

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

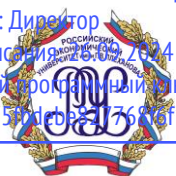
ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 2019.03.28 09:21:13

Уникальный идентификатор:

798bda655501c0ba31768af1730bd17a9070c31fdd1bca6ac5a1f10c8c5199



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

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

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры
экономики и управления

от « 28 » марта 2019 № 9

Зав. КЭУ, к.э.н., доц.

 И.В. Балашова

Кафедра экономики и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для студентов приема 2020 г.

МОДЕЛИРОВАНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Рекомендуется для направления подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника **бакалавр**

Составитель:

к.э.н., доцент

 Приходько К.С.

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 ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (ПРАКТИКЕ)	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.....	9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	9
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. <i>Перечень вопросов, практических заданий к зачету.....</i>	12
2. <i>Комплект тестовых заданий</i>	20
3. <i>Кейс-задача.....</i>	22
4. <i>Эссе.....</i>	26
5. <i>Перечень тем дискуссий для проведения круглого стола</i>	28
6. <i>Комплект заданий для выполнения контрольной работы</i>	29
7. <i>Вопросы для коллоквиума (собеседования).....</i>	31
8. <i>Реферат.....</i>	33
9. <i>Дискуссия.....</i>	35
10. <i>Коллоквиум (собеседование).....</i>	37

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по производственной практике Б2.В.04.01.02 «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» являются 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) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентов установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе производственной практики «Преддипломная практика».

Фонд оценочных средств по практике используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале прохождения практики, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практики 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».

Виды оценочных средств по производственной практике «Преддипломной практике» соответствуют образовательным технологиям, представленным в программе практики.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по производственной практике «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по практике:

- 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 прохождения практики;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- оценка методов анализа и синтеза, оптимизации развития предприятия общественного питания как самоорганизующейся системы;
- обеспечение его устойчивого экономического роста, путем оптимизации и моделирования процессов протекающих в организации.

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

Изучение учебной дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

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

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины «Управление электронным бизнесом». Изучение каждого раздела (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

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)			
	ОПК-1	ПК-10	ПК-15	ПК-16
курс 2, семестр 4				
<i>Раздел 1. Принципы функционирования информационных сетей в ресторанном деле</i>				
Тема 1 Особенности функционирования сетевой экономики в организации общественного питания	+	+	+	+
Тема 2 Интернет технологии, как информационный ресурс продвижения ресторанного дела		+	+	+
<i>Раздел 2 Межсоединения и распределенная экономика в ресторанном деле</i>				
Тема 3. Организация межсоединений в сети Интернет для ресторанного дела	+	+	+	+
Тема 4 Методика расчета стоимости	+	+	+	+

межсоединений для оптимизации деятельности ресторанного дела				
Тема 5 Формирование ценовой политики на основе применения Интернет технологий для продвижения ресторанного дела в сети	+	+	+	+
<i>Раздел 3. Электронный бизнес и его преимущества для ресторанного дела</i>				
Тема 6. Отличительные особенности e-commerce и e-business в ресторанном деле	+	+	+	+
Тема 7. Торговые системы в Интернет для продвижения товаров и услуг ресторанов	+	+	+	+
Тема 8. Платежные системы в Интернете	+	+	+	+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» 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:

Таблица 2

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Текущий контроль				
Тема 1. Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях. Применение технологий бизнес-моделирования предприятия	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	15	Входной контроль, реферат тест, собеседование, форум	5
Тема 2. Государственное регулирование деятельности предприятия общественного питания.	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	15	Реферат, тест, собеседование, форум	4
Тема 3. Разработка бизнес-плана «Организация предприятия общественного питания» и «Логистика» на предприятии общественного питания	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	15	Проверка ИДЗ, собеседование, дискуссия	3
Тема 4. Разработка бизнес-процесса «Производство» и	ОПК-1 ПК-10 ПК-15	15	Проверка ПС, тест, собеседование,	5

«Продажи» на предприятии общественного питания назначением.	ПК-16		дискуссия, контрольная работа №1 (тест)	
Тема 5. Разработка бизнес-процесса «Маркетинг» и «Прием и обслуживание» на предприятии общественного питания	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	20	Собеседование, тест	2
Тема 6. Осуществление операционного и финансового планирования деятельности предприятия общественного питания	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	20	Собеседование, тест, контрольная работа №2	3
Промежуточная аттестация	ОПК-1, ПК-10, ПК-15, ПК-16	-	Вопросы	1
Всего по дисциплине	ОПК-1, ПК-10, ПК-15, ПК-16	100	6	22

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.

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 – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 3

Таблица 3

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-1	<p>Знает верно и в полном объеме: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-10	<p>Знает верно и в полном объеме: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p>Знает верно и в полном объеме: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка</p>
		ПК-16	<p>Знает верно и в полном объеме: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов 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: моделировать и 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 моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с</p>

			учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-1	<p>Знает с незначительными замечаниями: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-10	<p>Знает с незначительными замечаниями: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка</p>
		ПК-16	<p>Знает с незначительными замечаниями: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: моделировать и планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</p>

			<p>навыками моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-1	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-10	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка</p>
		ПК-16	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов 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: моделировать и 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 моделирование бизнес-процессов и планирования</p>

			стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-1	<p>Не знает на базовом уровне: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-10	<p>Не знает на базовом уровне: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p>Не знает на базовом уровне: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Не владеет на базовом уровне: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка</p>
		ПК-16	<p>Не знает на базовом уровне: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов 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: моделировать и 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 моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>

Оценки «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.

На сайте филиала в свободном доступе для студентов размещены фонды оценочных средств: для подготовки к практическим, семинарским, выполнению самостоятельной работы, вопросы к зачету с оценкой варианты тестовых заданий и т.п.

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, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2-11)

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

(Вопросы к экзамену представлены в Приложении 2)

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 возрастанию - 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 5).

Таблица 5

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.	Тестовое задание (Приложение 3),	Экспертный, электронный
2. Комплекты задач, заданий	Задачи и задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания	Комплект разноуровневых задач и заданий	экспертный

	<p>фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;</p> <p>-реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>-творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения</p>	(Приложение 11)	
3.Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата	Тематика рефератов (Приложение 8)	экспертный
4. Эссе	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 5)	экспертный
6. Экзамен	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 (Приложение 2)	экспертный
7. Круглый стол	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Круглый стол Приложение 6	экспертный
8.Контрольная работа	Задачи и задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные	Контрольная работа Приложение 7	экспертный

	<p>термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;</p> <p>-реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>-творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения</p>		
9. Дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Дискуссия Приложение 9	экспертный
10. Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Коллоквиум Приложение 10	экспертный

Кафедра экономики и управления

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела»

