

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13

Уникальный программный ключ:

798b160555f9c9e827768f6f1710bd17c9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5189

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и
общественного питания от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Дьянова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОМУ МОДУЛЮ

Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью

для студентов приема 2020 г.

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Промежуточная аттестация по учебному модулю Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью не предусмотрена. Промежуточная аттестация осуществляется по каждой из дисциплин, входящих в учебный модуль Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью.

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

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

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

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

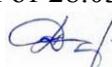
Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанный дела»



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

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и общественного питания от 28.03.2019 № 8
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Дьянова

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

для студентов приема 2020 г.

Б1.В.ДВ.04.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанный дела»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Составители:
к.т.н., доцент


_____ Т.Б. Брикота

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	7
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. Комплект тестовых заданий к входному контролю*
- 2. Комплект тестовых заданий по дисциплине*
- 3. Комплект ситуационных задач по дисциплине*
- 4. Перечень тем и вопросов для проведения дискуссий*
- 6. Перечень тем для рефератов*
- 7. Перечень вопросов для проведения текущего контроля*
- 8. Перечень тем для презентаций*
- 9. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения*
- 10. Перечень вопросов к зачету с оценкой с практическими заданиями*

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс
- закрепление теоретических знаний и совершенствование практических умений, навыков и компетенций по выполнению технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, ее транспортировки и реализации, их применение в сфере общественного питания.
- закрепление теоретических знаний и совершенствование практических умений, навыков и компетенций навыков в создании благоприятных условий труда для персонала и безопасной эксплуатации технологического оборудования для предприятий общественного питания.

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

Изучение учебной дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. 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)				
	ПК-3	ПК-8	ПК-9	ПК-18	ПК-29
курс 3, семестр 6					
Тема1. Законодательные положения и организация производственной безопасности	+	+	+	+	+
Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними	+	+	+	+	+
Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предпр. общ. пит. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборуд.	+	+	+	+	+
Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика	+	+	+	+	+
Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения	+	+	+	+	+

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

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

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		
		тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во (комплект, перечень)
1	2	3	4	5
Входной контроль				
1. Производственная и пожарная безопасность	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	30	Компьютерные тесты	1
Текущий контроль				
Тема1. Законодательные положения и организация производственной безопасности	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	20	Темы дискуссий Вопросы к собеседованию	1 1
Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними	ПК-3, ПК-8, ПК-18, ПК-29	29	Темы рефератов Темы дискуссий Вопросы к собеседованию Ситуационные задачи	1 1 1 1
Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предпр. общ. пит. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборуд.	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	27	Темы рефератов Вопросы к собеседованию Ситуационные задачи Комплект вопросов к ТК	1 1 1 1
Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	30	Темы рефератов Вопросы к собеседованию Ситуационные задачи	1 1 1
Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	20	Темы рефератов Вопросы к собеседованию	1 1 1

			Комплект вопросов к ТК	
Промежуточная аттестация	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	-	Вопросы к зачету с оценкой	1
Всего	ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-29	156	6	18

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

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

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

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

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

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

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – 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	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-3, ПК-8, ПК-9 ПК-18 ПК-29	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания; - правила техники безопасности в профессиональной деятельности; - виды опасностей на производстве и критерии их оценки. <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессио-

			<p>нальной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций; - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования. <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях; - мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-3, ПК-8, ПК-9 ПК-18 ПК-29	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания; - правила техники безопасности в профессиональной деятельности; - виды опасностей на производстве и критерии их оценки. <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности; - осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций; - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования. <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях; - мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-3, ПК-8, ПК-9 ПК-18 ПК-29	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания; - правила техники безопасности в профессиональной деятельности; - виды опасностей на производстве и критерии их оценки. <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности; - осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций; - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования. <p>Владет на базовом уровне, с ошибками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях; - мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-3, ПК-8, ПК-9 ПК-18 ПК-29	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания; - правила техники безопасности в профессиональной деятельности; - виды опасностей на производстве и критерии их оценки. <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности; - осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуа-

			<p>ций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования. <p>Не владеет на базовом уровне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях; - мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
--	--	--	---

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

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

На сайте филиала в свободном доступе для студентов размещены оценочные средства: для подготовки к практическим занятиям, выполнению самостоятельной работы, вопросы к экзамену, варианты тестовых заданий.

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

Текущий контроль

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

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 1-10)

Промежуточная аттестация

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастианию - 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 6).

Таблица 6

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 2, входной контроль), приложение 3-6)	Экспертный, электронный
3. Ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 7)	экспертный
4. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (Приложение 8)	экспертный
5. Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут,	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов ар-	Перечень дискуссионных тем для	экспертный

дебаты	гументировать собственную точку зрения	проведения занятия (Приложение 9)	
. Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради(в МУ по самостоятельной работе)	экспертный
7. Зачет с оценкой (дифференцированный зачет)	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету с оценкой с практическими заданиями (приложение 11)	экспертный

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий к входному контролю
по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»**

Выберите правильный ответ:

1. Тестовый вопрос 1:

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

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

Выберите правильный ответ:

2. Тестовый вопрос 2:

Использование индивидуальных средств защиты населением в ЧС – это:

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

Выберите правильный ответ:

3. Тестовый вопрос 3:

Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

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

Выберите несколько правильных ответов:

4. Тестовый вопрос 4:

Скорость пешей колонны эвакуируемых на марше должна быть не менее:

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

Выберите несколько правильных ответов:

5. Тестовый вопрос 5:

Системой отсчета называется:

- а) тело отсчета и система координат;

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

Выберите правильный ответ:

6. Тестовый вопрос 6:

Закон сохранения импульса заключается в том, что:

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

Выберите правильный ответ:

7. Тестовый вопрос 7:

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

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

Выберите несколько правильных ответов:

8. Тестовый вопрос 8:

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

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

Выберите правильный ответ:

9. Тестовый вопрос 9:

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

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

Выберите правильный ответ:

10. Тестовый вопрос 10:

К видам юридической ответственности не относится:

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

Выберите несколько правильных ответов:

11. Тестовый вопрос 11:

Формами акцепта являются:

- а) действие
- б) молчание

- с) законная информация
- д) выбор
- е) зачёт
- ф) подписание текста договора

Выберите правильный ответ:

12. Тестовый вопрос 12:

Признаком банковского законодательства является:

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

Выберите несколько правильных ответов:

13. Тестовый вопрос 13:

Коммерческими кредитными организациями являются:

- а) Сберегательный банк РФ
- б) Центральный банк РФ
- с) Министерство финансов РФ
- д) банковские холдинги
- е) ломбарды

Выберите правильный ответ:

14. Тестовый вопрос 14:

Какие из указанных лиганд имеет название тиоцианато?

- а) :ОН-
- б) :ОН₂
- в) :SCN-
- г) :СО

Выберите правильный ответ:

15. Тестовый вопрос 15:

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

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

Выберите правильный ответ:

16. Тестовый вопрос 16:

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

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

Выберите правильный ответ:

17. Тестовый вопрос 17:

Какое оборудование используется в ресторане для порционирования и оформле-

ния блюд?

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

Выберите правильный ответ:

18. Тестовый вопрос 18:

Назовите характерные состояния взаимодействия в системе "человек – среда обитания".

- а) Комфортное, допустимое, опасное, чрезвычайно опасное;
- б) Оптимистическое, атеистическое, пессимистическое;
- в) Пассивное, активное, нейтральное, пассивно-нейтральное .

Выберите правильный ответ:

19. Тестовый вопрос 19:

Условия труда – это...

- а) Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда;
- б) Эмоциональная нагрузка на организм при труде, требующем преимущественно интенсивной работы мозга по получению и переработке информации;
- в) Нагрузка на организм, требующая от человека повышенной работоспособности.

Выберите правильный ответ:

20. Тестовый вопрос 20:

Физический труд...

- а) Характеризуется высокой социальной эффективностью;
- б) Характеризуется нагрузкой на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма;
- в) Является основным элементом современных форм деятельности человека.

Выберите правильный ответ:

21. Тестовый вопрос 21:

Охарактеризуйте оптимальные условия труда

- а) Условия, обеспечивающие максимальную производительность труда и минимальную напряженность организма;
- б) Условия, обеспечивающие максимальную производительность труда и максимальную напряженность организма;
- в) Условия, обеспечивающие минимальную производительность труда.

Выберите правильный ответ:

22. Тестовый вопрос 22:

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

- а) исключается неблагоприятное воздействие на здоровье работающих опасных и вредных производственных факторов и обеспечивает сохранение высокого уровня работоспособности;
- б) работающие подвергаются воздействию превышающих гигиенические нормативы опасных и вредных производственных факторов, а также психофизиологических факторов трудовой деятельности, вызывающие функциональные изменения организма, которые могут привести к стойкому снижению работоспособности и (или) нарушению здоровья работающих;
- в) уровни указанных факторов не превышают нормативы для рабочих мест, а функциональ-

ные изменения, обусловленные трудовым процессом, восстанавливаются в течение регламентированного отдыха во время рабочего дня или дома до начала следующей смены, не оказывающие неблагоприятного воздействия в ближайшем и отдаленном периоде на состояние здоровья работающих и на их потомство.

