	39	42	312	312
Фрезерные станки	3	90	66	60	58	60	464	429
Шлифовальные станки	2	60	44	44	41	44	328	328
Карусельные станки	4	120	88	84	79	84	632	589
Токарные станки	5	150	110	100	96	100	768	742
Сборочный цех								
Подъемники	3	90	66	66	66	132	1056	1056
Краны	2	60	44	42	42	84	672	619
Электроинструменты	14	420	308	252	245	504	3920	3894
Пневматический инструмент	16	480	352	304	295	608	4720	4636
Сварочный аппарат	3	90	66	63	55	126	880	880
Транспортный цех								
Автомобили грузовые	10	300	220	200	191	400	3056	3023
Автобусы	4	120	88	76	71	76	568	552
Легковые	2	60	44	42	36	84	576	576
Подъемники	2	60	44	42	39	84	624	576
Оборудование	16	480	352	336	322	672	5152	5098
Цех ТНП								
Термостаты	2	60	44	44	43	88	688	627
Автоматическая линия	1	30	22	22	20	44	320	306
Обработывающий центр	1	30	22	21	17	42	272	247
Вспомогательное оборудование	12	360	264	240	210	480	3360	3267
Компьютеры	5	150	110	110	104	220	1664	1664
Отделы и службы								
Компьютеры	14	420	308	280	270	270	2160	2160

Таблица - Сводный отчет об использовании времени работы оборудования

Наименование цеха	М	МДк	МДт	МДр	МДф	МС	МЧр	МЧф
Заготовительный цех	13	390	286	269	260	260	2080	2044
Механический цех	16	480	352	330	313	313	2504	2400
Сборочный цех	38	1140	836	727	703	1406	11248	11085
Транспортный цех	34	1020	748	696	659	1247	9976	9825
Цех ТНП	21	630	462	437	394	788	6304	6111
Отделы и службы	14	420	308	280	270	270	2160	2160
Итого	136	4080	2992	2739	2599	4284	34172	33625

Критерии оценки выполнения кейс-задачи:

3 балла - выставляется студенту, если он правильно решил кейс, подробно аргументировал его решение, хорошо знает теоретические аспекты решения кейса, ссылается на нормы соответствующих стандартов;

2 балла - выставляется студенту, если он правильно решил кейс, достаточно аргументировал ход решения, но допускал некоторые неточности при решении кейса, ссылается на соответствующих стандартов;

1 балл - выставляется студенту, если он частично решил кейс, недостаточно аргументировал ход своего решения.

Составитель, к.э.н, доцент _____



А.А. Черник

Приложение 4
Комплект вопросов для собеседования по дисциплине

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности
предприятия общественного питания»**

**Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной
деятельности предприятий общественного питания**

1. Сущность и содержание анализа.
2. Предмет, объект и задачи анализа деятельности организации.
3. Принципы управленческого анализа.
4. Информационная база управленческого анализа.
5. Этапы аналитической работы на предприятии и документальное оформление результатов анализа.

Критерии оценки:

1 балл - выставляется студенту, если он свободно владеет материалом по существу заданных вопросов, логично излагает мысли, проявляет способность аргументировать ответы, подкрепляя их положениями нормативно-правовых актов и практическими примерами;

0,6 баллов - выставляется студенту, если он владеет материалом в полном объеме, отвечает последовательно, демонстрирует умение сравнивать и обобщать теоретический материал, допускает лишь мелкие неточности, не влияющие на сущность ответа;

0,3 балла - выставляется студенту, если он знает материал курса дисциплины недостаточно полно, отвечает не всегда последовательно, сбивчиво и бессистемно при аргументации фактов, событий, явлений не ссылается на нормы законодательных актов.

Составитель, к.э.н, доцент _____ А.А. Черник
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Практические задания
по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности
предприятия общественного питания»

Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства
Практическое задание 1.

Имеются следующие данные о стоимости оказанных услуг гостиницей. Изобразите динамику оказанных услуг на графике и укажите направление тренда. Проведите аналитическое выравнивание ряда динамики и составьте прогноз о величине оказываемых услуг гостиницы.

Данные о стоимости оказанных услуг гостиницей

Месяц года	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Стоимость оказанных услуг, млн. руб.	13,6	17,5	18,9	19,4	17,1	15,4	12,4	11,1	12,8	14,8	16,9	15,3

Практическое задание 2.

Оцените ритмичность и равномерность процесса производства блюд рестораном, используя данные таблицы. По результатам расчетов сделайте выводы.

Стоимость продукции, произведенной рестораном за год

Вид блюда	Стоимость произведенных блюд, тыс. руб.	
	план	факт
Холодные закуски	19750	25600
Салаты	13200	11100
Супы	17450	15700
Горячие блюда	21630	22458

Практическое задание 3.

Ресторан самостоятельно выпекает хлеб. Установите, используя данные, представленные в таблице, как изменилась выручка от продажи хлеба в отчетном году в сравнении с предыдущим годом, если произошло изменение сортности выпекаемого хлеба. По результатам расчетов сделайте выводы.

Данные об объеме продажи хлеба рестораном за два года

Сорт выпекаемого хлеба	Цена 1 кг хлеба, руб.	Объем продажи хлеба, кг	
		предыдущий период	отчетный период
Высший	25	2800	4200
Первый	23	1400	1500

Второй	20	1400	300
Итого	-	5600	6000

Практическое задание 4.

Используя методы факторного анализа, оцените влияние трех групп факторов на изменение выручки от продажи услуг гостиницы. По результатам расчетов сделайте выводы.

Данные для расчета влияния факторов на изменение выручки от продажи услуг гостиницы

Показатель	Значение показателя	
	20X1 год	20X2 год
Выручка от продажи услуг, тыс. руб.	589742	698420
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	187900	211365
Материальные затраты, тыс. руб.	129750	138799
Среднесписочная численность работников гостиницы, человек	45	32

Практическое задание 5.

Заполните таблицу и определите, на сколько выполнен план по качеству произведенной продукции рестораном:

Сведения об объеме произведенной продукции рестораном

Вид продукции	Цена за 1 шт., руб.	Выпуск продукции, шт.		Стоимость выпуска, тыс. руб.			
		план	факт	план	факт	по цене первого сорта	
						план	факт
1	500	600	400				
2	400	400	300				
3	300	200	300				
Итого	X						

Практическое задание 6.

Ресторан осуществляет доставку продуктов собственного производства различным потребителям. На основе данных, приведенных в таблице, определите процент выполнения рестораном договорных обязательств. По результатам расчетов сделайте выводы о работе ресторана по поставке продукции собственного производства.

Сведения об объемах продукции ресторана, поставляемой различным потребителям

Потребитель	План поставки по договору	Фактически отгружено	% выполнения плана
ООО «Магнат»	500	680	
ЗАО «Авис»	600	570	
ООО «Фаренгейт»	300	185	
ООО «Астарта-бизнес»	700	910	

Практическое задание 7.