3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену, зачету, зачету с оценкой
1.	Роль планирования финансово-экономической деятельности предприятий.
2.	Бизнес-план, как метод осуществления финансово-экономической деятельности предприятия.
3.	Бизнес-моделирование Главного бизнес-процесса предприятия.
4.	Организация взаимодействия между бизнес-процессами предприятия.
5.	Анализ и контроль эффективности постоянных и переменных затрат на реализацию бизнес-процессов.
6.	Формирование и анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия.
7.	Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.
8.	Организационная структура службы маркетинга на предприятии.
9.	Участие в разработке и реализации стратегии развития закупок.
10.	Организация разработки, внедрения и анализа единого ассортиментного перечня закупок.
11.	Организация взаимодействия бизнес-процесса «Логистика» с другими бизнес-процессами предприятия.
12.	Разработка и организация внедрения методик поиска, выбора и оценки поставщиков, договорной работы с ними.
13.	Разработка методики и организация мониторинга рынка поставок.
14.	Организация и контроль правильности протекания единого цикла поставок и движения продуктов внутри предприятия по точкам производства и продаж.
15.	Анализ отчетности по логистическим процессам, планирование и организация проведения инвентаризаций.
16.	Разработка и организация внедрения процедур контроля движения, сохранности и правильного расходования продуктов по точкам производства и продаж.
17.	Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности логистических процессов, регулярная оценка их эффективности и оптимизация.
18.	Участие в разработке и реализации стратегии развития производства.
19.	Организация взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с другими бизнес-процессами предприятия.
20.	Оптимизация ассортиментного перечня производимой продукции по критериям качества, продаваемости и себестоимости.
21.	Планирование и контроль затрат на реализацию производственных процессов.
22.	Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.
23.	Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.
24.	Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу

	«Производство» на предприятии.
25.	Участие в разработке и реализации стратегии развития продаж на предприятии.
26.	Организация взаимодействия бизнес-процесса «Продажи» с другими бизнес-процессами предприятия.
27.	Организация работы и повышение эффективности функционирования точек продаж.
28.	Анализ и контроль эффективности затрат на функционирование точек продаж.
29.	Прогнозирование и планирование объёмов продаж за предприятие в целом, по точкам продаж и по категориям блюд, товаров и услуг.
30.	Анализ и оптимизация доходности точек продаж предприятия.
31.	Участие в разработке и реализации стратегии маркетинга на предприятии.
32.	Участие в разработке бренда предприятия.
33.	Участие в регулярной оптимизации единых ассортиментных перечней закупок и продаж.
34.	Анализ состояния и тенденций развития целевой аудитории потенциальных гостей.
35.	Организация продвижения на рынке бренда и продукции предприятия.
36.	Организация поиска и обработки маркетинговой информации по профилю деятельности предприятия.
37.	Выбор (изменение) и удержание целевой аудитории гостей.
38.	Организация выбора (разработки), внедрения и эффективного применения системы обеспечения и поддержки лояльности гостей.
39.	Определение и поддержка индивидуальной (дифференцированной) позиции предприятия на профильном рынке.
40.	Планирование и прогнозирование эффективности маркетинговых мероприятий, направленных на повышение доходности предприятия.
41.	Анализ и контроль эффективности затрат на маркетинговые мероприятия.
42.	Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности маркетинговой деятельности предприятия, регулярная оценка эффективности и оптимизация.
43.	Выбор (разработка) стандартов приёма и обслуживания гостей в соответствии с выбранной целевой аудиторией и форматом предприятия.
44.	Организация приёма гостей в соответствии с установленными на предприятии стандартами обслуживания.
45.	Организация обучения и повышения квалификации контактного персонала предприятия в части обеспечения выполнения установленных стандартов обслуживания.
46.	Проведение регулярных исследований и анализ удовлетворённости гостей качеством обслуживания, тенденций изменения их потребностей.
47.	Разработка и организация внедрения процедур контроля соблюдения контактным персоналом установленных на предприятии стандартов приёма и обслуживания гостей.
48.	Организация повышения качества приёма и обслуживания гостей.
49.	Анализ и контроль эффективности затрат на приём и обслуживание гостей.
50.	Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности качества приёма и обслуживания гостей.
51.	Участие в стратегическом планировании деятельности и развития предприятия.
52.	Разработка и организация исполнения линейки процесса планирования на оперативный горизонт.
53.	Разработка годовых планов операционной деятельности предприятия с разбивкой по кварталам и месяцам.
54.	Разработка годовых финансовых планов (бюджетов) с разбивкой по кварталам

	и месяцам.
55.	Оценка необходимых расходов по инвестиционной и финансовой деятельности предприятия и участие в разработке соответствующих планов.
56.	Организация и обеспечение выполнения операционных и финансовых планов предприятия.
57.	Обоснование необходимости и формулирование предложений по коррекции операционных и финансовых планов.
58.	Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.
59.	Особенности деятельности предприятий общественного питания.
60.	Типы предприятий общественного питания и организация обслуживания в них.
61.	Производственный процесс на предприятии.
62.	Выбор (разработка) стандартов приёма и обслуживания гостей в соответствии с выбранной целевой аудиторией и форматом предприятия.
63.	Анализ отчетности по процессам продаж.
64.	Разработка и внедрение единой политики закупок.
65.	Анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия.
66.	Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.
67.	Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.
68.	Разработка и организация исполнения линейки процесса планирования на оперативный горизонт.
69.	Разработка годовых планов операционной деятельности предприятия с разбивкой по кварталам и месяцам.
70.	Разработка годовых финансовых планов (бюджетов) с разбивкой по кварталам и месяцам.
71.	Оценка необходимых расходов по инвестиционной и финансовой деятельности предприятия и участие в разработке соответствующих планов.
72.	Участие в стратегическом планировании деятельности и развития предприятия.

Практическое задание к экзамену

1	<p>Определите, следует ли включать поступивший заказ в оперативный план монопродуктового предприятия. Дано: Предприятие запланировало на короткий период производство и реализацию 8 тыс. единиц продукта по цене 30 руб. за единицу. При этом производственные мощности предприятия остаются незагруженными. Ожидаемые постоянные издержки предприятия не превысят 60 тыс. руб., а переменные издержки в расчете на единицу продукта – 15 руб. Поступил заказ на производство в планируемом периоде дополнительно 500 единиц продукта по цене 21 руб. за единицу. Дополнительный выпуск сопряжен с приобретением специального инструмента на сумму 1200 руб.</p>
2	<p>Определите, целесообразно ли включать поступивший заказ в оперативный план предприятия или же следует отказаться от него. Дано: Плановые расчеты показали, что в планируемом (коротком) периоде у предприятия будут избыточные производственные мощности. Поступило предложение от сторонней организации, пожелавшей арендовать в планируемом периоде неиспользуемые мощности за 10.000 дол. в год. Плановый отдел предприятия рассматривает возможность включения в оперативный план заказа, поступившего со стороны, на сумму 30.000 дол. Для выполнения заказа предприятию потребуется приобрести в планируемом периоде 150 кг материала по цене 20 дол. за 1 кг. Зарплата производственных рабочих, занятых выполнением заказа, планируется в сумме 15.000 дол. Накладные расходы, как</p>