Выберите правильный ответ:

23. Тестовый вопрос 23:

К оградительным защитным устройствам относятся средства защиты:

- а) препятствующие попаданию человека в опасную зону;
- б) для автоматического отключения агрегатов и машин при отклонении какого-либо параметра за пределы допустимых значений;
- в) исключающие возможность проникновения человека в опасную зону либо устраняющие опасный фактор на время пребывания человека в этой зоне;
- г) информирующие о работе технологического оборудования, а также об опасных и вредных факторах, которые при этом возникают.

Выберите правильный ответ:

24. Тестовый вопрос 24:

К административной ответственности относятся:

- а) дисциплинарное взыскание в виде замечания, выговора, увольнения по соответствующим основаниям;
- б) ответственности в виде выплаты штрафа в порядке, установленным законом;
- в) возмещение материального ущерба предприятию за допущенные нарушения охраны труда, которые повлекли за собой причинение ущерба.

Выберите правильный ответ:

25. Тестовый вопрос 25:

Работодатель при несчастном случае на производстве обязан:

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

Выберите правильный ответ:

26. Тестовый вопрос 26:

Техносфера это- ...

- а) Это материя, непрерывно воздействующее на человека и среду обитания
- б) Территория, обладающая общими характеристиками состояния биосферы
- в) Регион биосферы в прошлом, преобразованный людьми с помощью прямого или косвенного воздействия технических средств, в целях наилучшего соответствия своим материальным и социально-экономическим потребностям

Выберите правильный ответ:

27. Тестовый вопрос 27:

Экстремальные условия труда

- а) Условия, при которых производственные факторы создают угрозу для жизни и способствуют возникновению тяжелых заболеваний
- Б. Условия, при которых нарушаются гигиенические нормативы
- В. Условия, при которых производственные факторы создают угрозу для жизни в течение смены

Выберите правильный ответ:

28. Тестовый вопрос 28:

Напряженность труда - это...

- а) Мышечная нагрузка на организм, требующая преимущественно работы рук и ног для улучшения двигательной системы
- б) Характеризуется эмоциональной нагрузкой на организм при труде, требующем преимущественно интенсивной работы мозга по получению и переработке информации
- в) Нагрузка на организм, требующая от человека повышенной работоспособности

Выберите правильный ответ:

29. Тестовый вопрос 29:

Назовите параметры микроклимата.

- а) Влажность, температура воздуха
- б) Атмосферное давление, температура воздуха, влажность, скорость ветра
- в) Количество выпавших осадков

Выберите правильный ответ:

30. Тестовый вопрос 30:

Экстремальные условия труда это

- а) Условия, при которых производственные факторы создают угрозу для жизни и способствуют возникновению тяжелых заболеваний
- б) Условия, при которых нарушаются гигиенические нормативы
- в) Условия, при которых производственные факторы создают угрозу для жизни в течение смены

Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____



(подпись и дата)

Т.Б. Брикота

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий
по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»**

Раздел I. Производственная безопасность

Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности

1. Какие органы осуществляют контроль (надзор) за охраной труда?

- а) народный контроль и министерство данной отрасли;
- б) ГОСГОРТЕХ надзор;
- в) Государственный и общественный контроль.

2. Государственное управление охраной труда осуществляется:

- а) Правительством РФ;
- б) Правительствами субъектов РФ;
- в) ГОСГОРТЕХ надзор.

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

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

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

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

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

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

6. К административной ответственности относятся:

- а) дисциплинарное взыскание в виде замечания, выговора, увольнения по соответствующим основаниям;
- б) ответственности в виде выплаты штрафа в порядке, установленным законом;
- в) возмещение материального ущерба предприятию за допущенные нарушения охраны труда, которые повлекли за собой причинение ущерба.

7. В случае допуска работодателем работника к исполнению им трудовых обязанностей без прохождения в установленном порядке обучения и проверки знаний требований охраны труда, а также обязательных медицинских осмотров штраф составит:

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

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

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

9. Стандарты ССБТ могут быть:

- а) государственными (ГОСТ);
- б) республиканскими (РСТ);
- в) отраслевыми (ОСТ);
- г) предприятия (СТП);
- д) административно-управленческого аппарата (СТАУТ).

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

- а) не имеет;
- б) имеет;
- в) только после согласования с руководителем предприятия.

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

- а) не имеют;
- б) имеют;
- в) имеют, но только после согласования с руководством организации.

12. Документы, определяющие трудовое законодательство

- а) Конституция;
- б) КЗОТы и Основы законодательства о труде;
- в) Основы законодательства о труде, правила, нормы, ГОСТы, Конституция и КЗОТы.

13. Государственное управление охраной труда осуществляется:

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

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

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

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

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

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

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

17. К административной ответственности относятся:

- а) дисциплинарное взыскание в виде замечания, выговора, увольнения по соответствующим основаниям;
- б) ответственности в виде выплаты штрафа в порядке, установленным законом;
- в) возмещение материального ущерба предприятию за допущенные нарушения охраны труда, которые повлекли за собой причинение ущерба.

18. В случае допуска работодателем работника к исполнению им трудовых обязанностей без прохождения в установленном порядке обучения и проверки знаний требований охраны труда, а также обязательных медицинских осмотров штраф составит:

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

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

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

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

- а) не имеет;
- б) имеет;
- в) только после согласования с руководителем предприятия

Тема 2. Производственный травматизм.

Вредные производственные факторы и борьба с ними.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Средства защиты персонала предприятия подразделяются на:

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

7. К средствам индивидуальной защиты от механического травмирования относятся:

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

8. К биологическим негативным факторам производственной среды относятся:

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

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

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

10. Воздействие на организм человека сенсibiliзирующие вещества вызывает:

- а) отравление всего организма или поражающие отдельные системы;
- б) раздражение слизистых оболочек, дыхательных путей, глаз, легких, кожи;

- в) аллергию;
- г) изменение наследственной информации;
- д) злокачественные опухоли.

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

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

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

- а) кг/м³;
- б) мг/м³;
- в) литр/м³.

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

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

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

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

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

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

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

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

17. К организационно-техническим причинам несчастных случаев относятся:

- а) конструктивные недостатки оборудования; отсутствие, конструктивные недостатки или неисправности ограждающих, предохранительных устройств защиты от травм; неисправности оборудования, зданий сооружений;
- б) несовершенство и нарушение технологических процессов и нарушение технических правил эксплуатации технологического оборудования;

в) неудовлетворительная организация, отсутствие надзора за производством работ, неудовлетворительное содержание и недостатки в организации рабочих мест, недостатки в обучении безопасным приемам работы, допуск к работе необученных или непроинструктированных рабочих, неприменение средств индивидуальной защиты из-за отсутствия или несоответствия условиям труда, нарушение трудовой и производственной дисциплины, эксплуатация неисправного оборудования.

18. Каковы обязанности работодателя при несчастном случае на производстве:

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

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

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

20. Акт о несчастном случае на производстве хранится:

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

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

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

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

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

23. В какие сроки должно проводиться расследование несчастных случаев:

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

в) групповые несчастные случаи, тяжелые или со смертельным исходом расследуются в течение 30-ти дней, остальные – 5-ти дней со дня происшествия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

29. Из каких выплат состоит возмещение вреда потерпевшему:

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

Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования

1. Государственный санитарный надзор Минздрава (Госсаннадзор) контролирует:

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

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

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

2. Стандарты ССБТ могут быть:

а) государственными (ГОСТ);

б) республиканскими (РСТ);

в) отраслевыми (ОСТ);

г) предприятия (СТП);

д) административно-управленческого аппарата (СТАУТ).

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

а) не имеет;

б) имеет;

в) только после согласования с руководителем предприятия.

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

а) не имеют;

б) имеют;

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

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

а) допускается с учетом письменных обещаний руководства об устранении выявленных недостатков;

б) запрещается;

в) допускается, если выявленные недостатки не существенны.

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

подразделяются на 4 класса:

а) оптимальные;

б) отличные;

в) допустимые;

г) договорные;

- д) вредные;
- е) опасные.

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

а) исключается неблагоприятное воздействие на здоровье работающих опасных и вредных производственных факторов и обеспечивает сохранение высокого уровня работоспособности;

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

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

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

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

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

- а) да;
- б) нет.

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

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

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

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

12. Травматизм на производстве имеет два пика:

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

13. Какие заболевания называют профессиональными:

- а) инфекционные;
- б) заболевания, связанные с воздействием на работающего вредных факторов;
- в) заболевания, связанные с расстройством психики;

г) СПИД, нервное расстройство, лучевая болезнь и силикоз.

14. Работодатель при несчастном случае на производстве обязан:

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

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

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

16. Комиссию по расследованию несчастного случая формирует в срок:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- а) учета, анализа и оценки состояния выпускаемой продукции;
- б) организации и координации работ по охране труда;

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

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

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

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

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

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

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

25. Внеплановые инструктажи проводятся в случае:

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

26. Как поступить руководителю предприятия общественного питания, если рабочие, которым поручается самостоятельное выполнение ответственных и опасных работ, которые могут привести к травме, аварии, взрыву или пожару, несчастных случаев на производстве:

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

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

- а) Ст.227-231;

- б) Ст.223 -226;
- в) Ст.212 – 218.

Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика

1. Основным нормативным правовым актом в области обеспечения пожарной безопасности, в котором определены требования пожарной безопасности, является:

- А. Постановление Правительства Российской Федерации «О лицензировании деятельности в области пожарной безопасности» от 31 мая 2002г. N 373;
- Б. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21 декабря 1994 No 69-ФЗ;
- С. Постановление Правительства Российской Федерации «О федеральной противопожарной службе» от 20 июня 2005 г. No 385;
- Д. Не знаю.

2.Совокупность созданных в установленном порядке органов управления, подразделений и организаций, предназначенных для организации профилактики пожаров, их тушения и проведения, возложенных на них аварийно-спасательных работ называется:

- А. пожарной охраной;
- В. противопожарной службой;
- С. системой обеспечения пожарной безопасности;
- Д. не знаю.

3. Государственный пожарный надзор в Российской Федерации является одним из основных элементов:

- А. Федеральной противопожарной службы;
- В. пожарной охраны;
- С. Федеральной противопожарной службы;
- Д. не знаю.

4. Муниципальная пожарная охрана создается, реорганизуется и ликвидируется органами:

- А. органами управления и подразделения ведомственной пожарной охраны;
- В. Федеральными органами исполнительной власти;
- С.местного самоуправления на территории муниципальных образований с обязательным информированием подразделения ГПС, в районе выезда которого находится соответствующее муниципальное образование;
- Д. не знаю.

5. Добровольная пожарная охрана – это:

- А. форма участия граждан в ликвидации ЧС связанных с пожарами;
- В. привлечение граждан к обеспечению первичных мер пожарной безопасности;
- С. форма участия граждан в обеспечении первичных мер пожарной безопасности;
- Д. Не знаю.

6. Основным нормативным правовым актом в области обеспечения пожарной безопасности, в котором определены требования пожарной безопасности, является:

- А. пожарной охраной;
- В. противопожарной службой;
- С. системой обеспечения пожарной безопасности;
- Д. не знаю.

7. Совокупность созданных в установленном порядке органов управления, подразделений и организаций, предназначенных для организации профилактики пожаров, их тушения и проведения возложенных на них аварийно-спасательных работ называется:

- А. Федеральной противопожарной службы;
- В. организацией, принимающей участие в обеспечении пожарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- С. пожарной охраны;
- Д. не знаю.

8. Государственный пожарный надзор в Российской Федерации является одним из основных элементов:

- А. Федеральной противопожарной службы;
- В. пожарной охраны;
- С. организацией, принимающей участие в обеспечении пожарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- Д. не знаю.

9. Муниципальная пожарная охрана создается, реорганизуется и ликвидируется органами:

- А. Федеральными органами исполнительной власти;
- В. органами управления и подразделения ведомственной пожарной охраны;
- С. местного самоуправления на территории муниципальных образований с обязательным информированием подразделения ГПС, в районе выезда которого находится соответствующее муниципальное образование;
- Д. не знаю.

10. Добровольная пожарная охрана – это:

- А. форма участия граждан в ликвидации ЧС связанных с пожарами;
- В. форма участия граждан в обеспечении первичных мер пожарной безопасности;
- С. привлечение граждан к обеспечению первичных мер пожарной безопасности;
- Д. не знаю.

11. При пожаре для тушения электроустановок находящихся под напряжением до 1000 В, применяют огнетушители ...

- А. Углекислотные*
- Б. Воздушно-пенные
- В. Порошковые
- Г. Бромметиловые

12. При пожаре бьют ...

- А. В лицо
- Б. В стекло
- В. В колокол*
- Г. В ладоши

13. Сколько существует степеней ожогов?

- А. 7
- Б. 2
- В. 3
- Г. 4*

14. На какие органы человека опасно влияет продукт горения, дым?

- А. Волосы
- Б. Легкие*
- В. Печенка
- Г. Глаза

15. Какие лестницы используют в пожарно-спасательном спорте?

- А. Автолестница
- Б. Лестница – палка
- В. Лестница-стремянка
- Г. Лестница –штурмовка*

16. На пожаре в первую очередь эвакуируют ...

- А. Домашних животных
- Б. Женщин ;
- В. Тяжелобольных*
- Г. Детей

17. Чего не требуется при тушении пожара при использовании уличного пожарного гидранта?

- А. Пожарной колонки;
- Б. Рукава ;
- В. Изолирующий противогаз*
- Г. Каски

18. При работе на высоте используют ...

- А. Ножницы;
- Б. Дымосос ;
- В. Каску;
- Г. Спасательную веревку*

19. Первое транспортное средство пожарных

- А. Лошадь*
- Б. Трактор
- В. Автомобиль
- Г. Собака

20. Условия необходимые для горения

- А. Горючая среда*
- Б. Вода
- В. Ветер
- Г. Человек

21. Кого называют «пожарником»?

- А. Спасателя
- Б. Поджигателя
- В. Погорельца*
- Г. Жука

22. Чаще всего для тушения пожара пожарные применяют ...

- А. Вода*
- Б. Песок
- В. Нефть

Г. Кашму

23. Какую форму имеет пожарное ведро?

- А. Конусную*
- Б. Овальную
- В. Квадратную
- Г. Круглую

24. Для подачи воды на тушение пожара от автоцистерны используется ...

- А. Транспортёр
- Б. Лестница
- В. Ведро
- Г. Насос*

25. Чтоб подняться на 3-ий этаж пожарные применяют ...

- А. Трехколенную лестницу*
- Б. Багор
- В. Канат
- Г. Батут

26. Дата празднования Дня пожарной охраны России ...

- А. 27 декабря
- Б. 30 апреля*
- В. 7 июня
- Г. 4 октября

27. Какие марки пожарных автомобилей не состоят на вооружении в пожарной охране?

- А. КамАЗ
- Б. ЗАЗ*
- В. Мерседес
- Г. ЗИЛ

28. К огнетушащим веществам относятся ...

- А. Бензин
- Б. Вода*
- В. Нефть Г.
- Сок деревьев

29. Чем сопровождается пожар?

- А. Дымом*
- Б. Дождем
- В. Громом
- Г. Молнией

30. При пожаре в подвальных помещениях используется следующий вид связи ...

- А. Междугородная
- Б. Флажками и жестами
- В. Радиостанция*
- Г. Азбука Морзе

Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения

1. Какой класс пожара можно тушить огнетушителем, если на его корпусе имеется обозначение класса «Е»?

- А) горение газообразных веществ
- Б) горение металла или металлосодержащих веществ
- + В) горение электрооборудования, находящегося под напряжением

2. В каких огнетушителях в качестве огнетушащего средства используется двууглекислая сода?

- А) аэрозольных;
- Б) порошковых;
- + В) пенных;
- Г) углекислотных.

3. С какой целью используют при пожаре в помещении распылённую струю?

- А) для понижения температуры среды;
- Б) для повышения концентрации кислорода
- + В) для более эффективного тушения пламени.

4. Какие действия не допускаются при использовании углекислотного огнетушителя?

- А) срывать пломбу и выдёргивать чеку;
- Б) держать огнетушитель в горизонтальном положении;
- + В) направлять растрёб руками непосредственно на пламя.

5. Пожар – это?

- + А) неконтролируемый процесс горения;
- Б) любое возгорание с образованием пламени и дыма;
- В) неконтролируемый процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных средств и создающий опасность для жизни людей.

6. Как потушить загоревшуюся на человеке одежду?

- А) направить на него струю огнетушителя
- Б) повалить человека на землю и накрыть плотной тканью
- В) сорвать с него одежду.

7. Можно ли тушить горящие газы водой и пеной?

- А) да,
- + Б) нет,
- В) при определенных условиях.

8. Какие средства пожаротушения относятся к первичным?

- А) пожарные краны, ручные огнетушители, ящики с песком, асбестовые и войлочные полотна, бочки с водой
- + Б) пожарные краны, ручные огнетушители, установки пожаротушения, ящики с песком, асбестовые и войлочные полотна, бочки с водой
- В) ручные огнетушители, ящики с песком, асбестовые и войлочные полотна, бочки с водой.

9. Что относится к огнетушащим средствам

- А) вода, пена, газ,
- Б) песок, земля, порошок,

+ В) ломы, багры, топоры, лопаты, кошма.

10. Переносные малолитражные огнетушители имеют объем гасящего вещества

- + А) до 4-х литров,
- Б) от 4-х до 8 –и литров,
- В) свыше 8-и литров.

11. Какой класс пожара можно тушить огнетушителем, если на его корпусе имеется обозначение класса «Д»?

- А) горение жидких веществ
- + Б) горение металлов и металлосодержащих веществ
- В) горение твердых веществ.

12. По способу срабатывания огнетушители подразделяются на:

- + А) ручные, автоматические, комбинированные,
- Б) переносные, стационарные, передвижные,
- В) водные, пенные, порошковые.

13. Какой класс пожара можно тушить огнетушителем, если на его корпусе имеется обозначение класса «А»?

- А) горение жидких веществ,
- + Б) горение твердых веществ,
- В) горение газообразных веществ.

14. Первичные средства пожаротушения используют:

- + А) для ликвидации пожара в начальной стадии возникновения
- Б) для тушения большого пожара
- В) для локализации стихийного бедствия природного характера.