Используя данные таблицы, рассчитайте следующие показатели: удельный вес продукции каждого сорта в общем выпуске, коэффициент сортности продукции. Сделайте

выводы о качестве выпускаемой рестораном продукции.

Показатели выпуска рестораном продукции собственного производства в разрезе каждого сорта

Наименование продукции	Предыдущий год			Отчетный год		
	количество, шт.	цена, руб.	сумма, руб.	количество, шт.	цена, руб.	сумма, руб.
Продукция сорта «А», всего	780		6180	800		8771
в том числе:						
высший сорт	260		2132	280		3771
первый сорт	300		2361	280		2800
второй сорт	220		1687	240		2200
Продукция сорта «Б», всего	1300		8105	1250		12473
в том числе:						
высший сорт	700		4505	750		7673
первый сорт	600		3600	500		4800
Продукция сорта «В», всего	470		3358	540		5189
в том числе:						
первый сорт	270		2058	300		3200
второй сорт	200		1300	240		1989
Продукция сорта «Г», всего	243		1561	250		1731
в том числе:						
высший сорт	100		664	110		730
первый сорт	70		444	80		601
второй сорт	73		453	60		400

Практическое задание 8.

На основании данных, приведенных в таблице, проанализируйте динамику количества рекламаций, стоимости и доли рекламационной продукции ресторана. По результатам расчетов сделайте выводы.

Сведения о рекламациях продукции ресторана

Показатель	Базисный период	Отчетный период
Стоимость произведенной рестораном продукции, тыс. руб.	13200	14800
Всего принято рекламаций, шт.	500	800
Всего принято рекламаций, тыс. руб.	200	340
Удельный вес рекламаций в общей стоимости произведенной продукции, %		
Принято рекламаций по изделию «А», шт.	350	500
Принято рекламаций по изделию «А», тыс. руб.	150	240
Удельный вес рекламаций по изделию «А» в общей стоимости продукции ресторана, %		
Принято рекламаций по изделию «Б», шт.	150	300
Принято рекламаций по изделию «Б», тыс. руб.	50	100

Удельный вес рекламаций по изделию «Б» в общей стоимости продукции ресторана, %		
--	--	--

Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда

Практическое задание 1.

Рассчитайте коэффициент годности основных средств предприятия в предшествующем и отчетном периодах, если в отчетном периоде амортизация основных средств составила 42 млн. руб., в предшествующем периоде – 35 млн. руб.; первоначальная стоимость основных средств в отчетном периоде равна 165,5 млн. руб., в предшествующем периоде – 161 млн. руб. Сделайте выводы по результатам расчетов.

Практическое задание 2.

На основании данных, представленных в таблице, проанализируйте обеспеченность гостиницы основными видами оборудования в зависимости от места их использования. Сделайте выводы по результатам расчетов.

Виды оборудования гостиницы в зависимости от места их эксплуатации

Вид оборудования в зависимости от места использования	Потребность в оборудовании, ед.	Фактическое наличие оборудования, ед.
1. Оборудования для лобби-бара	5	6
2. Оборудования для коктейль-бара	4	4
3. Оборудование для винного бара	21	26
4. Оборудование для пивного бара	5	4
5. Оборудование для сервис-бара	8	8
6. Оборудование для лаунж-бара	7	10
7. Оборудование для пул-бара	5	5
Всего	55	63

Практическое задание 3.

На основе данных, представленных в таблице, проанализируйте возрастной состав оборудования предприятия. По результатам расчетов сделайте выводы.

Возрастной состав оборудования ресторана гостиницы

Виды оборудования ресторана	Количество установленно го оборудования, ед.	Сроки эксплуатации					
		до 5 лет		от 5 до 10 лет		свыше 10 лет	
		количество, о, ед.	%	количество, ед.	%	количество, о, ед.	%
А	1	2	3	4	5	6	7
1. Столы нейтральные и холодильные	9	3		5		1	
2. Столы, столы-тумбы, столы с моечной ванной	10	3		7		-	
3. Охлаждаемые столы	3	-		1		2	
4. Холодильные и морозильные шкафы	4	2		2		-	

Практическое задание 4.

Используя данные задачи 3 и приведенные в таблице 1 значения о потерях фонда времени работы оборудования в разрезе их видов, рассчитайте и проанализируйте баланс использования времени работы оборудования. Заполните таблицу 2 и проанализируйте полученные результаты расчетов. Дайте рекомендации, направленные на снижение потерь рабочего времени оборудования, обоснуйте их экономически.

Таблица 1

Информация о потерях фонда времени работы оборудования предприятия за месяц

Виды оборудования	Потери фонда времени работы оборудования		
	на внесменное время	на планово-предупредительный ремонт	на простои
1. Столы нейтральные и холодильные	42	5	8
2. Столы, столы-тумбы, столы с моечной ванной	42	6	5
3. Охлаждаемые столы	42	6	6
4. Холодильные и морозильные шкафы	42	8	10

Таблица 2

Баланс использования времени работы оборудования ресторана гостиницы за месяц

Виды оборудования	Количество установленного оборудования, ед.	Фонд времени работы установленного оборудования, часы			Фактически отработано часов
		календарный	режимный	действительный	
1. Столы нейтральные и холодильные					
2. Столы, столы-тумбы, столы с моечной ванной					
3. Охлаждаемые столы					
4. Холодильные и морозильные шкафы					
Всего					

Практическое задание 5.

Определите показатели использования производственной мощности оборудования во времени и по производительности. Исчислите интегральный показатель использования производственной мощности, если:

- фактически на предприятии оборудование отработало 4900 часов;
- предприятие планировало, что оборудование должно отработать 5400 часов;
- предприятие планировало произвести на оборудовании 420 шт. продукции;
- фактически предприятие произвело на оборудовании 440 шт. продукции.

Практическое задание 6.

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте необходимые показатели и проведите анализ влияния факторов на изменение фондоотдачи. По результатам расчетов сделайте выводы.

Данные для расчета фондоотдачи и влияния факторов на ее изменение

Показатель	Предыдущий период	Отчетный период
1. Выручка, тыс. руб.	34920	40902
2. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	26855	31113
3. Среднегодовая стоимость активной части основных средств, тыс. руб.	14663	17237
4. Среднегодовая стоимость действующего оборудования, тыс. руб.	12057	14771
5. Число единиц действующего оборудования, ед.	28	30
6. Число рабочих дней периода, дни	305	304
7. Число отработанных оборудование-смен	15372	18240
8. Коэффициент сменности работы оборудования	1,8	2
9. Продолжительность одной смены, часы	8	8
10. Коэффициент загрузки оборудования в течение смены	0,684	0,698

Практическое задание 7.

Используя данные, отраженные в таблице:

- рассчитайте значение фондоотдачи, фондоемкости, фондорентабельности основных средств предприятия;
- определите одним из методов детерминированного факторного анализа влияние факторов на изменение объема произведенной продукции;
- дайте оценку эффективности использования основных средств предприятия и возможные пути ее роста.