	ожидается, не превысят 24.000 дол., 2/3 которых – постоянные.
3	Разработайте гибкий бюджет издержек предприятия на короткий период. Проведите анализ отклонений, определитесь с их характером и 4предложите возможные корректировочные мероприятия. Дано: П5предприятие специализируется на выпуске одного вида продукции. Норма расхода материалов на его выпуск первоначально рассчитывалась в размере 10 кг на единицу продукта, а фактически составила – 10,8 кг. Расходы по основной заработной плате были запланированы в сумме 5 д.е. в расчете на единицу продукции, а фактические выплаты составили – 5,75 д.е. Переменные накладные расходы планировались на весь товарный выпуск в сумме 1000 д.е., а фактически сложились в сумме 850 д.е. Постоянные накладные расходы первоначально были установлены в сумме 3000 д.е., а фактически достигли 3200 д.е
4	Определите, следует ли включать поступивший заказ в оперативный план монопродуктового предприятия. Дано: Предприятие запланировало на короткий период производство и реализацию 4 тыс. единиц продукта по цене 15 руб. за единицу. При этом производственные мощности предприятия остаются незагруженными. Ожидаемые постоянные издержки предприятия не превысят 30 тыс. руб., а переменные издержки в расчете на единицу продукта – 7 руб. Поступил заказ на производство в планируемом периоде дополнительно 250 единиц продукта по цене 11 руб. за единицу. Дополнительный выпуск сопряжен с приобретением специального инструмента на сумму 600 руб.
5	Проконтролируйте движение денежной наличности концерна в плановом периоде, рассчитав коэффициент адекватности (достаточности) денежных средств. Дано: Согласно разработанного плана движения денежных средств средства концерна, которые могут быть получены в предстоящем периоде в результате хозяйственной деятельности, ожидаются (в млн д.е.) – 3054, 8; прирост имущества – 2974,7; изменение запасов – 144,1; выплата дивидендов – 672,3.
6	Рассчитать планируемую выработку в день на одного рабочего в день, если в строительной организации планируется за 22 рабочих дня при двухсменной работе бригадой в пять человек планируется выполнить объем работ на сумму 1584 тыс.руб.
7	Объясните возможности применения франчайзинга в России (зарубежными и отечественными компаниями ресторанной индустрии
8	Может ли предприятие общественного питания иметь много участников канала сбыта? Объясните на примере ресторана, кафе, бара
9	Объясните, как повлияет расширение сетей демократичных ресторанов на развитие регионального рынка услуг в сфере общественного питания
10	Исчислить покупательные фонды населения города, емкость рынка и план товарооборота столовой будущем году на основании следующих данных: -в планируемом году сумма всех доходов населения города составит 48000 млн. руб. -нетоварные расходы - 20% к общей сумме доходов; -спрос приезжего населения - 15% к покупательным фондам местного населения; -объем закупок предприятий, учреждений и организаций - 42 млн. руб.;; -в емкости рынка объем товарооборота столовой составит 5%.
11	Определить план товарооборота 4-х самых крупных предприятий питания области на основании следующих данных: -в предстоящем году сумма фонда оплаты труда населения составит 745 млн. руб.;; -прочие доходы населения - 27% к сумме фонда оплаты труда;

	<p>-нетоварные расходы - 18% к общей сумме всех доходов населения; -инорайонный спрос - 6% к покупательным фондам населения; - объем закупок организаций, учреждений – 38 млн. руб. - удельный вес товарооборота первого предприятия в емкости рынка составит 8%, второго – 12%, третьего – 15%, четвертого – 7%.</p>
12	<p>В отчетном году все доходы населения области составят 52500 млн. руб.; нетоварные расходы - 22% ко всем доходам населения; инорайонный спрос - 5% к покупательным фондам; объем закупок предприятиями и организациями составит 52,5 млн. руб. В планируемом году предполагается увеличить доходы населения в среднем на 15%; сумма нетоварных расходов возрастет на 5%; инорайонный спрос увеличится на 2%; объем закупок товаров организациями, предприятиями, учреждениями останется на уровне отчетного года. Определить емкость рынка области в планируемом году.</p>
13	<p>Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, если за квартал (90 рабочих дней) было продано 60 тыс. блюд. На одного потребителя в среднем приходится 2 блюда. В будущем году за счет развертывания рекламной компании намечено увеличить численность потребителей на 20%.</p>
14	<p>На заводе работает 5200 человек. В планируемом квартале в столовой завода намечено выпустить 720 тыс. блюд (76 рабочих дней). На одного потребителя планируется 2,5 блюда в день. Определить численность потребителей столовой по общему выпуску блюд и процент охвата услугами столовой общего количества работающих на заводе.</p>
15	<p>Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, в том числе по выпуску 2-х блюд, если за отчетный квартал было реализовано 120 тыс. блюд (90 рабочих дней), в том числе вторых - 70%. На одного потребителя в день приходится 2,2 блюда. В планируемом квартале намечено увеличить численность потребителей на 15% за счет расширения торгового зала, оборудования дополнительного количества посадочных мест.</p>
16	<p>Определить численность потребителей предприятия по средней стоимости покупки на основании следующих данных: розничный товароборот кафе на квартал (90 рабочих дней) запланирован в размере 2250 тыс. руб.; средняя стоимость одного обеда - 170 рублей.</p>
17	<p>Определить план выпуска обеденной продукции столовой при промышленном предприятии по численности потребителей на основании следующих данных: численность работающих на заводе составляет 7560 человек; услугами столовой в текущем году охвачено 72% общего числа работающих на заводе; В планируемом квартале предполагается увеличить численность потребителей на 20%. Количество блюд, приходящихся на одного потребителя, составит в среднем 2,5 блюда в день. Количество рабочих дней столовой - 76 рабочих дней. Удельный вес I блюд составит 30%, вторых - 42%, сладких - 15%, холодных - 13%.</p>
18	<p>Определить численность потребителей столовой и план товарооборота, если известно, что в учебном заведении обучается 700 студентов, из них услугами столовой пользуется 60%. Столовая работает 265 дней в году. Средняя стоимость одной покупки составит 75 рублей. Удельный вес товарооборота по собственной продукции составит 78% в общем объеме товарооборота. Методические указания.1. Для решения задач по теме:</p>