15. Для тушения каких пожаров применяются воздушно-пенные огнетушители

- + А) Пожаров класса А и В
- Б) Пожаров класса С и D
- В) Пожаров класса Е и F.

16. Какие сведения обязательны для наличия в паспорте огнетушителя?

- + А) дата последней зарядки (проверки) и вес заряда
- Б) дата изготовления
- В) дата последнего использования (если было)
- Г) место изготовления и приобретения огнетушителя.

17. Каким средством невозможно потушить горюче-смазочные материалы?

- + А) водой,
- Б) песком,
- В) пеной.

18. Назвать тип огнетушителя, предназначенного для тушения разнообразных материалов,

предметов, веществ:

- А) пенный;
- + Б) углекислотный;

В) воздушно-пенный.

19. Пожар какого класса можно потушить водным огнетушителем

- + А) Пожар класса А,
- Б) Пожар класса В,
- В) Пожар класса С.

20. Назвать огнетушитель, предназначенный для тушения возгораний различных материалов, кроме веществ горение, которых происходит без доступа воздуха:

- А) углекислотный;
- Б) химический пенный;
- В) воздушно-капельный.

Критерии оценки:

1,0 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,7 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

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

Составитель, к.т.н, доцент _____


(подпись и дата)

Т.Б. Брикота

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект ситуационных задач
по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»**

Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними

Ситуационная задача 1

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

Ситуационная задача 2

Вы – мастер в горячем цехе. На вашем участке заменили тепловое оборудование. Укажите вид инструктажа, который Вы проведёте с работником Ивановой Натальей Ивановной и ответ обоснуйте. В каких случаях проводится данный инструктаж? Документально его оформите.

Ситуационная задача 3

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

Ситуационная задача 4

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

Ситуационная задача 5

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

Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования

Ситуационная задача 1

Действующие лица:

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

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

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

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

Ситуационная задача 2.

Действующие лица:

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

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

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

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

Ситуационная задача 3

Действующие лица:

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

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

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

Инженер по технике безопасности пытается разрешить данную ситуацию.

Ситуационная задача 4

Действующие лица:

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

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

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

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

Ситуационная задача 5

Действующие лица:

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

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

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

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

Ситуационная задача 6

Действующие лица:

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

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

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

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

Ситуационная задача 7

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

Ситуационная задача 8

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

Ситуационная задача 9

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

Ситуационная задача 10

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

Ситуационная задача 11

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

Ситуационная задача 12

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

Ситуационная задача 13

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

Ситуационная задача 14

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

Ситуационная задача 15

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

Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика

Ситуационная задача 1

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

Ситуационная задача 2

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

Ситуационная задача 3

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

Ситуационная задача 4

В ходе технологического процесса произошел выброс мучной пыли (тп, кг) в производственное помещение объемом V пом, m^3 . Пыль равномерно распределилась в 5% свободного объема помещения. Объем, занимаемый технологическим оборудованием, составляет $V_{тех}$, %, от объема помещения. Нижний концентрационный предел воспламенения (НКПР) пыли пшеничной муки высшего сорта равен $28,8 \text{ г/м}^3$. Определите среднюю концентрацию пыли и сделайте вывод о возможности взрыва при наличии источника воспламенения.

Ситуационная задача 5

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

Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н., доцент



Т.Б. Брикота

(подпись и дата)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСКУССИЙ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Производственная и пожарная безопасность»**

Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности

Дискуссия: тема «Ознакомление с государственным управлением охраной труда на предприятиях отрасли»

Вопросы к дискуссии:

1. Роль администрации в улучшении техники безопасности.
2. Цель и задачи охраны труда в государстве.
3. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
6. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.
7. Система управления охраной труда на предприятиях общественного питания.
8. Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
9. Укажите правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда)

Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними

Дискуссия на тему: «Производственный травматизм»

Вопросы к дискуссии:

1. Назовите причины возникновения производственного травматизма.
2. Назовите технические причины травматизма.
3. Назовите организационные причины производственного травматизма.
4. Каковы действия работодателя при возникновении несчастных случаев на производстве?
5. Назовите условия расследования групповых несчастных случаев с тяжелым, или смертельным исходом.
6. Сколько должен храниться акт о несчастном случае?
7. Кто должен входить в состав комиссии по расследованию несчастного случая?
8. Когда вводится в состав комиссии представитель федеральной службы по охране труда?
9. Какие выплаты должен получать потерпевший за вред здоровью?
10. Назовите права государственного инспектора по труду.

Критерии оценки по дискуссии:

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.



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

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Темы рефератов
по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»**

Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности

1. Цель и задачи охраны труда в государстве.
2. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
4. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
5. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.
 6. Роль администрации в улучшении техники безопасности.
 7. Цель и задачи охраны труда в государстве.
8. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
9. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
10. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
11. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.
12. Система управления охраной труда на предприятиях общественного питания.
13. Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
14. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
15. Организация благоприятных условий труда на рабочем месте на предприятиях общественного питания

Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними

1. Производственная среда и условия труда.
2. Микроклимат производственных помещений.
3. Терморегуляция.
4. Влияние на организм неблагоприятного производственного микроклимата и меры профилактики.

Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования

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

Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика

1. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
2. Эффективность использования пожарной сигнализации на предприятиях в отрасли общественного питания.
3. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром

Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения

1. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.
2. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях.
3. Способы предупреждения и тушения пожаров.
4. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.
5. Взрывоопасность газо-, пыле- и воспламеняющихся паровоздушных смесей.

Критерии оценки:

1,0 балла выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

0,7 балл выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

0,4 балла выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0,2 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент _____


(подпись и дата)

Т.Б. Брикота

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

Кафедра торговли и общественного питания

Комплект вопросов к собеседованиям по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»

Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности
Вопросы по собеседованию:

1. Приведите примеры административной, дисциплинарной и уголовной ответственности.
2. Назовите обязанности службы органов охраны труда на предприятии.
3. Назовите обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
4. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
5. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.
6. Роль администрации в улучшении техники безопасности.
7. Цель и задачи охраны труда в государстве.
8. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
9. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
10. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
11. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.
12. Система управления охраной труда на предприятиях общественного питания.
13. Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
14. Укажите правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда)

Тема 2. Производственный травматизм

Вопросы к собеседованию:

1. Назовите организационные причины производственного травматизма.
2. Каковы действия работодателя при возникновении несчастных случаев на производстве?
3. Назовите условия расследования групповых несчастных случаев с тяжелым, или смертельным исходом.
4. Сколько должен храниться акт о несчастном случае?
5. Кто должен входить в состав комиссии по расследованию несчастного случая?
6. Назовите документы по определению для предприятий гигиенических, санитарных и противоэпидемиологических правил и норм;
7. Назовите нормы состояния воздушной производственной среды и. Уровни вредных производственных факторов на рабочих местах;
8. Какие должны проводиться мероприятия по оздоровлению условий труда, предупреждению заболеваний, загрязнений окружающей среды выбросами, стоками и отходами предприятия;
9. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
10. Назовите влияние безопасных условий труда на производительность работника.

11. Назовите роль администрации в улучшении техники безопасности.
12. Назовите цель и задачи охраны труда в государстве.
13. Назовите основы законодательства РФ в области охраны труда.
14. Какие несчастные случаи считаются связанными с производством и подлежат расследованию и учету?
15. На кого распространяется действие Положения о порядке расследования и учета несчастных случаев?
16. Как должен действовать работодатель при возникновении несчастного случая на предприятии?
17. Что необходимо сделать сразу же после свершения несчастного случая на производстве?
18. Куда должен сообщить работодатель и в какие сроки о групповом несчастном случае или несчастном случае со смертельным исходом?
19. Кто несет ответственность за организацию и своевременное расследование и учета несчастных случаев?
20. Кто входит в комиссию по расследованию несчастных случаев, каковы ее обязанности?
21. В какие сроки должно быть проведено расследование несчастного случая?
22. Какие несчастные случаи квалифицируются как не связанные с производством?
23. Что делают при установлении грубой неосторожности пострадавшего?
24. В какие сроки и комиссией какого состава расследуются групповые несчастные случаи или со смертельным исходом?
25. Какие условия должен обеспечить работодатель для работы комиссии, проводящей расследование несчастного случая?
26. Каким документом оформляются несчастные случаи на производстве?
27. Какой организацией учитывается акт о несчастном случае?
28. В какие сроки и куда должны быть отправлены материалы расследования групповых несчастных случаев?

Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования

Вопросы к собеседованию:

1. Как осуществляется Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
2. Раскройте назначение, задачи, функции Федеральной инспекции труда.
3. Раскройте назначение, задачи, функции Государственной технической инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.)
4. Опишите права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
5. Раскройте особенности административной, дисциплинарной и уголовной ответственности за нарушение требований охраны труда.
6. Укажите правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда)
7. Укажите требования к хранению исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства предприятий общественного питания.
8. Укажите специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического измерительного оборудования.
9. Укажите специфические требования безопасности при эксплуатации технологического холодильного оборудования.

10. Укажите требования производственной санитарии и нормы для вентиляции и отопления.

Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика

Вопросы к собеседованию:

1. Раскройте противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования.
2. Укажите обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.
3. Объясните назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление противопожарного инструктажа.
4. Каковы действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров.
5. Каким образом осуществляется эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.
6. Укажите основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.
7. Укажите виды противопожарного водоснабжения, особенности устройства и применения.
8. Какова роль средств предупреждения пожаров, пожарной сигнализация и связи в системе пожарной безопасности.
9. Назовите задачи противопожарной профилактики.
10. Охарактеризуйте возгораемость строительных материалов. Группы возгораемости строительных конструкций.
11. Как определить степень огнестойкости зданий и сооружений.
12. Степень огнестойкости строительных конструкций, огневые испытания, признаки потери огнестойкости.
13. Противопожарные разрывы между зданиями. Противопожарные преграды. Пути эвакуации, план эвакуации.

Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения

Вопросы к собеседованию:

1. Укажите факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.
2. Укажите основные причины возникновения пожаров в предприятиях,
3. Назовите способы предупреждения и тушения пожаров.
4. Укажите средства тушения пожара: назначение, виды.
5. Укажите назначение, типы, устройство и принцип действия огнетушителей.
6. Укажите правила хранения и применения огнетушителей.
6. Назовите виды пожарного инвентаря.
7. Укажите виды, особенности устройства и применения противопожарного водоснабжения.
8. Взрывоопасность газо-, пыле- и воспламеняющихся паровоздушных смесей.
9. Назовите факторы, характеризующие степень пожарной опасности горючих веществ и материалов: воспламенение, самовоспламенение, самовозгорание, вспышка, температура воспламенения и вспышки.
10. Классификация производств по пожаровзрывоопасности.

Критерии оценки результатов устного опроса (Собеседование):

1,0 балла - выставляется за полный ответ на поставленные вопросы с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

0,8 балла - выставляется за полный ответ на поставленные вопросы в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

0,6 балла - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

0,4 балла - выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Т.Б. Брикота

(подпись и дата)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для проведения текущего контроля
по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»**

Текущий контроль №1

Вариант 1

1. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.
2. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда).
3. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.
4. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.
5. Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация.
6. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).
7. Вынимая противень из камеры жарочного шкафа, работник получил ожог пальцев рук. Какие требования техники безопасности нарушил пострадавший?
8. Работник предприятия нарушил правила техники безопасности. Может ли руководитель предприятия сразу уволить работника? Проанализируйте ситуацию и дайте правильный ответ.

Вариант 2

1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.
2. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
3. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
4. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК).
5. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
6. Вредные производственные факторы: понятие, классификация
7. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.

8. В пекарне была измерена температура кожи у 10 рабочих. Время замеров месяц, температура воздуха 28°C, относительная влажность 35%, скорость движения воздуха 0,1 м/сек. Средняя температура кожи лба равна 35°C груди 39,5°C, кисти 35,6°C.

Вопросы:

Определите температурный режим пекарни.

Оцените тепловое самочувствие рабочих по показаниям средних температур различных участков кожи

Перечислите методы комплексной оценки микроклимата. Какие из них абсолютные, а какие субъективные?

Дайте комплексную оценку действия микроклимата на рабочих ?

Текущий контроль №2

Вариант 1

1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.

2. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.

3. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.

4. Пожарная безопасность зданий и сооружений.

5. Правила пожарной безопасности в РФ

6. Назовите факторы, характеризующие степень пожарной опасности горючих веществ и материалов: воспламенение, самовоспламенение, самовозгорание, вспышка, температура воспламенения и вспышки.

Вариант 2

1. Укажите средства тушения пожара: назначение, виды.

2. Укажите назначение, типы, устройство и принцип действия огнетушителей.

3. Укажите правила хранения и применения огнетушителей.

4. Назовите виды пожарного инвентаря.

5. Укажите виды, особенности устройства и применения противопожарного водоснабжения.

6. Взрывоопасность газо-, пыле- и воспламеняющихся паровоздушных смесей.

Критерии оценки:

1,0 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,7 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,4 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент



Т.Б. Брикота

(подпись и дата)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень тем для презентаций
 по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»**

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка презентации на тему: «Экономический ущерб от производственного травматизма и профессиональных заболеваний» (Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений» (Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Гигиеническое нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения» (Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения)	5,0
Итого	20

Критерии оценки выполнения презентации:

5,0 баллов – заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, выводы и предложения

4,0 баллов заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, но выводы и предложения не согласуются между собой

3,0 баллов заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация загромождена теоретическими понятиями, не содержит практические примеры, выводы и предложения не согласуются между собой

2,0 баллов заслуживает работа, в которой имеют место серьезные упущения в процессе изложения материала, неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении слайдов, элементы презентации не структурированы

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

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»**

Вариант 1

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

Вариант 2

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

Вариант 3

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

Вариант 4

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

Вариант 5

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

Вариант 6

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

Вариант 7

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

Вариант 8

1. Особенности пожаробезопасности на предприятиях общественного питания
2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования

3. Разработать инструкцию по эксплуатации тестораскаточной машины

Вариант 9

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

Вариант 10

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

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

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

Вариант 1 – А, Ц
Вариант 2 – Б
Вариант 3 – В, Щ
Вариант 4 – Г
Вариант 5 – Д
Вариант 6 – Е
Вариант 7 – Ж, Ш
Вариант 8 – З
Вариант 9 – И, Ч
Вариант 10 – К

Вариант 1 – Л
Вариант 2 – М, Э
Вариант 3 – Н
Вариант 4 – О, Ю
Вариант 5 – П
Вариант 6 – Р
Вариант 7 – С
Вариант 8 – Т, Я
Вариант 9 – У
Вариант 10 – Х

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

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

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

- тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

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

Критерии оценки:

Шкала оценки	Оценка	Критерий выставления оценки
двухбалльная	зачтено	<i>выполнено</i>
	не зачтено	<i>не выполнено</i>

Составитель, к.т.н, доцент _____

(подпись и дата)

Т.Б. Брикота

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»
 для студентов 3 курса**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»**

Вопросы к зачету с оценкой

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

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

Практические задания к зачету с оценкой

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

	<p>работников в кафе 50 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году. Дополнительна информация о Жуковой Л.И. Дата рождения 1.03.1983г. Образование: средне –специальное; закончила НТТП по специальности "Технология продуктов общественного питания" в 2004г. Обучение безопасности труда по программе технического минимума проходила в 2010г. Дата поступления на работу в кафе 8.09.2004г.</p>
14.	<p>Составьте акт по форме Н-1 На складе кафе-бара 1.12.2011г. в 11 часов бухгалтер Иванова Мария Ивановна проводила инвентаризационную опись материальных ценностей у бригадира Кох Л.И. В процессе работы она поскользнулась (было пролито растительное масло) упала и травмировала ногу. Ей был выдан лист о нетрудоспособности на 10 дней. Среднемесячная заработная плата пострадавшей Ивановой М.И. 15000 рублей. Всего работников в кафе-баре 55 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году. Дополнительная информация о Ивановой М.И. Дата рождения 10.06.1985г. Образование: средне –специальное; закончила НТТП по специальности "Бухгалтерский учет" в 2008г. Дата поступления на работу в кафе-бар 10.09.2008г. Последний раз проходила обучение безопасности по программе технического минимума в 2010г.</p>
15.	<p>Заведующая производством отправляет работающего на производстве подростка в возрасте 17 лет на погрузочно-разгрузочные работы. Статью какого документа нарушила заведующая производством?</p>
16.	<p>В пекарни была измерена температура кожи у 10 рабочих. Время замеров месяц, температура воздуха 28°С, относительная влажность 35%, скорость движения воздуха 0,1 м/сек. Средняя температура кожи лба равна 35°С груди 39,5°С, кисти 35,6°С. Вопросы: Определите температурный режим пекарни. Оцените тепловое самочувствие рабочих по показаниям средних температур различных участков кожи Перечислите методы комплексной оценки микроклимата. Какие из них абсолютные, а какие субъективные? Дайте комплексную оценку действия микроклимата на рабочих ?</p>
17.	<p>В связи с производственной необходимостью, вы отработали в течение рабочего дня 9 часов. Какие требования трудового законодательства должна соблюдать в 43 этом случае администрация предприятия?</p>
18.	<p>Работник предприятия нарушил правила техники безопасности. Может ли руководитель предприятия сразу уволить работника? Проанализируйте ситуацию и дайте правильный ответ.</p>
19.	<p>Вы, как опытный специалист, направлены для обслуживания выставки на 10 дней в другое предприятие питания. Какие виды инструктажа обязаны провести с Вами?</p>
20.	<p>Вы находитесь в очередном отпуске. Вправе ли руководитель предприятия, в связи с производственной необходимостью, отозвать Вас из отпуска?</p>
21.	<p>Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Работника Вашего предприятия Петрову Марию Ивановну перевели на временную работу из овощного цеха в горячий цех. Мастер горячего цеха Яньшина Ольга Петровна. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
22.	<p>Вы – мастер в горячем цехе. На вашем участке заменили тепловое оборудование. Укажите вид инструктажа, который Вы проведёте с работником Ивановой Натальей Ивановной и ответ обоснуйте. В каких случаях проводится данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
23.	<p>Вы – руководитель предприятия. Вы заметили нарушение требований по охране труда со стороны одного из работников цеха Лесной Надежды Михайловны. Нужно ли проводить инструктаж по охране труда? Если да, укажите его вид, кто его проводит и ответ обоснуйте. Документально его оформите.</p>
24.	<p>Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вы приняли на предприятие нового работника Минькова Юрия Ивановича. Сегодня он впервые вышел на работу. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
25.	<p>Вы – руководитель предприятия. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вам необходимо провести повторный инструктаж для работника Минькова Юрия Ивановича. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
26.	<p>Рабочие Волков и Зайцев обратились к администрации цеха с просьбой заменить им старую спецодежду на новую в связи с истечением срока ее носки. Им объяснили, что данный срок не</p>