Данные для расчета показателей эффективности использования основных средств предприятия

Показатель	Предыдущий период	Отчетный период
Объем произведенной продукции, тыс. руб.	27728	28164
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	12995	13565
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	4320	4926
Среднегодовая стоимость активной части основных средств, тыс. руб.	5497	5670
Фондоотдача всех основных средств, руб./руб.		
Фондоотдача активной части основных средств, руб./руб.		
Фондоемкость всех основных средств, руб./руб.		
Фондоемкость активной части основных средств, руб./руб.		
Фондорентабельность всех основных средств, %		
Фондорентабельность активной части основных средств, %		

Практическое задание 8

Используя данные, представленные в таблице, определите показатели использования оборудования во времени и по производительности. Сделайте выводы по результатам

расчетов.

Данные об использовании оборудования предприятия

Показатель	Предыдущий период	Отчетный период
А	1	2
1. Количество единиц наличного оборудования, всего	45	44
в т.ч. установленного оборудования	42	42
неустановленного оборудования	3	2
2. Количество единиц работающего наличного оборудования	42	41
3. Календарный фонд времени единицы оборудования, часы		
4. Календарный фонд времени оборудования, тыс. часов		
5. Затраты времени на планово-предупредительный ремонт оборудования, тыс. часов	83,5	81,5
6. Время выходных и праздничных дней, тыс. часов	5	7
7. Располагаемый фонд рабочего времени оборудования, тыс. часов		
8. Годовой объем производства продукции, тыс. ед.	350	355
9. Прогрессивная норма затрат времени на 1 ед., часы	0,5	0,5
10. Необходимые затраты времени на весь объем выпускаемой продукции, тыс. часов		
11. Фактически отработанное время, тыс. часов	175	162
12. Внеплановые простои оборудования, тыс. часов	х	
13. Резервный фонд времени работы оборудования, тыс. часов		
14. Использование наличного оборудования, %		
15. Коэффициент экстенсивного использования оборудования:		
15.1. К располагаемому фонду времени		
15.2. К календарному фонду времени		
15.3. К плановому фонду времени		
16. Часовая выработка, ед.		
17. Коэффициент интенсивного использования оборудования:	х	
17.1. К плановой производительности		
17.2. К прогрессивной производительности	х	
18. Коэффициент интегральной нагрузки оборудования	х	

Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов

Практическое задание 1.

Предприятие в прошлом году продавало товар «А» по цене 500 руб. за единицу. Переменные расходы на единицу товара составляли 280 руб., а общие постоянные – 1500 тыс. руб. В текущем году предприятие запланировало продать 50 тыс. единиц товара. Ставка налога на прибыль равна 20%. Расходы на выплату процентов по кредитам составили 9800 руб., а расходы на выплату дивидендов по привилегированным акциям – 50 тыс. руб. Определите величину финансового левериджа.

Практическое задание 2.

Предприятие рассматривает вопрос о возможном включении в план продаж товар

«Х», охарактеризовать который можно следующими показателями: планируемый физический объем продаж за год - 8000 шт. по цене 1280 руб. за шт. Общие переменные затраты составляют 900 тыс. руб., общие постоянные расходы – 1450 тыс. руб. Предполагается полностью продать весь объем товара «Х». Определите целесообразность включения товара «Х» в план продаж.

Практическое задание 3.

Менеджер по продажам может продать товар по двум вариантам:

1) по цене 180 руб. за единицу. При этом переменные расходы на единицу товара составят 102 руб., количества продаваемых товаров 8000 ед.;

2) по цене 205 руб. за единицу. В данном случае объем продаж возрастет до 9800 ед. Однако общие постоянные затраты увеличатся с 390 до 450 тыс. руб.

Определите прибыль предприятия по каждому из двух вариантов, рассчитайте точку безубыточности по каждому из двух вариантов и рассчитайте количество продаж по каждому из двух вариантов для получения запланированной прибыли в сумме 108 тыс. руб.

Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов

Практическое задание 1.

Рассчитайте среднесписочную численность сотрудников предприятия за год, если имеются следующие данные:

Данные о среднесписочной численности работников предприятия за год

Показатель	Месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Среднесписочная численность работников, человек	242	242	240	238	240	240	238	238	242	247	244	240

Практическое задание 2.

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте обеспеченность гостиницы сотрудниками, сгруппированными по отдельным признакам. По результатам расчетов сделайте выводы.

Качественный состав трудовых ресурсов гостиницы

Показатель	Численность рабочих, человек	
	предшествующий год	отчетный год
Группы рабочих по возрасту, лет		
до 20	15	9
от 20 до 30	15	25
от 30 до 40	30	34
от 40 до 50	30	51
от 50 до 60	39	34
старше 60	21	17
Группы рабочих по образованию		
незаконченное среднее	35	34
среднеспециальное	105	119
высшее	10	17
Группы рабочих по трудовому стажу, лет		
до 5	15	20
от 5 до 10	22	22
от 10 до 15	30	43

от 15 до 20	45	46
свыше 20	38	39

Практическое задание 3

Списочная численность работников предприятия на 1 августа 20X1 г. составляет 185 человек, из них 5 человек работают неполный рабочий день. В течение августа движение кадров не происходило. Предприятие работает по графику пятидневной рабочей недели: 40 часов в неделю, или 8 часов в день. Количество рабочих дней в отчетном периоде - 23, календарных - 31. Рассчитайте среднесписочную численность работников организации, имея ввиду, что сотрудники, работающие неполное рабочее время, в течение месяца отработали на условиях, представленных в таблице.

Данные о продолжительности рабочего дня и количестве дней, отработанных сотрудниками предприятия, работающими неполный рабочий день

Ф.И.О. сотрудника	Продолжительность рабочего дня, часы	Количество отработанных рабочих дней
Иванов И.И.	4	23
Петрицкий С.Г.	4	23
Сидорчук А.А.	6	23
Зайцев К.А.	6	23
Семенов А.Н.	4	23

Практическое задание 4.

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели движения трудовых ресурсов предприятия. По результатам расчетов сделайте выводы.

Показатели движения трудовых ресурсов предприятия

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
1. Количество рабочих, выбывших из предприятия, всего	269	174
в т.ч.:		
- уволены по собственному желанию	250	170
- уволены за нарушение трудовой дисциплины	19	4
2. Количество человек, принятых на работу на предприятие в качестве рабочих	109	150
3. Среднесписочная численность рабочих, человек	897	970
4. Число рабочих, проработавших весь год	758	814

Практическое задание 5.

Используя данные, представленные в таблице, рассчитайте общий фонд рабочего времени и оцените влияние факторов на изменение результативного показателя, используя метод цепных подстановок или абсолютных разниц.