	<p>«Покупательные фонды населения и емкость рынка» необходимо знать формулы для определения этих показателей:</p> <p>Покупательные фонды населения = сумма всех доходов населения — сумма нетоварных расходов</p> <p>Емкость рынка = покупательные фонды населения + инорайонный спрос + объем закупок товаров предприятиями и организациями (мелкий опт)</p>
19	<p>Определить сумму торговой наценки. В кафе поступило товаров и сырья на сумму 2250 т. р. Торговая наценка - 60%. НДС согласно законодательству.</p>
20	<p>В ресторане объем реализации собственной продукции за отчетный квартал составил 17340 т. р., покупных товаров - 9465 т. р., стоимость сырья и товаров в отпускных ценах - 18250 т. р. НДС согласно законодательству. Определить сумму и уровень валового дохода.</p>
21	<p>Товар приобретен для реализации из буфета на сумму 1800 т. р., торговая надбавка установлена в размере 20%, торговая наценка - 55%. НДС согласно законодательству. Определить сумму и уровень валового дохода от реализации товара.</p>
22	<p>Определить сумму и уровень валового дохода ресторана на III квартал по данным:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ожидаемый товарооборот во II квартале - 4950 т. р.; - ожидаемая сумма валового дохода - 2875 т. р. <p>В планируемом III квартале намечается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - увеличение объема товарооборота на 3,2%; - повышение среднего уровня валового дохода на 1,2% (размер повышения).
23	<p>Определите оборачиваемость оборотных средств т.о. количество оборотов и длительность оборота, если стоимость реализаций продукции 46 млн. руб., валовая прибыль 10 млн. руб., средний остаток меньше норматив, оборотных средств 9 млн. руб. продукцию – 8 дней. Найти норматив оборотных средств на готовую продукцию.</p>
24	<p>Примерные расходы предприятия на выпуск единицы продукции составляет 32 руб. Общая сумма косвенных затрат предприятия при выпуске продукции в 15 тыс. ед. составила 120 тыс. руб. Определить себестоимость продукции.</p>
25	<p>Себестоимость изделия 500 руб., ставка акциза – 45 %, НДС -20 %, снабженческая сбытовая наценка -20 %, норма рентабельности- 50 %. Найти розничную цену изделия.</p>
26	<p>Задача 32 Определите оптовую цену продукта, если полная себестоимость единицы продукции 25 руб. Годовой объем реализации 5000 ед., производственные фонды 300 тыс. руб., рентабельность продукта 0,15 %.</p>
27	<p>Предприятие выпустило за год 100 шт. изделий. Цена за единицу продукции составила 310 т.я., средней остаток оборотных средств за год 3100000 ден. ед. Определите производительность одного оборота оборотных средств за один год (360 дн.).</p>
28	<p>Предприятие производит продукцию одного наименования, цена изделия – 18000 тыс. руб., средняя переменная расходов составляет 9000 тыс. руб., общие постоянные расходы 150000 руб. Определить критический объем выпуска и реализации продукции в денежном и натуральных выражениях.</p>
29	<p>Предприятие выпустила основную продукцию на сумму 3256 тыс. руб. Стоимость работ промышленного характера выполненных на сторону 41015 тыс. руб. Полуфабрикатов собственного производства изготовила на сумму 23,7</p>

	тыс. руб., из них 80 % потребило в своем производстве. Размер незавершенного производства на конец года составлял 5 тыс. руб. Материальные затраты составляет 40 % от стоимости товарной продукции. Определить размер валовой реализации и чистой прибыли.
30	Примерные расходы предприятия на выпуск единицы продукции составляет 64 руб. Общая сумма косвенных затрат предприятия при выпуске продукции в 30 тыс. ед. составила 240 тыс. руб. Определить себестоимость продукции.
31	Себестоимость изделия 250 руб., ставка акциза – 30 %, НДС -20 %, снабженческая сбытовая наценка -20 %, норма рентабельности- 60 %. Найти розничную цену изделия.
32	Определите оптовую цену продукта, если полная себестоимость единицы продукции 50 руб. Годовой объем реализации 2000 ед., производственные фонды 500 тыс. руб., рентабельность продукта 0,15 %.
33	Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, если за квартал (90 рабочих дней) было продано 50 тыс. блюд. На одного потребителя в среднем приходится 3 блюда. В будущем году за счет разворачивания рекламной компании намечено увеличить численность потребителей на 20%.
34	На заводе работает 2200 человек. В планируемом квартале в столовой завода намечено выпустить 620 тыс. блюд (76 рабочих дней). На одного потребителя планируется 2,5 блюда в день. Определить численность потребителей столовой по общему выпуску блюд и процент охвата услугами столовой общего количества работающих на заводе.
35	Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, в том числе по выпуску 4-х блюд, если за отчетный квартал было реализовано 140 тыс. блюд (90 рабочих дней), в том числе вторых - 60%. На одного потребителя в день приходится 3,2 блюда. В планируемом квартале намечено увеличить численность потребителей на 15% за счет расширения торгового зала, оборудования дополнительного количества посадочных мест.
36	Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, если за квартал (90 рабочих дней) было продано 30 тыс. блюд. На одного потребителя в среднем приходится 3 блюда. В будущем году за счет разворачивания рекламной компании намечено увеличить численность потребителей на 20%.

Составитель, к.э.н., доцент



(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела»

Собеседование – специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Собеседование проводится в начале каждого семинарского (практического) занятия и занимает 30 минут учебного занятия.

В конце занятия студентам даются задания для дискуссий.

Вопросы для собеседования по теме 1:

Тема 1. Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях. Применение технологий бизнес-моделирования предприятия.

1. Роль планирования финансово-экономической деятельности предприятий.
2. Бизнес-план, как метод осуществления финансово-экономической деятельности предприятия.
3. Структура бизнес-плана.
4. Бизнес-моделирование главного бизнес-процесса предприятия.
5. Организация взаимодействия между бизнес-процессами предприятия.
6. Анализ и контроль эффективности постоянных и переменных затрат на реализацию бизнес-процессов.
7. Формирование и анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия.
8. Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.
9. Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.

Вопросы для собеседования по теме 2:

Тема 2. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

1. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
2. Типы предприятий общественного питания и организация обслуживания в них.
3. Производственный процесс на предприятии.
4. Организационная структура службы маркетинга на предприятии.

Вопросы для собеседования по теме 3:

Тема 3. Разработка бизнес-плана «Организация предприятия общественного питания». Организация бизнес-процесса «Логистика» на предприятии общественного питания.

1. Резюме.
2. Описание фирмы.
3. Товары и услуги.
4. Помещение и оборудование.
5. Маркетинг.
6. План производства.
7. Организационный план.
8. Финансовый план.
9. Участие в разработке и реализации стратегии развития закупок.
10. Разработка и внедрение единой политики закупок.
11. Организация разработки, внедрения и анализа единого ассортиментного перечня закупок.
12. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Логистика» с другими бизнес-процессами предприятия.
13. Разработка и организация внедрения методик поиска, выбора и оценки поставщиков, договорной работы с ними.
14. Разработка методики и организация мониторинга рынка поставок.
15. Анализ и контроль эффективности затрат на закупки и хранение продуктов, товаров, расходных материалов.
16. Организация и контроль правильности протекания единого цикла поставок и движения продуктов внутри предприятия по точкам производства и продаж.
17. Анализ отчетности по логистическим процессам, планирование и организация проведения инвентаризаций.
18. Разработка и организация внедрения процедур контроля движения, сохранности и правильного расходования продуктов по точкам производства и продаж.
19. Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности логистических процессов, регулярная оценка их эффективности и оптимизация.

Вопросы для собеседования по теме 4:

Тема 4. Организация бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания.