	истек, так как Волков два месяца находился в командировке, а Зайцев 3,5 месяца болел. Кроме того, они были в отпуске по 42 дня каждый. Вернуться к вопросу рабочим предложили по истечении указанных сроков. Права ли администрация цеха?
27.	Следующий фактор – тепловое (инфракрасное) излучение. Тепловое излучение равно 1000 Вт/м^2 попадает в интервал от 351 до 2800 Вт/м^2 , что оценивается в 2 балла, т.е. $X_{\text{ст}} = 2$ балла. Определите Т и $X_{\text{факт}}$.
28.	Микроклимат в исследуемом помещении $+28^\circ\text{C}$, норма - $+22^\circ\text{C}$, т.е. отклонение на 6°C , которому по гигиенической классификации труда в таблице в Приложении 2 соответствует 2 балла, т.е. $X_{\text{ст}} = 2$ балла. Продолжительность действия фактора- 460 мин., смены- 480 мин., определите Т и $X_{\text{факт}}$.
29.	Систематический подъем тяжестей 32кг, данный вес находится в промежутке от 30 до 35 кг, что оценивается в 1 балл, т.е. $X_{\text{ст}} = 1$ балл. Продолжительность действия фактора- 240 мин., смены- 480 мин., определите Т и $X_{\text{факт}}$.
30.	Старший инженер по технике безопасности кондитерской фабрики Ушаков был уволен по сокращению штатов. Не согласившись с увольнением, он обратился с иском о восстановлении на работе в суд, указав в заявлении, что является единственным специалистом по охране труда в организации, где занято более 280 работников, 80 из которых непосредственно трудятся в условиях повышенной опасности. Фактическая ликвидация обществом собственной службы безопасности труда не соответствует Конституции РФ, законодательству об охране труда и общему смыслу правового регулирования труда в России. Одновременно в заявлении было указано, что общество на протяжении трех последних лет не выделяет средств на охрану труда, обучение безопасности труда проводится лишь после настоятельных требований Ушакова и только в связи с конкретными фактами производственных нарушений. В настоящее время обязанности по обеспечению безопасности труда возложены на руководителей подразделений, которые не имеют представления об этой работе. В организации принят коллективный договор, предусматривающий обязанности службы охраны труда и лично ее руководителя Ушакова. Профсоюзная организация отсутствует. Есть ли нарушения в действиях руководителя? Ваше мнение по иску Ушакова. Дайте аргументированный ответ.
31	Вы – мастер в горячем цехе. На вашем участке заменили тепловое оборудование. Укажите вид инструктажа, который Вы проведёте с работником Ивановой Натальей Ивановной и ответ обоснуйте. В каких случаях проводится данный инструктаж? Документально его оформите.
32	Заведующая производством отправляет работающего на производстве подростка в возрасте 17 лет на погрузочно-разгрузочные работы. Статью какого документа нарушила заведующая производством?
33	Необходимо определить – находится ли токоведущий провод под напряжением? Как и каким индивидуальным средством необходимо воспользоваться?
34	В процессе работы обнаружено, что поддон для сбора пролитой жидкости находится в антисанитарном состоянии. К чему это может привести? Каковы дальнейшие действия?
35	Во время работы на электроплите замечено, что плита "бьёт" током. Ваши действия. Какое общее средство защиты от поражения электротоком нарушено?
36	Следующий фактор – тепловое (инфракрасное) излучение. Тепловое излучение равно 1000 Вт/м^2 попадает в интервал от 351 до 2800 Вт/м^2 , что оценивается в 2 балла, т.е. $X_{\text{ст}} = 2$ балла. Определите Т и $X_{\text{факт}}$.

Преподаватель КТП, к.т.н, доцент _____



(подпись и дата)

Т.Б. Брикота

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

И.о. заведующего кафедрой



подпись

Е.Н. Губа
(Ф.И.О.)

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



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

Кафедра Экономики и управления

УТВЕРЖДЕНО
Протоколом заседания кафедры
экономики и управления
от «28» марта 2019 №9

Зав.КЭУ, к.э.н, доц.  И.В. Балашова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.ДВ. 04.02.02 Бизнес-планирование
для приема 2020 года**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составитель:
к.э.н., доцент



В.П. Насыбулина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ.....	5
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
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.....	10
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	10
Приложения:	
1. Комплекс тестовых заданий (входной контроль).....	17
2. Комплекс тестовых заданий по разделу 1 «Современные подходы к бизнес-планированию».....	18
3. Комплекс тестовых заданий по разделу 2 «Содержание бизнес-плана».....	23
4. Тема кейс-задачи.....	44
5. Темы для эссе.....	47
6. Тематика коллоквиума.....	48
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентам заочной формы обучения.....	51
8. Темы групповых творческих заданий	53
9. Темы скрин-шот.....	54
10. Расчетные задания.....	57
11. Перечень вопросов к экзамену.....	59
12. Образец оформления экзаменационного билета.....	70

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Бизнес-планирование» являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

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

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

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

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

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

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

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

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся первого курса по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин «Бухгалтерский учет», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Менеджмент предприятий питания», «Экономика предприятий питания».

Виды оценочных и методических материалов по дисциплине «Бизнес-планирование» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Бизнес-планирование» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи фонда оценочных средств по учебной дисциплине или 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 изучения учебной дисциплины или прохождения практики;

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

- достижение такого уровня контроля и управления качеством образования, который обеспечит признание квалификации выпускников российскими и зарубежными работодателями;

- расширение и углубление знаний студентов в области современной экономической науки, формирование научного экономического мировоззрения, умения анализировать экономические явления на разных уровнях поведения хозяйствующих субъектов рыночной экономики;

- теоретическое обоснование современных экономических концепций и моделей;

- формирование навыков использования теоретических моделей для анализа экономических проблем;

- совершенствование умений и навыков: работы с современной научной социально-экономической литературой;

- выбора адекватных моделей для исследования конкретных экономических процессов;

- представления итогов теоретических и прикладных исследований в виде письменных работ;

- проведения самостоятельной научно-исследовательской работы.

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

Изучение учебной дисциплины «Бизнес-планирование» направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебной

дисциплины. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

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

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

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)				
	ОК-3	ПК-5	ПК-14	ПК-16	ПК-22
курс 3, семестр 6					
Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию					
Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	+				
Тема 2 Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания				+	
Тема 3 Методы планирования, прогнозирования и управление деятельностью общественного питания	+				
Тема 4 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана	+				
Тема 5 Общее описание рынка и его целевых сегментов	+				
Раздел 2 Содержание бизнес-плана					
Тема 6 План маркетинга	+		+		+
Тема 7 Организационный план	+		+		
Тема 8 Финансовый план	+	+	+		+
Тема 9 Виды рисков	+		+		+
Тема 10 Показатели и процедуры расчета, используемые в бизнес-планировании предприятия общественного питания			+		+
Тема 11 Методы анализа и оценки проектов предприятия питания	+		+		+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Бизнес-планирование»

Оценочные средства по учебной дисциплине «Бизнес-планирование» 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
Входной контроль		10		1
Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию				
Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	ОК-3	33	Коллоквиум Эссе Кейс-метод	4
Тема 2 Стратегическое планирование и бизнес- план предприятий общественного питания	ПК-16		Эссе Кейс-метод	3
Тема 3 Методы планирования, прогнозирования и управление деятельность общественного питания	ОК-3		Скрин-шот	1
Тема 4 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана	ОК-3		Эссе	1
Тема 5 Общее описание рынка и его целевых сегментов	ОК-3		Скрин-шот Расчетно- аналитическое задание	3
Раздел 2 Содержание бизнес-плана				
Тема 6 План маркетинга	ОК-3 ПК-14 ПК-22	167	Скрин-шот Расчетно- аналитическое задание Эссе	3
Тема 7 Организационный план	ОК-3 ПК-14		Скрин-шот Кейс-метод	2
Тема 8 Финансовый план	ОК-3 ПК-5 ПК-14 ПК-22		Коллоквиум Расчетно- аналитическое задание	2
Тема 9 Виды рисков	ОК-3 ПК-14 ПК-22		Коллоквиум Расчетно- аналитическое задание	2
Тема 10 Показатели и процедуры расчета, используемые в бизнес- планировании предприятия	ПК-14 ПК-22		Скрин-шот Расчетно- аналитическое задание	2

общественного питания				
Тема 11 Методы анализа и оценки проектов предприятия питания	ОК-3 ПК-14 ПК-22		Коллоквиум Расчетно- аналитическое задание	2
Промежуточная аттестация			Подготовка к экзамену	1
Всего по дисциплине		200	6	27

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, СИСТЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль форсированности 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.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации оцениваются в зависимости от применяемой шкалы.