Показатели рабочего времени трудовых ресурсов предприятия

Показатель	Значение показателя	
	прошлый год	отчетный год
1. Среднесписочная численность рабочих, человек	315	387
2. Отработано в среднем дней одним рабочим за год, дни	256	242
3. Отработано часов одним рабочим за год	1542	1319,5
4. Средняя продолжительность рабочего дня, часы	8,1	7,6

5. Общий фонд рабочего времени, человеко-часов		
--	--	--

Практическое задание 6.

По данным таблицы определите средние тарифные разряды работ и рабочих, дайте оценку соответствия квалификации рабочих сложности выполняемых работ и сделайте выводы.

Исходные данные для анализа состава рабочих по квалификации

Показатель	Разряды				Всего
	III	IV	V	VI	
Объем работ, тыс. нормо-часов	40	60	80	100	280
Численность рабочих, человек	20	31	40	50	141

Практическое задание 7.

Используя данные, представленные в таблице:

- рассчитайте недостающие показатели,
 - составьте баланс рабочего времени,
 - определите причины целодневных и внутрисменных потерь рабочего времени.
- Сделайте выводы по результатам расчетов.

Показатели использования фонда рабочего времени предприятия

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
1. Количество календарное дней	365	365
2. Количество праздничных и выходных дней	102	101
3. Номинальный фонд рабочего времени, дни		
4. Всего неявок на работу, дни	39	53
в т.ч.:		
ежегодные отпуска	21	24
отпуска по учебе	1	2
отпуска по беременности и родам	3	2
дополнительные отпуска с разрешения администрации	5	8
болезни	9	11
прогулы	-	2
простои	-	4
5. Явочный фонд рабочего времени, дни		
6. Продолжительность рабочей смены, часы	8	8
7. Бюджет рабочего времени, часы	1800	1720
8. Предпраздничные сокращенные дни, часы	20	20
9. Льготное время для подростков, часы	2	2,5
10. Перерывы в работе кормящих матерей, часы	3	5
11. Внутрисменные простои, часы	20	80
12. Полезный фонд рабочего времени, часы		
13. Сверхурочно отработанное время, часы	-	8
14. Непроизводительные затраты рабочего времени, часы	-	10

Практическое задание 8.

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте недостающие показатели и оцените влияние факторов на производительность труда рабочих ресторана. Сделайте выводы по результатам расчетов.

Показатели, характеризующие эффективность использования трудовых ресурсов ресторана

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год	Отклонение, (+;-)
1. Среднесписочная численность всех рабочих ресторана, человек	350	364	
в т.ч.: рабочих кухни, человек	295	301	
2. Удельный вес рабочих кухни в общей численности всех рабочих ресторана, доли единицы			
3. Отработано дней одним рабочим за год	203	190	
4. Отработано часов всеми рабочими	278807	298455	
5. Средняя продолжительность рабочего дня, часы	8,1	7,6	
6. Стоимость произведенной продукции ресторана, тыс. руб.	1302122	1209405	
7. Среднегодовая производительность труда одного рабочего, тыс. руб./человек			
8. Производительность труда рабочих кухни: - среднегодовая, тыс. руб./человек - среднедневная, тыс. руб./человек - среднечасовая, тыс. руб./часы			

Практическое задание 9.

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте значение коэффициента опережения производительности труда над средней заработной платой. Укажите факторы, оказавшие влияние на изменение коэффициента опережения производительности труда над средней заработной платой и измерьте влияние данных факторов. Сделайте выводы по результатам расчетов.

Исходные данные для расчета коэффициента опережения производительности труда над средней заработной платой

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год	Темп роста, %
1. Среднесписочная численность всех рабочих ресторана, человек	35	36	
2. Стоимость произведенной продукции ресторана, тыс. руб.	120590	160400	
3. Среднегодовая производительность труда одного рабочего, тыс. руб./человек			
4. Фонд оплаты труда, тыс. руб.	11360	18700	
5. Средняя заработная плата одного рабочего, тыс. руб./человек			
6. Коэффициент опережения производительности труда над заработной платой	x		x

Практическое задание 11.

Используя данные таблицы:

- дайте оценку изменений фонда заработной платы, средней заработной платы работников и производительности труда одного работника;
- рассчитайте зарплатоемкость;
- определите влияние на фонд заработной платы изменения среднесписочной численности работающих, стоимости произведенной продукции, производительности труда работников и средней заработной платы.

Сделайте выводы об эффективности действующей системы оплаты труда на предприятии.

Динамика расходов по оплате труда и производительности труда

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
Стоимость произведенной продукции, тыс. руб.	19204	28164
Среднесписочная численность всех работников, человек	87	88
в том числе рабочих, человек	56	57
Производительность труда одного работника, тыс. руб./человек		
в т.ч. производительность труда одного рабочего, тыс. руб./человек		
Фонд заработной платы всех работников, тыс. руб.	4712	6395
в т.ч. фонд заработной платы рабочих, тыс. руб.	2780	3510
Средняя заработная плата одного работника, руб.		
Средняя заработная плата одного рабочего, руб.		
Зарплатоемкость (по всем работникам), руб.		
Зарплатоемкость (по рабочим), руб.		

Тема 7. Анализ расходов организации

Практическое задание 1

Используя данные таблицы, определите влияние изменения поступления материальных ресурсов, остатков материальных ресурсов на конец года, нормы расхода сырья на производство единицы продукции, плановых отходов производства на изменение количества блюд, произведенных рестораном. По результатам расчетов сделайте выводы.

Исходные данные для анализа влияния отдельных факторов на изменение количества блюд, произведенных рестораном

Показатель	План	Факт
Количество произведенных блюд, шт.	32993	36946
Количество сырья поступившего на кухню из кладовой, кг	495000	481000
Запас сырья в кладовой на начало года, кг	9900	9600
Норма расхода сырья на десять единиц блюд, кг	15	13
Отходы сырья, кг	10000	10300

Практическое задание 2

По данным таблицы, определите количество блюд, произведенных рестораном. Оцените влияние отдельных факторов на его изменение. Сделайте выводы по результатам расчетов.

Исходные данные для оценки влияния факторов на выполнение плана по выпуску блюд ресторана

Показатель	План	Факт
Количество блюд, произведенных рестораном, шт.	12600	12900
Количество сырья, поступившего на кухню из кладовой, кг	755600	735680
Норма расхода сырья на десять единиц блюд, кг	60	57
Запас сырья в кладовой на начало года, кг	20400	20700
Запас сырья в кладовой на конец года, кг	20000	21080

Практическое задание 3

Используя данные, представленные в таблице, рассчитайте влияние на изменения материалоемкости и суммы материальных затрат на стоимость собственной продукции, выпущенной рестораном. Сформулируйте выводы.