1. Участие в разработке и реализации стратегии развития производства.
2. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с другими бизнес-процессами предприятия.
3. Оптимизация ассортиментного перечня производимой продукции по критериям качества, продаваемости и себестоимости.
4. Планирование и контроль затрат на реализацию производственных процессов.
5. Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.
6. Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.
7. Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.
8. Участие в разработке и реализации стратегии развития продаж на предприятии.
9. Участие в разработке и внедрение единой политики продаж.
10. Организация разработки и внедрения единого ассортиментного перечня продаж блюд, товаров и услуг, его регулярная оптимизация по критерию максимизации доходности.
11. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Продажи» с другими бизнес-процессами предприятия.
12. Организация работы и повышение эффективности функционирования точек продаж.

13. Анализ и контроль эффективности затрат на функционирование точек продаж.
14. Прогнозирование и планирование объёмов продаж за предприятие в целом, по точкам продаж и по категориям блюд, товаров и услуг.
15. Анализ отчетности по процессам продаж. Анализ и оптимизация доходности точек продаж предприятия.

Вопросы для собеседования по теме 5:

Тема 5. Организация бизнес-процесса «Маркетинг» и «Прием и обслуживание гостей» на предприятии общественного питания.

1. Участие в разработке и реализации стратегии маркетинга на предприятии.
2. Участие в разработке бренда предприятия.
3. Участие в регулярной оптимизации единых ассортиментных перечней закупок и продаж.
4. Анализ состояния и тенденций развития целевой аудитории потенциальных гостей.
5. Организация продвижения на рынке бренда и продукции предприятия.
6. Организация поиска и обработки маркетинговой информации по профилю деятельности предприятия.
7. Выбор (изменение) и удержание целевой аудитории гостей.
8. Организация выбора (разработки), внедрения и эффективного применения системы обеспечения и поддержки лояльности гостей.
9. Определение и поддержка индивидуальной (дифференцированной) позиции предприятия на профильном рынке.
10. Планирование и прогнозирование эффективности маркетинговых мероприятий, направленных на повышение доходности предприятия.
11. Анализ и контроль эффективности затрат на маркетинговые мероприятия.
12. Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности маркетинговой деятельности предприятия, регулярная оценка эффективности и оптимизация.
13. Выбор (разработка) стандартов приёма и обслуживания гостей в соответствии с выбранной целевой аудиторией и форматом предприятия.
14. Организация приёма гостей в соответствии с установленными на предприятии стандартами обслуживания.
15. Организация обучения и повышения квалификации контактного персонала предприятия в части обеспечения выполнения установленных стандартов обслуживания.
16. Проведение регулярных исследований и анализ удовлетворённости гостей качеством обслуживания, тенденций изменения их потребностей.
17. Разработка и организация внедрения процедур контроля соблюдения контактным персоналом установленных на предприятии стандартов приёма и обслуживания гостей.
18. Организация повышения качества приёма и обслуживания гостей.
19. Анализ и контроль эффективности затрат на приём и обслуживание гостей.
20. Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности качества приёма и обслуживания гостей.

Вопросы для собеседования по теме 6:

Тема 6. Осуществление операционного и финансового планирования деятельности предприятия общественного питания.

1. Участие в стратегическом планировании деятельности и развития предприятия.
2. Разработка состава, содержания и форм операционных и финансовых планов (бюджетов) деятельности предприятия, организация их разработки и утверждения.

3. Разработка и организация исполнения линейки процесса планирования на оперативный горизонт.

4. Разработка годовых планов операционной деятельности предприятия с разбивкой по кварталам и месяцам.

5. Разработка годовых финансовых планов (бюджетов) с разбивкой по кварталам и месяцам.

6. Оценка необходимых расходов по инвестиционной и финансовой деятельности предприятия и участие в разработке соответствующих планов.

7. Организация и обеспечение выполнения операционных и финансовых планов предприятия.

8. Обоснование необходимости и формулирование предложений по коррекции операционных и финансовых планов.

Составитель, к.э.н., доцент



(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

Темы эссе

по дисциплине «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания»

1. Выбор (разработка) стандартов приёма и обслуживания гостей в соответствии с выбранной целевой аудиторией и форматом предприятия.
2. Организация приёма гостей в соответствии с установленными на предприятии общественного питания стандартами обслуживания.
3. Организация обучения и повышения квалификации контактного персонала предприятия общественного питания в части обеспечения выполнения установленных стандартов обслуживания.
4. Проведение регулярных исследований и анализ удовлетворённости гостей качеством обслуживания, тенденций изменения их потребностей.
5. Разработка и организация внедрения процедур контроля соблюдения контактным персоналом установленных на предприятии стандартов приёма и обслуживания гостей.
6. Организация повышения качества приёма и обслуживания гостей.
7. Анализ и контроль эффективности затрат на приём и обслуживание гостей.
8. Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности качества приёма и обслуживания гостей.
9. Экономический и производственный потенциал предприятия общественного питания и факторы их определяющие.
10. Потенциал социального развития предприятия общественного питания.
11. Управление качеством на предприятии общественного питания (основные принципы).
12. Комплексная систем управления качеством продукции на предприятии общественного питания: основные функции системы, эффективность и этапы создания.
13. Система бездефектного проектирования, изготовления и эксплуатации продукции: общие принципы, объективные показатели и организация работы по ее созданию.

Составитель, к.э.н., доцент

(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

Темы рефератов по дисциплине «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания»

1. Роль планирования финансово-экономической деятельности предприятий.
2. Бизнес-план, как метод осуществления финансово-экономической деятельности предприятия.
3. Бизнес-моделирование Главного бизнес-процесса предприятия.
4. Организация взаимодействия между бизнес-процессами предприятия.
5. Анализ и контроль эффективности постоянных и переменных затрат на реализацию бизнес-процессов.
6. Формирование и анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия.
7. Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.
8. Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.
9. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
10. Типы предприятий общественного питания и организация обслуживания в них.
11. Производственный процесс на предприятии.
12. Организационная структура службы маркетинга на предприятии.
13. Участие в стратегическом планировании деятельности и развития предприятия.
14. Разработка состава, содержания и форм операционных и финансовых планов (бюджетов) деятельности предприятия, организация их разработки и утверждения.
15. Разработка и организация исполнения линейки процесса планирования на оперативный горизонт. Разработка годовых планов операционной деятельности предприятия с разбивкой по кварталам и месяцам.

Составитель, к.э.н., доцент

(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

Комплект тестов

по дисциплине «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания»

Вариант 1

1. Какие налоги, выплаты и обязательные платежи оказывают влияние на себестоимость продукции (несколько вариантов)

- a. - налог на имущество
- b. - подоходный налог
- c. - единый социальный налог
- d. - налог на рекламу
- e. - таможенная пошлина.

2. Для кого бизнес-план разрабатывается в первую очередь:

- a. - для государственных учреждений в т.ч. налоговой
- b. - для федеральной, региональной и местной администрации
- c. - для банка, который даст кредит
- d. - для совета директоров, генерального директора и ведущих менеджеров.