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает верно и в полном объеме: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>

		ПК-14	<p>Знает верно и в полном объеме: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Знает верно и в полном объеме: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками бизнес-планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Знает верно и в полном объеме: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p>

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

			Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОК-3	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
		ПК-5	Знает на базовом уровне, с ошибками: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство Умеет на базовом уровне, с ошибками: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство
		ПК-14	Знает на базовом уровне, с ошибками: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля
		ПК-16	Знает на базовом уровне, с ошибками: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности

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

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

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

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса, 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 1-9)

Промежуточная аттестация

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

(Вопросы к экзамену представлены в Приложении 11)

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 2,3), входной контроль (Приложение 1)	Экспертный, электронный
2. Комплекты задач,	Задачи и задания:	Комплект разно	экспертный

заданий	<p>-репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания 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>	уровневых задач и заданий (Приложение 4, 7, 10)	
3. Коллоквиум	Форма учебного занятия, в ходе которого преподаватель контролирует усвоение студентами сложного лекционного курса, а также процесс самостоятельной работы студентов в течение семестра. На коллоквиум выносятся узловые, спорные или особенно трудные темы, а также самостоятельно изученный студентами материал. Он позволяет систематизировать знания.	Вопросы для собеседования (Приложение 6)	экспертный
4.Скрин-шот	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 9)	экспертный
5. Кейс-задание	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 4)	экспертный
6. 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

7. 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 экзамену (Приложение 12)	экспертный
------------	--	------------------------------------	------------

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

Кафедра экономики и управления

**Комплекта тестов (тестовых заданий) входного контроля
по дисциплине «Бизнес-планирование»**

1. Тестовый вопрос 1:

Бизнес-план это:

1. Совокупность конкретных мероприятий, направленных на достижение целей функционирования организации
2. Краткое, точное, доступное описание предполагаемого бизнеса
3. Всестороннее обоснование проекта и среды, в которой он реализуется, а также оценка эффективности методов управления, способствующих достижению поставленных целей
4. Задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражении, предусматривает дальнейшее повышение качества продукции

2. Тестовый вопрос 2:

К какому из приведенных определений относится понятие бизнес-планирование

1. Основное назначение, цели и задачи предприятия в удовлетворении потребностей общества
2. Совокупность действий специалистов и руководителей по управлению, определяющих направление, темпы, продукцию и результаты деятельности предприятия на различные периоды времени
3. Набор долгосрочных крупномасштабных действий и решений, намечаемых направлений развития, реализация которых призвана обеспечить достижение перспективных целей
4. План развития бизнеса на предстоящий период, в котором сформулированы предмет, основные цели, стратегия, направления, географические регионы хозяйственной деятельности; определены ценовая политика, емкость и структура рынка, условия осуществления поставок и закупок, транспортировки, страхования и переработки товаров, факторы, влияющие на снижение доходов и расходов по группе товаров и услуг, являющихся предметом деятельности предприятия

3. Тестовый вопрос 3:

Цель бизнес-план заключается:

1. Привлечении инвестиций
2. Получении максимальной прибыли
3. Приватизации предприятия
4. Изучении потребности и емкости рынка

4. Тестовый вопрос 4.

Что такое системный подход:

1. Система планирования, контроля; система планов и отчетов
2. Специфика планов
3. Содержание планов в процессе принятия
4. Содержательная и временная интеграция планов

5. Тестовый вопрос 5.

В чем заключается актуальность планирования и контроля:

1. Относится к выходу, осуществлению и входу процесса переработки информации
2. В содержании планов и принятых решения

3. В количественном выражении

4. В отчетности

6. Тестовый вопрос 6:

Открытая валютная операция-это:

1. Объем требований в иностранной валюте;

2. Неравенство между требованиями и обязательствами в иностранной валюте;

3. Достигаются конкурентные преимущества;

4. Балансовые обязательства.

7. Тестовый вопрос 7:

К бюджетным расходам не относятся:

1. Бюджетные кредиты;

2. Дотации;

3. Субвенции;

4. Субсидии.

8. Тестовый вопрос 8:

Для фирмы-олигополиста при сезонном спаде спроса типично:

1. Снижение цены при сохранении прежнего объема производства;

2. Остановка производства;

3. Сокращение объема производства при сохранении прежнего уровня цены;

4. Сокращение объема производства при одновременном снижении цены.

9. Тестовый вопрос 9:

В случае абсолютного неравенства в распределении доходов коэффициент Джини будет равен

1. 0;

2. от 0 до 1;

3. 1;

4. 100%.

10. Тестовый вопрос 10:

Международный кредит - это

1. Кредит для финансирования внешнеторговых операций;

2. Кредит, где одной из сторон является нерезидент;

3. Гарантийное обеспечение внешнеторговых сделок;

4. Размещение международных ценных бумаг.

Критерии оценки:

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

0,4 балла - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

0,3 балла - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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 (тестовых заданий)
по дисциплине «Бизнес-планирование»**

Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию

Выберите правильный ответ:

1.Тестовый вопрос 1:

Бизнес-план это...

Совокупность конкретных мероприятий, направленных на достижение целей функционирования организации

Краткое, точное, доступное описание предполагаемого бизнеса

Всестороннее обоснование проекта и среды, в которой он реализуется, а также оценка эффективности методов управления, способствующих достижению поставленных целей

Задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражении, предусматривает дальнейшее повышение качества продукции

2.Тестовый вопрос 2:

К какому из приведенных определений относится понятие бизнес-планирование

Основное назначение, цели и задачи предприятия в удовлетворении потребностей общества

Совокупность действий специалистов и руководителей по управлению, определяющих направление, темпы, продукцию и результаты деятельности предприятия на различные периоды времени

Набор долгосрочных крупномасштабных действий и решений, намечаемых направлений развития, реализация которых призвана обеспечить достижение перспективных целей

План развития бизнеса на предстоящий период, в котором сформулированы предмет, основные цели, стратегия, направления, географические регионы хозяйственной деятельности; определены ценовая политика, емкость и структура рынка, условия осуществления поставок и закупок, транспортировки, страхования и переработки товаров, факторы, влияющие на снижение доходов и расходов по группе товаров и услуг, являющихся предметом деятельности предприятия

3.Тестовый вопрос 3:

Цель бизнес-план заключается:

Привлечении инвестиций

Получении максимальной прибыли

Приватизации предприятия

Изучении потребности и емкости рынка

4.Тестовый вопрос 4:

Что такое системный подход:

Система планирования, контроля; система планов и отчетов

2. Специфика планов

3. Содержание планов в процессе принятия

4. Содержательная и временная интеграция планов

5.Тестовый вопрос 5:

В чем заключается актуальность планирования и контроля:

Относится к выходу, осуществлению и входу процесса переработки информации
В содержании планов и принятий решения
В количественном выражении
В отчетности

6.Тестовый вопрос 6:

Что такое планирование потенциала?

Планирование по видам, объемам и структуре потенциала

Планирование по финансовой отчетности

Планирование по сбытовой деятельности

Планирование по жизненному циклу товара

7.Тестовый вопрос 7:

Что такое периодическое планирование?

Это система ориентирована на существующую организационную структуру предприятия

Система ориентирована на объемы производства

Система ориентирована на движение денежных средств

Система ориентирована на инвестиции

8.Тестовый вопрос 8:

Составление бизнес-плана позволит:

Принимать важнейшие деловые решения, призванные определить направления действий и добиваться минимизации ресурсов.

Собирать важнейшую информацию о состоянии отрасли и рынка.

Ставить конкретные цели и выбирать показатели, используемые для измерения продвижения к ним.

Планировать финансовую отчетность

9.Тестовый вопрос 9:

Реализация бизнес-плана даст возможность:

Понимать финансовые аспекты вашего бизнеса, включая движение денежных средств и требования самоокупаемости.

Успешно привлекать финансовые ресурсы.

Расширять бизнес в любых новых направлениях.

Формировать политику в области ценных бумаг

10.Тестовый вопрос 10:

Процесс бизнес-планирования должны направлять следующие факторы:

Концепция планирования.

Понимание целевого рынка.

Состояние здоровья и тенденции развития отрасли.

Срок окупаемости проекта

11.Тестовый вопрос 11:

Бизнес-план выполняет следующие функции

Расширение рынков сбыта; основа для разработки концепции ведения бизнеса; формирование определенного круга потребителей.

Основа для разработки концепции ведения бизнеса; бизнес- план как инструмент оценки фактических результатов деятельности компании; бизнес-план как средство привлечения инвестиций; бизнес-план как средство формирования команды.

Бизнес-план как средство привлечения инвестиций; бизнес-план как средство формирования команды.

Расширение рынков сбыта; основа для разработки концепции ведения бизнеса; получение прибыли

12.Тестовый вопрос 12:

Установление контроля над бизнесом осуществляется посредством открытия возможностей управления с помощью:

Маркетинга, как разработки маркетингового плана, основанного на четком определении рынка

и оценках вашей отрасли и уровня конкуренции в ней.