Исходные данные для проведения факторного анализа стоимости собственной продукции ресторана

Показатель	План	Факт
Стоимость собственной продукции ресторана, тыс. руб.	32700	34620
Стоимость материальных затрат, тыс. руб.	13490	14470
в т.ч. - сырья	8770	8930
- полуфабрикатов собственного производства	2380	2910
- электроэнергии	1980	2390
- прочих материальных затрат	360	240

Практическое задание 4

Рассчитайте, на сколько уменьшится объем продукции, произведенной рестораном, из-за недопоставки материальных ресурсов, если план поставки составлял 1800 тыс. руб., фактически поступило сырье на сумму 1600 тыс. руб. Норма расхода сырья на 1 рубль продукции ресторана 59 руб. На основании расчетов сформулируйте выводы.

Практическое задание 5

На сколько уменьшится сумма объема производства ресторана из-за поступления сырья плохого качества. Норма сырьевых отходов - 24 тыс. руб., фактически отходы сырья составили 32,5 тыс. руб. Норма расхода сырья - 60 руб.

Практическое задание 6

Рассчитайте показатели эффективности использования материальных ресурсов (материалоотдачу, материалоемкость, удельный вес материальных затрат в себестоимости продукции, коэффициент материальных затрат), если известно, что объем поставки сырья по договорам составляет по плану 32300 тыс. руб., фактически было поставлено 35100 тыс. руб.; норма расхода сырья на единицу продукции по плану - 100 руб., фактически норма расхода составила 120 руб., полная плановая себестоимость продукции 63000 тыс. руб., полная фактическая себестоимость произведенной продукции - 67500 тыс. руб. Сформулируйте выводы по результатам расчетов.

Практическое задание 7

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте материалоемкость и материалоотдачу в целом и по видам затрат. Проанализируйте полученные данные.

**Исходные данные для расчета материалоемкости
и материалоотдачи продукции ресторана**

Показатель	Предшествующий период	Отчетный период
Стоимость произведенной рестораном продукции, тыс. руб.	19204	28164
Материальные затраты, тыс. руб.	6128	11560
в том числе:	3400	5800
- сырье		
- полуфабрикаты собственного производства	150	480
- энергия	1978	4310
- другие материальные затраты	600	970
Материалоемкость общая, руб./руб.		
в том числе:		
- сырья		
- полуфабрикатов собственного производства		
- энергии		
- других материальных затрат		
Материалоотдача общая, руб./руб.		
в том числе:		
- сырья		
- полуфабрикатов собственного производства		
- энергии		
- других материальных затрат		

Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности организации

Практическое задание 1.

Предприятие в прошлом году продавало товар «А» по цене 500 руб. за единицу. Переменные расходы на единицу товара составляли 280 руб., а общие постоянные – 1500 тыс. руб. В текущем году предприятие запланировало продать 50 тыс. единиц товара. Ставка налога на прибыль равна 20%. Расходы на выплату процентов по кредитам составили 9800 руб., а расходы на выплату дивидендов по привилегированным акциям – 50 тыс. руб. Определите величину финансового левиреджа.

Практическое задание 2.

Предприятие рассматривает вопрос о возможном включении в план продаж товар «Х», охарактеризовать который можно следующими показателями: планируемый физический объем продаж за год - 8000 шт. по цене 1280 руб. за шт. Общие переменные затраты составляют 900 тыс. руб., общие постоянные расходы – 1450 тыс. руб. Предполагается полностью продать весь объем товара «Х». Определите целесообразность включения товара «Х» в план продаж.

Практическое задание 3.

Менеджер по продажам может продать товар по двум вариантам:

3) по цене 180 руб. за единицу. При этом переменные расходы на единицу товара составят 102 руб., количества продаваемых товаров 8000 ед.;

4) по цене 205 руб. за единицу. В данном случае объем продаж возрастет до 9800 ед. Однако общие постоянные затраты увеличатся с 390 до 450 тыс. руб.

Определите прибыль предприятия по каждому из двух вариантов, рассчитайте точку

безубыточности по каждому из двух вариантов и рассчитайте количество продаж по каждому из двух вариантов для получения запланированной прибыли в сумме 108 тыс. руб.

Критерии оценки:

1 балл - выставляется студенту, если он правильно решил задание;

0,6 балла - выставляется студенту, если он в целом правильно описал порядок решения задания, но имеется одна-две счетные (арифметические) ошибки;

0,3 балла - выставляется студенту, если он при решении задания допустил методическую ошибку.

Составитель, к.э.н, доцент _____


(подпись и дата)

А.А. Черник

Приложение 6
Комплект заданий для контрольной работы
студентов очной формы обучения по дисциплине

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Комплект заданий для контрольной работы студентов
очной формы обучения по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-
хозяйственной деятельности предприятия общественного питания»

Вариант 1

1. Принципы анализа.
2. Анализ ассортимента продукции ресторана и услуг гостиниц.
3. Задача

Используя данные, приведенные в таблице,

- рассчитайте недостающие показатели;
- постройте модели, отражающие влияние различных факторов на выручку;
- используя индексный и интегральный методы анализа, проанализируйте влияние изменения отдельных факторов на выручку. Сделайте выводы.

Исходные данные для оценки влияния факторов на изменение
выручки индексным и интегральным методами

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Отклонение, (+;-)
1. Выручка, млн. руб.	894	1578	
2. Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб.	542	784	
3. Среднесписочная численность работников, человек	80	74	
4. Фондоотдача, руб./руб.			
5. Производительность труда, млн. руб./человек			

Вариант 2

1. Виды анализа.
2. Анализ факторов, влияющих на объем произведенной рестораном продукции и оказанных услуг гостиницы.
3. Задача

На основании данных, приведенных в таблице:

- рассчитайте недостающие показатели;
- используя метод цепных подстановок и абсолютных разниц, рассчитайте влияние факторов на прибыль от продаж.

По результатам расчетов сделайте выводы.

**Исходные данные для расчета влияния факторов на изменение
выручки методом цепных подстановок и абсолютных разниц**

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Отклонение, (+;-)
1. Выручка, тыс. руб.	15389	16945	
2. Прибыль от продаж, тыс. руб.	905	807	
3. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	6744	7920	
4. Рентабельность продаж, руб./руб.			
5. Фондоотдача, руб./руб.			

Вариант 3

1. Документальное оформление результатов анализа.
2. Анализ ритмичности процесса производства продукции.
3. Задача.

На основании данных, приведенных в таблице, рассчитайте фонд рабочего времени и, используя метод относительных разниц, исчислите влияние факторов на изменение результативного показателя. По результатам расчетов сделайте выводы.

**Исходные данные для расчета влияния факторов на изменение
фонда рабочего времени методом относительных разниц**

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Темп прироста, %
1. Среднесписочная численность работников, человек	38	49	
2. Количество дней, отработанных одним работником в среднем за год, дни	210	245	
3. Средняя продолжительность рабочего дня, часы	8,5	7,4	
4. Фонд рабочего времени, человеко-часы			

Вариант 4

1. Сущность и характерные особенности метода анализа.
2. Оценка емкости рынка и доли рынка организации.
3. Задача.