3. В каком разделе необходимо представить информацию о предприятии, его производственной и финансовой деятельности:

- a. - в описании предприятия
- b. - в описании отрасли
- c. - в описании производства
- d. - в описании рынка
- e. - во всех перечисленных

4. При разработке концепции предприятия, что должно быть включено в данный раздел:

- a. - только стоимостные цели
- b. - все перечисленное
- c. - только социальные цели
- d. - только материальные цели.

5. Какие финансовые решения относятся к разряду основных решений (несколько вариантов):

- a. - формирование оборотного капитала
- b. - оптимизация структуры капитала
- c. - создание основного капитала
- d. - распределение прибыли.

6. Какой из сценариев проекта будет наиболее привлекателен для потенциального инвестора:

- a. - NPV= 200 000 у.е PL=1,20
- b. - NPV= 200 000 у.е PL=1,15
- c. - NPV= 250 000 у.е PL=1,15

7. По какому плановому документу можно спрогнозировать риски:

- a. - по плану балансов
- b. - по плану денежных потоков
- c. - по плану прибылей и убытков
- d. - по всем перечисленным.

8. Кто должен заниматься бизнес-планированием на предприятии:

- a. - инвесторы
- b. - генеральный директор и рабочая группа специалистов
- c. - совет директоров
- d. - все перечисленное
- e. - независимые консультанты совместно с менеджерами предприятия

9. По каким основным сферам деятельности принимаются решения при планировании бизнеса (несколько вариантов)

- a. - по фискальной деятельности
- b. - по стратегической
- c. - по производственной
- d. - по финансовой
- e. - по организационной
- f. - по инвестиционной.

10. Какие инвестиционные решения относятся к разряду основных решений:

- a. - вложение в ценные бумаги
- b. - создание основного капитала
- c. - формирование оборотного капитала
- d. - распределение прибыли

11. При определении денежного потока учитывается ли амортизация:

- a. - да
- b. - нет

12. Укажите первоочередные проблемы, которые влияют на финансово-хозяйственную деятельность предприятия:

- a. - отсутствие денег
- b. - отсутствие или неопределенность целей
- c. - неэффективное планирование и управление финансами
- d. - низкий уровень управления
- e. - ненормальный подход к бизнес-планированию
- f. - высокий уровень затрат на производство и управление
- g. - отсутствие современных технологий и современного оборудования
- h. - высокий уровень налогов
- i. - отсутствие государственного финансирования
- j. - принятие необоснованных решений из-за отсутствия оперативной управленческой информации.

13. Определите очередность основных этапов бизнес-планирования и контроля:

- a. - контроль выполнения бизнес-планов
- b. - выбор основных путей и средств их достижения

- c. - разработка общих целей на среднесрочную или долгосрочную перспективу
- d. - маркетинговые исследования
- e. - разработка финансового плана и оценка эффективности
- f. - ретроспективный анализ финансово-хозяйственной деятельности и аудит маркетинга
- g. - ретроспективный аудит маркетинга

14. Цена продажи одного изделия 10 руб., переменные затраты на производство оставляют 8 рублей шт., условно постоянные затраты составили 140 тысяч рублей. Какое минимальное количество изделий необходимо продать, чтобы предприятие не имело убытков:

- a. - 65 000 изделий
- b. - 80 000
- c. - 70 000

15. Какие цели следует отнести к процедурам бизнес-планирования:

- a. - разработка стратегии развития бизнеса
- b. - моделирования бизнес-процессов
- c. - все перечисленные
- d. - определение тенденций развития бизнеса
- e. - диверсификация продуктов, работ, услуг.

16. Укажите основные (возможные) причины образования дефицита денежных средств на расчетном счете предприятия (несколько вариантов):

- a. - нерациональное использование средств
- b. - рост запасов
- c. - увеличение производственных расходов
- d. - низкие доходы
- e. - снижение цен на рынке
- f. - рост дебиторской задолженности
- g. - высокие расходы

17. Какие производственные решения относятся к разряду основных решений:

- a. - эффективное использование инвестированных средств
- b. - распределение прибыли
- c. - создание основного капитала

18. Какой документ в финансовом плане самый важный для финансового менеджера:

- a. - план денежных потоков.
- b. - все перечисленные
- c. - план балансов
- d. - план прибылей и убытков
- e. - план распределения прибыли

19. Какие подсистемы должны быть включены в систему планирования:

- a. - планирование потенциала
- b. - планирование целей
- c. - плановые расчеты
- d. - все перечисленные
- e. - планирование процессов и объектов

20. Выделите 3 основные причины, почему мы должны планировать бизнес:

- a. - бизнес-план – средство для получения денег
- b. - бизнес-план – способ сообщений идей заинтересованным Инвесторам

- c. - бизнес-план – обдумывание идеи
- d. - бизнес-план – средство для получения льгот
- e. - бизнес-план – рабочий инструмент для принятия решения, контроля и управления

21. Что определяет плановая информация:

- a. - субъективную информацию о бизнесе
- b. - аналитическую и прогнозную информацию
- c. - описание пути превращения идеи в связанную реальность
- d. - цели и мероприятия, характеризующие будущие события, имеющие отношения к предприятию

22. Какие планы должны быть включены в стратегический план развития структуры и потенциала предприятия:

- a. - план структуры производств или мощностей
- b. - все
- c. - только первые 3
- d. - план расстановки руководящих кадров, формирование системы стимулирования руководителей
- e. - план информационной системы менеджмента
- f. - план средств производства и персонала (размер предприятия)
- g. - план структуры капитала
- h. - план организационной структуры, юридической формы и правовой структуры предприятия
- i. - план системы управления

23. Какие факторы влияют на изменение величины валовой прибыли:

- a. - изменение выручки и прямых затрат
- b. - выручки и всех затрат
- c. - прямых и условно-постоянных затрат

24. Какие основные плановые документы должны быть в финансовом плане:

- a. - план прибылей и убытков
- b. - план продаж
- c. - план денежных потоков
- d. - все перечисленные
- e. - план балансов
- f. - инвестиционный план
- g. - план распределения прибыли
- h. - план производства

25. Зависит ли чистый приведенный доход от величины инвестиционных затрат:

- a. - да
- b. - нет

26. Что такое бизнес-план:

- a. - необходимый документ для добывания денег или получения льгот
- b. - развернутое обоснование проекта, дающее возможность всесторонне оценить эффективность принятых решений.
- c. - рабочий инструмент, позволяющий исследовать и оценить любое конкретное направление

27. Какие предпосылки должны быть созданы на предприятии для успешного функционирования системы планирования и планово-контрольных расчетов:

- a. - первые три
- b. - информационные
- c. - организационные
- d. - законодательные
- e. - методические
- f. - кадровые
- g. - все перечисленные

28. Что такое срок окупаемости проекта

- a. - это период времени, начиная с которого предприятие будет работать только на себя
- b. - это период времени, необходимый для возмещения затрат по проекту
- c. - это время, в течение которого будут оплачиваться начальные инвестиции

29. В каком разделе бизнес-плана будут представлены финансовые результаты проекта:

- a. - в резюме
- b. - в финансовом плане
- c. - в описании производства
- d. - в описании предприятия

30. Какому инвестиционному проекту будет отдано предпочтение:

- a. - $NPV > 0$
- b. - $NPV < 0$
- c. - $NPV = 0$

Вариант 2

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

- a. изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;
- b. оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;
- c. гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая - это

- a. предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
- b. общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- c. предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

- a. заведующий производством (шеф-повар)
- b. администратор (метростель).
- c. бухгалтер калькулятор
- d. директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

- a. кратность использования мест за определенный промежуток времени.
- b. способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

- a. не должна смешиваться
- b. может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

- a. готовые пищевые продукты промышленного производства,
- b. изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.
- c. пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

- a. проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- b. складирование тары;
- c. размещение контейнеров с мусором;
- d. размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок
- e. сжигание мусора, порожней тары, отходов.

8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

- a. ресторан
- b. кафе
- c. бар
- d. столовая
- e. закусочная

9. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.**10. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:**

- a. не допускается.
- b. допускается.

11. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

- a. в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала
- b. при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

12. Безопасность услуги общественного питания:

- a. совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.
- b. комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

13. Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.

- a. дегустация
- b. бракераж
- c. оценка

14. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.

- a. Сервизная
- b. Аванзал
- c. Вестибюль

15. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда –

- a. предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)
- b. направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.
- c. основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

16. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это

- a. стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.
- b. расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

17. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает

- a. объединение предприятий внутри одной отрасли
- b. межотраслевые альянсы.

18. Паушальный взнос

- a. единовременное вознаграждение Франчайзера, однократно уплачиваемый при ее приобретении/продлении, в виде определенной твердо зафиксированной в договоре (соглашении) суммы, которая устанавливается исходя из оценок возможного экономического эффекта и ожидаемых прибылей Франчайзи на основе использования франшизы, также может рассчитываться как оплата затрат Франчайзера связанных с продажей франшизы
- b. периодические платежи за право пользования франшизой, уплачиваемые ежемесячно в течение всего срока договора франчайзинга в форме отчислений от выручки франчайзи или в форме фиксированных платежей, определяемых франчайзором на основании собственной оценки стоимости права использования торговой марки единой франчайзинговой сети.

19. Взаимосвязь между помещениями предприятия питания определяется последовательностью производства продукции и ее дальнейшей продажи клиентам. Установите эту последовательность

- a. Складирование
- b. Закупка.
- c. Приготовление заказанных блюд.
- d. Передача продуктов на кухню.
- e. Продажа.

20. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:

- a. санитарный паспорт.
- b. технический паспорт

21. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, могут НЕ

- a. пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.),
- b. иметь личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- c. знать особенности производства перевозимого продовольственного сырья и пищевых продуктов

22. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке:

- a. не должны контактировать друг с другом
- b. могут не соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.
- c. могут перевозиться совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами

23. Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:

- a. кладовщик или заведующий производством.
- b. официанты, швейцары или администратор.
- c. главный бухгалтер или управляющий рестораном

24. Одновременно с приемкой по количеству продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятие общественного питания принимаются также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров:

- a. 24 ч
- b. 48 ч.
- c. 10 дней.

25. В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть

- a. любое
- b. только искусственное

26. Для осуществления производственной деятельности организуются производственные подразделения (участки, отделения, цехи, производства), которые формируют производственную структуру. Рабочее место это

- a. обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия общественного питания, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции. (может быть заготовочный, доготовочный)
- b. участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.
- c. часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

27. Это аппарат многофункционального назначения, широко применяемый в ресторанах, сочетает функции духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей. Повар, работающий с этим аппаратом, может выбрать необходимый режим для тепловой обработки продуктов, в том числе с увлажнением и использованием пара. Он функционирует на основе использования в качестве теплоносителей пара и горячего воздуха — вместе и по отдельности, что позволяет применить комбинированный способ приготовления пищи. Этот аппарат одна из последних инновационных разработок называется:

- a. тигельная сковорода
- b. пароконвектомат

28. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

- a. сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.
- b. уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

29. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т.д. Дисперсная система -

- a. а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;
- b. позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам
- c. система контроля разлива напитков.

30. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была

- a. ресторасьон
- b. корчма
- c. кабак

Составитель, к.э.н., доцент



(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

Комплект заданий для выполнения контрольной работы по дисциплине «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания»

Варианты заданий (теоретический курс):

1. Особенности планирования деятельности малого бизнеса
2. Структура бизнес-плана малого предприятия
3. Формирование товарных, географических границ товарного рынка.
4. Оценка влияния экономико-правовых барьеров товарного рынка
5. Анализ потенциальных конкурентов рынка продукции (услуг) малого предприятия
6. Оценка (прогнозирование) уровня конкурентоспособности продукции (услуг) малого предприятия в условиях конкурентной внешней среды
7. Оценка (прогнозирование) емкости товарного рынка предприятия малого бизнеса
8. Разработка плана продаж продукции (услуг)
9. Разработка сметы капиталовложений
10. Разработка плана производства
11. Расчет средней списочной численности работников в рамках планируемой деятельности
12. Разработка организационной модели бизнеса
13. Планирование производственной себестоимости продукции (услуг)
14. Финансовое планирование
15. Разработка графика погашения основного долга и обслуживания кредита банка
16. Анализ безубыточности проекта
17. Оценка эффективности проекта
18. Современные проблемы разработки и внедрения инвестиционного проекта производственного (коммерческого) предприятия.
19. Бизнес-планирование на стадиях жизненного цикла организации.
20. Механизм разработки бизнес-плана организации производственной (коммерческой) деятельности вновь созданного (диверсифицированного) предприятия.
21. Техничко-экономическое обоснование привлечения заемного капитала для развития основной деятельности (вспомогательных производств) предприятия.
22. Финансовое планирование деятельности производственного (коммерческого) предприятия.
23. Обоснование структуры капиталовложений инвестиционного проекта
24. Экономическое планирование деятельности производственного (коммерческого) предприятия.
25. Разработка операционного плана инвестиционного проекта.
26. Обоснование плана маркетинга инвестиционного проекта.
27. Организационное планирование при разработке инвестиционного проекта.