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте недостающие показатели, постройте модели, отражающие влияние различных факторов на выручку. Используя метод относительных разниц, проанализируйте влияние изменения отдельных факторов на выручку. Сделайте выводы.

**Исходные данные для расчета влияния факторов на изменение
выручки методом относительных разниц**

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Темп прироста, %
1. Выручка, млн. руб.	1020	1870	
2. Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб.	790	980	
3. Среднесписочная численность работников, человек	50	59	
4. Фондоотдача, руб./руб.			
5. Производительность труда,			

млн. руб./человек			
-------------------	--	--	--

Вариант 5

1. Классификация методов анализа.
2. Анализ формирования ценовой политики организации.
3. Задача.

На основании данных, приведенных в таблице:

- рассчитайте недостающие показатели,
- используя интегральный метод, рассчитайте влияние изменения рентабельности продаж и выручки на прибыль от продаж,
- исчислите влияние изменения фондоотдачи и среднегодовой стоимости основных средств на выручку.

По результатам расчетов сделайте выводы.

Исходные данные для расчета влияния факторов на выручку интегральным методом

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Отклонение, (+;-)
1. Выручка, тыс. руб.	89700	95200	
2. Прибыль от продаж, тыс. руб.	2600	1890	
3. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	7900	11800	
4. Рентабельность продаж, руб./руб.			
5. Фондоотдача, руб./руб.			

Вариант контрольного задания студент выбирает в зависимости от первой буквы своей фамилии (с А до Д – 1-й вариант; с Е до К – 2-й вариант; с Л до П – 3-й вариант; с Р до У – 4-й вариант; с Ф до Я – 5-й вариант).

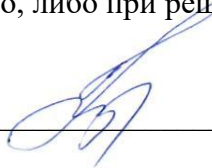
Критерии выполнения контрольной работы:

5 баллов - выставляется студенту, если он правильно решил все задания, предусмотренные контрольной работой;

4 балла - выставляется студенту, если он в целом правильно решил все задания, предусмотренные контрольной работой, но в отдельных заданиях имеются единичные арифметические ошибки;

2 балла - выставляется студенту, если он из трех заданий, предусмотренных контрольной работой, не выполнил одно, либо при решении двух заданий допустил по одной методической ошибке.

Составитель, к.э.н, доцент _____



А.А. Черник

Приложение 7
Комплект заданий для контрольной работы
студентов заочной формы обучения по дисциплине

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Комплект заданий для контрольной работы студентов
заочной формы обучения по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-
хозяйственной деятельности предприятия общественного питания»

Вариант 1

1. Принципы анализа.
2. Анализ ассортимента продукции ресторана и услуг гостиниц.
3. Задача

Используя данные, приведенные в таблице,

- рассчитайте недостающие показатели;
- постройте модели, отражающие влияние различных факторов на выручку;
- используя индексный и интегральный методы анализа, проанализируйте влияние изменения отдельных факторов на выручку. Сделайте выводы.

Исходные данные для оценки влияния факторов на изменение
выручки индексным и интегральным методами

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Отклонение, (+;-)
1. Выручка, млн. руб.	894	1578	
2. Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб.	542	784	
3. Среднесписочная численность работников, человек	80	74	
4. Фондоотдача, руб./руб.			
5. Производительность труда, млн. руб./человек			

Вариант 2

1. Виды анализа.
2. Анализ факторов, влияющих на объем произведенной рестораном продукции и оказанных услуг гостиницы.
3. Задача

На основании данных, приведенных в таблице:

- рассчитайте недостающие показатели;
- используя метод цепных подстановок и абсолютных разниц, рассчитайте влияние факторов на прибыль от продаж.

По результатам расчетов сделайте выводы.

**Исходные данные для расчета влияния факторов на изменение
выручки методом цепных подстановок и абсолютных разниц**

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Отклонение, (+;-)
1. Выручка, тыс. руб.	15389	16945	
2. Прибыль от продаж, тыс. руб.	905	807	
3. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	6744	7920	
4. Рентабельность продаж, руб./руб.			
5. Фондоотдача, руб./руб.			

Вариант 3

1. Документальное оформление результатов анализа.
2. Анализ ритмичности процесса производства продукции.
3. Задача.

На основании данных, приведенных в таблице, рассчитайте фонд рабочего времени и, используя метод относительных разниц, исчислите влияние факторов на изменение результативного показателя. По результатам расчетов сделайте выводы.

**Исходные данные для расчета влияния факторов на изменение
фонда рабочего времени методом относительных разниц**

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Темп прироста, %
1. Среднесписочная численность работников, человек	38	49	
2. Количество дней, отработанных одним работником в среднем за год, дни	210	245	
3. Средняя продолжительность рабочего дня, часы	8,5	7,4	
4. Фонд рабочего времени, человеко-часы			

Вариант 4

1. Сущность и характерные особенности метода анализа.
2. Оценка емкости рынка и доли рынка организации.
3. Задача.

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте недостающие показатели, постройте модели, отражающие влияние различных факторов на выручку. Используя метод относительных разниц, проанализируйте влияние изменения отдельных факторов на выручку. Сделайте выводы.

**Исходные данные для расчета влияния факторов на изменение
выручки методом относительных разниц**

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Темп прироста, %
1. Выручка, млн. руб.	1020	1870	
2. Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб.	790	980	
3. Среднесписочная численность работников, человек	50	59	
4. Фондоотдача, руб./руб.			
5. Производительность труда,			

Вариант 5

1. Классификация методов анализа.
2. Анализ формирования ценовой политики организации.
3. Задача.

На основании данных, приведенных в таблице:

- рассчитайте недостающие показатели,
- используя интегральный метод, рассчитайте влияние изменения рентабельности продаж и выручки на прибыль от продаж,
- исчислите влияние изменения фондоотдачи и среднегодовой стоимости основных средств на выручку.

По результатам расчетов сделайте выводы.

**Исходные данные для расчета влияния факторов на выручку
интегральным методом**

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Отклонение, (+;-)
1. Выручка, тыс. руб.	89700	95200	
2. Прибыль от продаж, тыс. руб.	2600	1890	
3. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	7900	11800	
4. Рентабельность продаж, руб./руб.			
5. Фондоотдача, руб./руб.			

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы:

Контрольная работа студентов заочной формы обучения представляет собой одну из форм самостоятельной работы студентов и охватывает по своему содержанию все изученные темы курса. Она включает письменный ответ на два теоретических вопроса и решение практического задания.

Вариант контрольного задания студент выбирает в зависимости от первой буквы своей фамилии (с А до Д – 1-й вариант; с Е до К – 2-й вариант; с Л до П – 3-й вариант; с Р до У – 4-й вариант; с Ф до Я – 5-й вариант).