28. Обоснование бюджета организационно-структурной единицы предприятия
29. Планирование численности персонала производственного предприятия
30. Планирование диверсификации производства (коммерческой деятельности).
31. Планирование реконструкции (технического перевооружения) предприятия.
32. Управление инвестиционным проектом.
33. Управление рисками инвестиционного проекта.
34. Планирование инвестиционной политики производственного (коммерческого) предприятия.
35. Этапы разработки плана ценообразования на стадиях жизненного цикла бизнес-плана
36. Формирование модели бизнес-плана организации производственной (коммерческой) деятельности индивидуального предпринимателя (субъекта малого бизнеса)
37. Определение границ и анализ структуры товарного рынка
38. Разработка плана капиталовложений
39. Разработка плана производства на основе производственной мощности и емкости товарного рынка
40. Разработка организационной модели бизнеса
41. Разработка экономической модели бизнеса на этапах реализации бизнес-плана
42. Финансовое планирование
43. Операционный анализ проекта.
44. Оценка эффективности проекта
45. Принципы построения организационной структуры современного предприятия
46. Критерии оценки финансовых результатов предприятия общественного питания
47. Количественные измерители финансового состояния предприятия
48. Современные оценки нераспределенной прибыли как источника финансирования инвестиционного проекта
49. Особенности оценки финансового состояния предприятия торговли
50. Принципы финансового планирования деятельности современной организации
51. Этапы построения модели бюджетирования на современном производственном предприятии
52. Рейтинговые модели оценки финансового состояния предприятия
53. Система сбалансированных показателей в стратегическом менеджменте
54. Методы оценки финансового риска компании
55. Современные модели управленческого учета и особенности их применения в деятельности сельскохозяйственных предприятий
56. Методы оценки уровня конкурентоспособности продукции
57. Информационная основа оценки уровня конкурентоспособности предприятия
58. Критерии оценки уровня конкурентоспособности предприятия
59. Особенности производственного планирования в условиях спада продаж
60. Планирование персонала производственного предприятия: методология и количественные измерители
61. Особенности экономического планирования деятельности предприятий торговли

Составитель, к.э.н., доцент



(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения по дисциплине «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания»

Выбор и закрепление вариантов

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по начальной букве фамилии:

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

Общие требования к содержанию и оформлению контрольной работы

а) Требования к содержанию контрольной работы:

- творческий, самостоятельный подход к изложению материала, умение выразить свое мнение по исследуемым вопросам;
- недопустимость механического переписывания материала учебника или лекций;
- подтверждение теоретических выводов практическим материалом;
- цитирование первоисточников со ссылками на номер работы, указанный в списке используемой литературы и страницу; наличие иллюстраций и таблиц.

б) Требования к оформлению контрольной работы:

- текст излагается на стандартных листах формата А4 (интервал – 1,5; поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 25 мм, нижнее – 20 мм; шрифт – TimesNewRoman; объем 10-15 стр. машинописного текста) или 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь);
- страницы работы нумеруются, титульный лист (Приложение А) является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется);
- на 2-ой странице дается план (содержание) работы; далее следуют наименования вопросов, ответы на них, практическое задание. 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;
- рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок; небрежность в изложении и оформлении не допускается.

Методические указания по выполнению контрольной работы:

- студент должен самостоятельно изучить рекомендованную литературу и другие источники информации. По ходу их изучения необходимо выписывать цитаты, составлять иллюстрации и таблицы;
- ответы на теоретические вопросы должны отражать необходимую и достаточную компетенцию студента, содержать краткие и четкие формулировки, убедительную аргументацию, доказательность и обоснованность выводов, быть логически выстроены;
- при изложении теоретических вопросов следует приводить практические примеры;
- выполнение практических или творческих заданий должны сопровождаться краткими, но исчерпывающими пояснениями;
- контрольная работа должна быть представлена в деканат факультета экономики и управления на предприятии торговли не позднее, чем за 20 дней до начала экзаменационной сессии;
- работа, выполненная без соблюдения требований или не полностью, или не по своему варианту не зачитывается и возвращается студенту на доработку;
- до начала сессии студент получает проверенную преподавателем контрольную работу с исправлениями в тексте и замечаниями на полях, а также рецензию, в которой анализируются все ошибки и неточности, даются рекомендации по исправлению ошибок и выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено». Оценка «зачтено» является допуском к зачету по соответствующей учебной дисциплине. Работа с оценкой «не зачтено» должна быть доработана и представлена на повторное рецензирование.

Тематика контрольных работ для студентов заочной формы обучения

Вариант № 1

1. Позиционные игры в решении задачи выбора стратегии выхода на рынок.
2. Методы прогнозирования спроса.
3. Методы планирования местоположения экономической организации.

Вариант № 2

1. Анализ безубыточности в планировании деятельности экономической организации.
2. Анализ чувствительности проекта.
3. Демографические прогнозы: методы разработки и прикладное значение.

Вариант № 3

1. Механизм реализации стратегического выбора города.
2. Методические основы стратегического выбора города (на примере г. Краснодара).
3. Сравнительная характеристика американской и европейской моделей развития планирования национальной экономики.

Вариант № 4

1. Методы прогноза продаж экономической организации.
2. Прогнозирование хозяйственного риска.
3. Балансовые методы планирования.

Вариант № 5

1. Опытнo-статистические методы планирования.
2. Нормативные методы в планировании и прогнозировании.
3. Планирование персонала фирмы.

Вариант № 6

1. Содержание индикативного планирования развития экономики.
2. Метод составления сценариев и его прикладное значение.
3. Методы экстраполяции трендов и их применение в планировании деятельности фирмы.

Вариант № 7

1. Технологическое прогнозирование.
2. Метод Дельфи в планировании и прогнозировании.
3. Метод "мозговых атак" и его прикладное значение.

Вариант № 8

1. Прогнозирование, основанное на творческом видении будущего.
2. Регрессионный анализ и его применение в деловом планировании.
3. Стратегия выживания для российских предприятий.

Вариант № 9

1. Общие конкурентные стратегии предприятий.
2. Портфельные модели анализа внутрифирменных стратегий.
3. Российский и зарубежный опыт бизнес-планирования.

Вариант № 10

1. Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.
2. Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.
3. Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.

Составитель, к.э.н., доцент



(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

Коллоквиум

по дисциплине «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания»

Тема 3. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

1. Особенности деятельности предприятий общественного питания общественного питания.
2. Типы предприятий общественного питания и организация обслуживания в них.
3. Производственный процесс на предприятии общественного питания.
4. Организационная структура службы маркетинга на предприятии общественного питания.
5. Специфика государственного регулирования деятельности предприятий общественного питания в России.
6. Мировой опыт государственного регулирования деятельности предприятий общественного питания.

Критерии оценки знаний студента:

1 балл - студент свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла - студент отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла - студент отвечает недостаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла - студент отвечает на вопросы поверхностно и бессистемно, допускает существенные неточности и ошибки, проявляет недостаточный уровень сформированности компетенций и непонимание материала.

Составитель, к.э.н., доцент

(подпись)

К.С. Приходько



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 экономики и управления

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ по дисциплине «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания»

1.	Бизнес-моделирование главного бизнес-процесса предприятия.
2.	Организация взаимодействия бизнес-процесса «Логистика» с другими бизнес-процессами предприятия.
3.	Задача 1

Преподаватель, к.т.н., доцент

К.С Приходько

(подпись)

Зав. Кафедрой, к.э.н., доцент

И.В. Балашова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от _____ № ____

Составитель, к.э.н., доцент

К.С. Приходько

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления протокол № 7 от 27.02.2020 г.

Заведующий кафедрой



И.В. Балашова

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления, протокол № 6 от 27.01.2022г.

Заведующий кафедрой



И.В. Балашова