Контрольная работа может быть выполнена, как в обычной ученической тетради, так на машинописных листах формата А4. На титульном листе обязательно указывается название дисциплины, Ф.И.О. студента, выполнившего контрольную работу, курс и группа, вариант задания. Страницы контрольной работы должны быть пронумерованы. В конце работы указывается список использованной литературы, ставится дата выполнения работы и личная подпись студента.

Выполнять контрольную работу следует самостоятельно, изучив предварительно рекомендованную литературу по данному курсу. При выполнении контрольной работы следует:

- указать номер варианта, номера теоретических вопросов и задачи;
- изложить теоретические вопросы полно в аспекте имеющейся литературы;
- представить решения задач подробно, со всеми развернутыми расчетами и краткими пояснениями.

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, не оценивается преподавателем. Студенты, получившие низкие баллы по контрольной работе, к сдаче зачета по курсу не допускаются, а контрольная работа подлежит доработке (переработке) и повторной сдаче преподавателю для рецензирования.

Критерии оценки контрольной работы для студентов, обучающихся по заочной форме обучения:

«зачтено» выставляется студенту, если он:

- правильно решил задачу, предусмотренные контрольной работой, делая ссылки на нормативные акты, регламентирующие порядок бухгалтерского учета. Теоретические вопросы раскрыты верно.

- методически правильно решил задачу, но допустил в расчетах не более двух арифметических ошибок. Верно раскрыт хотя бы один теоретический вопрос.

«не зачтено» выставляется студенту, если он:

- методически неправильно решил задачу, допустил в расчетах более двух арифметических ошибок. Раскрыл верно только один теоретический вопрос.

Составитель, к.э.н, доцент _____


(подпись и дата)

А.А. Черник

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**Тестирование знаний, умений и навыков
по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности
предприятия общественного питания»**

***Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной
деятельности предприятий общественного питания***

1. В зависимости от методики проведения, анализ делят на:
 - а) структурный и функциональный
 - б) комплексный и локальный
 - в) статический, факторный и экспертный

2. Материалы лабораторного и врачебно-санитарного контроля относятся к:
 - а) учетным информационным источникам
 - б) внеучетным информационным источникам

3. Материалы налоговой проверки относятся к:
 - а) учетным информационным источникам
 - б) внеучетным информационным источникам

3. Формула товарного баланса относится к факторной модели:
 - а) аддитивной
 - б) мультипликативной
 - в) кратной
 - г) смешанной

4. Формула рентабельности активов соответствует ... форме математической зависимости:
 - а) аддитивной
 - б) мультипликативной
 - в) смешанной
 - г) кратной

5. Результаты анализа могут быть выражены:
 - а) в описательной форме
 - б) в бестекстовой форме
 - в) в устной форме
 - г) в описательной и бестекстовой форме.

6. Не относятся к источникам внеучётной информации:
 - а) данные оперативного учёта и отчётности
 - б) материалы аудиторских проверок
 - в) материалы радио, печати, телевидения и т.д.

7. Оценка влияния фактора «В» в мультипликативной двухфакторной модели $A = B \times C$ при помощи интегрального метода осуществляется на основании формулы:

- а) $A(v) = \text{Абсол.отклон. по фактору } B \times (C_0 + C_1)$
- б) $A(v) = \frac{1}{2} \text{ Абсол.отклон. по фактору } B \times (C_0 + C_1)$
- в) $A(v) = \frac{1}{2} \text{ Абсол.отклон. по фактору } B \times \text{ Абсол.отклон. по фактору } C$

8. Среди традиционных методов анализа и диагностики выделяют:

- а) интегральный метод
- б) теорию массового обслуживания
- в) теорию графов
- г) метод корреляционно-регрессионного анализа

9. При использовании метода цепных подстановок количество расчетов:

- а) совпадает с количеством факторов
- б) на один больше, чем количество факторов
- в) на один меньше, чем количество факторов

10. Для расчета влияния первого фактора при помощи метода относительных разниц необходимо:

- а) отчетную величину результативного показателя умножить на относительный прирост первого фактора в процентах, и результат разделить на 100
- б) базисную величину первого фактора умножить на относительный прирост первого фактора в процентах, и результат разделить на 100
- в) базисную величину результативного показателя умножить на относительный прирост первого фактора в процентах, и результат разделить на 100

11. Субъектами анализа являются:

- а) предприятия
- б) техническое обеспечение
- в) кадровый персонал
- г) налоговые органы

12. Относится к требованиям, предъявляемым к информационной базе анализа:

- а) Достоверность и сопоставимость информации
- б) Единство учётных и плановых данных
- в) Рациональность и оперативность информации
- г) Сбор и количество исходной информации

13. К группе производственных факторов относятся:

- а) Техничко-экономические
- б) Труд
- в) Предметы труда
- г) Средства труда
- д) Социально-экономические

14. По отношению к объему производства интенсивными факторами являются:

- а) Численность рабочих
- б) Стоимость оборудования
- в) Производительность труда одного рабочего
- г) Фондоотдача
- д) Материальные затраты

15. ... в переводе с греческого означает разложение изучаемого объекта на части, на присущие этому объекту составляющие.

16. Измеряются в физических величинах ... показатели.

17. Политику «снятия сливок» обычно применяют на стадии:

- а) внедрения
- б) расширения продаж
- в) замедления
- г) зрелости
- д) спада

18. Концепция жизненного цикла продукта была опубликована Т. Левитом в:

- а) 1965 г.
- б) 1975 г.
- в) 1985 г.
- г) 1995 г.

19. Технологии непрерывной информационной поддержки жизненного цикла изделия называются:

- а) IN-технологии
- б) IT-технологии
- в) CALS-технологии
- г) COLS-технологии

20. Доля рынка рассчитывается как отношение:

- а) объема продаж конкретного вида продукции или ассортимента группы к потенциальной емкости рынка данной продукции
- б) объема производства конкретного вида продукции или ассортимента группы к потенциальной емкости рынка данной продукции
- в) объема производства и продаж конкретного вида продукции или ассортимента группы к потенциальной емкости рынка данной продукции

Критерии оценки результатов тестирования:

2 балла - выставляется студенту, если правильно выполнено от 90 до 100% заданий,

1 балл - выставляется студенту, если правильно выполнено от 70 до 90% заданий,

0,5 балла - выставляется студенту, если правильно выполнено от 50 до 70% заданий.

Составитель, к.э.н, доцент _____



(подпись и дата)

А.А. Черник

Приложение 9
Комплект тестов для входного контроля
(диагностического тестирования)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Комплект тестов
для входного контроля (диагностического тестирования)
по дисциплине «Бухгалтерский учет»

1. Задание

Отпуск материалов на исправление брака отражается записью по кредиту счета 10 «Материалы» и дебету счета:

- а) 20 «Основное производство»;
- б) 23 «Вспомогательные производства»;
- в) 25 «Общепроизводственные расходы»;
- г) 26 «Общехозяйственные расходы»;
- д) 28 «Брак в производстве».

2. Задание

По способу включения в себестоимость продукции затраты делятся на:

- а) основные;
- б) накладные;
- в) прямые;
- г) косвенные;
- д) постоянные;
- е) переменные.

3. Задание

Поступление денежных средств от продажи объектов основных средств отражается записью:

- а) Д-т сч. 50 «Касса» — К-т сч. 90 «Продажи»;
- б) Д-т сч. 50 «Касса» — К-т сч. 91 «Прочие доходы и расходы»;
- в) Д-т сч. 50 «Касса» — К-т сч. 71 «Расчеты с подотчетными лицами».

4. Задание

В организациях, учетная политика которых предусматривает использование счета 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)», выпуск продукции из производства отражается записью по дебету счета 43 «Готовая продукция» и кредиту счета:

- а) 20 «Основное производство»;
- б) 21 «Полуфабрикаты собственного производства»;
- в) 40 «Выпуск продукции»;
- г) 90 «Продажи».

5. Задание

Создание резерва по сомнительным долгам отражается записью по кредиту счета 63 «Резервы по сомнительным долгам» и дебету счета:

- а) 82 «Резервный капитал»;
- б) 83 «Добавочный капитал»;
- в) 84 «Нераспределенная прибыль (непокрытый убыток)»;
- г) 91 «Прочие доходы и расходы»;
- д) 99 «Прибыли и убытки».

6. Задание

Учетная политика организации может быть изменена в случаях:

- а) смены собственника;
- б) смены главного бухгалтера;

- в) реорганизации;
- г) освоения новых видов продукции;
- д) изменений в законодательстве;
- е) изменений в нормативном регулировании бухгалтерского учета;
- ж) внедрения новых методов ведения бухгалтерского учета.

7. Задание

Сдача в эксплуатацию объектов нематериальных активов, приобретенных за плату, отражается записью:

- а) Д-т сч. 04 «Нематериальные активы» — К-т сч. 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками»;
- б) Д-т сч. 04 «Нематериальные активы» — К-т сч. 97 «Расходы будущих периодов»;
- в) Д-т сч. 04 «Нематериальные активы» — К-т сч. 08 «Вложения во внеоборотные активы».

8. Задание

Резерв под обесценение вложений в ценные бумаги учитывается на счете:

- а) 59 «Резервы под обесценение вложений в ценные бумаги»;
- б) 82 «Резервный капитал»;
- в) 83 «Добавочный капитал»;
- г) 99 «Прибыли и убытки».

9. Задание

Сумма налога на добавленную стоимость по поступившим ценностям отражается записью:

- а) Д-т сч. 19 «Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям» — К-т сч. 68 «Расчеты по налогам и сборам»;
- б) Д-т сч. 19 «Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям» — К-т сч. 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками»;
- в) Д-т сч. 68 «Расчеты по налогам и сборам» — К-т сч. 19 «Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям».

10. Задание

Начисление заработной платы рабочим цехов вспомогательных производств отражается по кредиту счета 70 «Расчеты с персоналом по оплате труда» и дебету счета:

- а) 20 «Основное производство»;
- б) 23 «Вспомогательные производства»;
- в) 25 «Общепроизводственные расходы»;
- г) 26 «Общехозяйственные расходы»;
- д) 44 «Расходы на продажу».

11. Задание

Для проверки достоверности данных бухгалтерского баланса необходимо сопоставление данных баланса с:

- а) сальдо по счетам Главной книги;
- б) оборотами по журналам-ордерам;
- в) оборотами по счетам Главной книги;
- г) первичными документами.

12. Задание

Ликвидационный баланс составляется для:

- а) подведения итогов работы за год;
- б) планирования хозяйственной деятельности в текущем году;
- в) оценка средств организации на момент ликвидации экономического субъекта;
- г) оценка средств организации в условиях приближающегося банкротства.

13. Задание

В валюту баланса включается:

- а) валовая прибыль;
- б) прибыль от продаж;
- в) нераспределенная прибыль;
- г) прибыль до налогообложения.

14. Задание

Назовите источник информации для определения показателя «Прочие доходы» отчета о финансовых результатах:

- а) данные аналитического учета по счету 99 «Прибыли и убытки»;
- б) данные аналитического учета по счету 90 «Продажи»;
- в) данные аналитического учета по счету 91-1 «Прочие доходы»;

15. Задание

Характеру взаимосвязи между показателями выручки, себестоимости продаж, коммерческих расходов, управленческих расходов и прибыли от продаж соответствует форма математической зависимости:

- а) Комбинированная
- б) Мультипликативная
- в) Кратная
- г) Аддитивная

16. Задание

Характеру взаимосвязи между показателями рентабельности продаж, оборачиваемости активов и рентабельности активов соответствует форма математической зависимости:

- а) Комбинированная
- б) Мультипликативная
- в) Кратная
- г) Аддитивная

17. Задание

Факторный анализ заключается:

- а) В оценке динамики изменений результативного показателя за ряд периодов
- б) В исчислении величин показателей факторов, их сравнении с последующими выводами и предложениями
- в) В определении влияния отдельных факторов (причин) на результативный показатель с последующими выводами и предложениями
- г) В выявлении влияния на факторы отдельных показателей (причин) с последующими выводами и предложениями

18. Задание

Бухгалтерский баланс является абсолютно ликвидным, если:

- а) $A_1 \geq П_1; A_2 \geq П_2; A_3 \geq П_3; A_4 \leq П_4$
- б) $A_1 \geq П_1; A_2 \geq П_2; A_3 \leq П_3; A_4 \leq П_4$
- в) $A_1 \geq П_1; A_2 \leq П_2; A_3 \geq П_3; A_4 \leq П_4$
- г) $A_1 \leq П_1; A_2 \geq П_2; A_3 \geq П_3; A_4 \leq П_4$

19. Задание

Рентабельность собственного капитала – это:

- а) Отношение чистой прибыли к собственным оборотным средствам
- б) Отношение чистой прибыли к средней величине итога 3 раздела пассива баланса
- в) Отношение чистой прибыли к средней величине валюты баланса
- г) Отношение чистой прибыли к средней величине оборотного капитала

20. Задание

Рентабельность активов – это:

- а) Отношение чистой прибыли к собственным оборотным средствам
- б) Отношение чистой прибыли к средней величине итога 3 раздела пассива баланса
- в) Отношение чистой прибыли к средней величине валюты баланса
- г) Отношение чистой прибыли к средней величине оборотного капитала

Критерии оценки результатов диагностического тестирования в рамках входного контроля:

«Зачтено» - выставляется студенту, если правильно выполнено от 50 до 100% заданий,

«Не зачтено» - выставляется студенту, если правильно выполнено менее 50% заданий.

Составитель, к.э.н, доцент _____


(подпись и дата)

А.А. Черник

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры бухгалтерского учета и анализа, протокол от 18.03.2020 № 8

Заведующий кафедрой



Н.В. Лактионова

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель



А.В. Петровская