Операций, как оценки и установления процедур, размещения персонала и внедрения трудовых процессов, необходимых с точки зрения повседневного управления бизнесом.

Финансов, как реалистичного планирования потоков денежных средств, доходов и расходов, точек самокупаемости и каналов информации, позволяющих получить исчерпывающую картину финансового состояния.

Долгосрочного развития, как постановки конкретных целей, определении узловых событий, разработки плана входа в отрасль (в случаях, когда это целесообразно) и определения принципов позиционирования компании в ответ на внутренние и внешние изменения.

13.Тестовый вопрос 13:

В качестве элементов успешных предприятий рассматривается:

Что-то новое (товар, услуга, возможности, технологии).

Нечто лучшее (усовершенствование имеющихся товаров или услуг (расширение возможностей, снижение цены, повышение надежности, скорости или новый уровень удобств).

Известный рынок.

Новая система поставок или канал распределения.

14.Тестовый вопрос 14:

Бизнес-планы не классифицируются на:

Стратегические и проектные.

Предварительные и окончательные.

Стратегические и маркетинговые.

Модернизации и инновации.

15.Тестовый вопрос 15:

Концепция бизнеса представляет собой:

Сжатое и емкое изложение основных принципов организации или развития бизнеса.

Бизнес-модель организации компании.

Специальный инструмент для исследования бизнес-системы,

Описание его фундаментальной цели бизнеса.

16.Тестовый вопрос 16:

Важные аспекты концепции бизнеса:

Потребности/спрос

Потребители/дистрибьюторы

Предложения товаров и услуг

Ключевая мотивация

17.Тестовый вопрос 17:

Определите соответствие основных этапов создания и начала деятельности предприятия:

1. Поиск партнеров и подбор “команды” заинтересованных лиц, организаций.

2. Возникновение бизнес-идеи.

3. Технические согласования: разработка технической нормативной документации, получение лицензии и регистрация деятельности.

4. Бизнес-планирование будущей деятельности – разработка бизнес-плана.

5. Оснащение производства оборудованием, технической документацией, производственными запасами ресурсов, заключение трудовых договоров контрактов и т.п.

6. Запуск производства, отладка техпроцессов.

7. Вывод деятельности на положительный баланс результатов.

Выберите один ответ:

2, 4, 3, 1, 5, 6, 7

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

4, 2, 1, 3, 5, 6, 7

2, 4, 1, 3, 5, 6, 7

2, 1, 4, 3, 5, 6, 7

2, 3, 1, 5, 4, 6, 7

18.Тестовый вопрос 18:

Кому не обязательно оформлять Устав предприятия?

Обществу с ограниченной ответственностью

Производственному кооперативу

Акционерному обществу открытого типа

Индивидуальному предпринимателю

Акционерного общества закрытого типа

19.Тестовый вопрос 19:

Выделите три основных причины, почему мы должны планировать бизнес?

Бизнес-план – средство для получения денег

Бизнес-план – способ сообщения идей заинтересованным инвесторам

Бизнес-планирование – обдумывание идеи

Бизнес-план – рабочий инструмент для принятия решения, контроля и управления

20.Тестовый вопрос 20:

Имеются ли существенные различия в содержании бизнес-планов при их представлении в различные фонды, а также различным инвесторам или финансовым структурам?

Нет, они не отличаются

Да, имеются

21.Тестовый вопрос 21:

Какой из типов бизнес-планов разрабатывается в период санации предприятия?

Инвестиционный бизнес-план

Бизнес-план для получения кредитов

Бизнес-план финансового оздоровления

Внутренний бизнес-план

22.Тестовый вопрос 22:

К какой группе относится предприятие, состоящее из 100 - 499 человек?

Среднее

23.Тестовый вопрос 23:

Кто должен заниматься бизнес-планированием на предприятии?

Инвесторы

Совет директоров

Рабочая группа специалистов под руководством руководителя предприятия

Независимые консультанты совместно с менеджерами предприятия

Все перечисленные лица

24.Тестовый вопрос 24:

Вставьте пропущенное слово: одна из функций бизнес-плана позволяет привлекать извне ...

Специалистов для организации деятельности предприятия

Денежные средства

Партнеров по бизнесу

Менеджеров по персоналу

25.Тестовый вопрос 25:

Какие знания и практические навыки должны иметь специалисты, занимающиеся разработкой бизнес-плана?

Проводить поиск выгодных партнеров.

Разрабатывать стратегические планы развития предприятия

Исследовать рынок и определять виды и объемы продаж, пользующихся высоким спросом

Моделировать

26.Тестовый вопрос 26:

Какие цели следует отнести к процедурам бизнес-планирования?

Определение тенденции развития бизнеса

Определение степени реальности достижения полученных результатов

Получение кредитов или привлечение инвестиций

Выработка стратегических решений

27.Тестовый вопрос 27:

Какой сектор бизнеса образует самую разветвленную сеть предприятий, действующих в основном на местных рынках и непосредственно связанных с массовым потреблением товаров и услуг?

Средний бизнес

Крупный бизнес

Малый бизнес

Микро бизнес

28.Тестовый вопрос 28:

Укажите наиболее важные задачи, стоящие перед составителями бизнес-плана:

Прогнозирование прибыли и убытков

Получение и подготовка достоверной исходной информации для проработки проекта

Составление графика безубыточности

Всесторонняя и объективная оценка эффективности планируемых инвестиций

29.Тестовый вопрос 29:

Какие данные о предприятии необходимо предоставить потенциальному инвестору в случае необходимости переоснащения действующего производства?

Основные заказчики

Основные поставщики материалов

Когда предприятие создано и какую продукцию будет выпускать

Численность работников, их квалификация

30.Тестовый вопрос 30:

Как называется часть произведенной предприятием и предназначенной для реализации потребителям продукции?

Нормативно-чистая продукция

Товарная продукция предприятия

Валовая продукция предприятия

Чистая продукция

31.Тестовый вопрос 31:

Что необходимо выполнить в первую очередь при оформлении документов для запуска нового производства продукции (работ, услуг) действующего предприятия?

Составить бизнес-план инвестиционного проекта

Исследовать рынок сбыта

Описать состояние предприятия на текущий момент

Указать предполагаемую прибыль от реализации новой продукции (работ, услуг)

32.Тестовый вопрос 32:

К какому виду планирования относится бизнес-план?

К стратегическому

К краткосрочному

К среднесрочному

К долговременному

33.Тестовый вопрос 33:

Какие основные методики разработки бизнес-плана существуют?

Международные, государственные, корпоративные

Региональные

Федеральные

Местные

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 (тестовых заданий)
по дисциплине «Бизнес-планирование»

Раздел 2. Содержание бизнес-плана

34. Тестовый вопрос 34:

Раздел бизнес-плана, в котором определяются: производственная мощность, закупка сырья, материалов, комплектующих, где будут изготавливать товары:

План Маркетинга
Финансовый план
План производства
Резюме

35. Тестовый вопрос 35:

Раздел бизнес-плана, в котором необходимо выявить каковы будут доходы от продаж и прибыль на первый и последующие годы, как много потребуется для инвестиций и поддержания дела в рассматриваемом периоде:

План Маркетинга
Финансовый план
План производства
Резюме

36. Тестовый вопрос 36:

Раздел бизнес-плана, в котором необходимо отразить методы определения цен, сумму распространения товара, уровень рентабельности на вложенный капитал, разработать вопросы о качестве и дизайне продукции

План Маркетинга
Финансовый план
План производства
Оценка риска

37. Тестовый вопрос 37:

Раздел бизнес-плана, в котором необходимо указать кто является крупнейшим производителем аналогичных товаров, как у них обстоят их дела с объектами продаж, доходами, внедрением новых людей, сервисом, что собой представляет их продукция, каков у них уровень цен

План Маркетинга
Финансовый план
Конкуренция на рынке
Оценка риска

38. Тестовый вопрос 38:

На первом этапе подготовки бизнес-плана определяется миссия – это:
Краткое описание хозяйственной единицы, ее основных целей, предназначения, сферы деятельности, норм поведения и роли в решении социальных задач региона, общества
Краткое описание хозяйственной единицы, ее основных целей, предназначения, сферы деятельности

Норм поведения и роли в решении социальных задач региона, общества

Краткое описание хозяйственной единицы

39.Тестовый вопрос 39:

Факторы, влияющие на деятельность предприятия подразделяются на:

Внутренние

Внешние

Миссия фирмы и окружающая среда

Внутренние и внешние

40.Тестовый вопрос 40:

К внешним факторам, влияющим на деятельности предприятия, относятся:

Конкуренция, миссия фирмы, окружающая среда, принципы деятельности

Конкуренция, спрос, окружающая среда

Миссия фирмы, ресурсы, принципы деятельности

41.Тестовый вопрос 41:

К внутренним факторам, влияющим на деятельности предприятия, относятся:

Конкуренция, миссия фирмы, окружающая среда, принципы деятельности

Конкуренция, спрос, окружающая среда

Миссия фирмы, ресурсы, принципы деятельности

42.Тестовый вопрос 42:

Какие формы бизнеса выделяют с позиций четырех стадий воспроизводства?

Традиционный

Инновационный

Макробизнес

Бизнес в сфере потребления

43.Тестовый вопрос 43:

Какие стадии бизнес-планирования существуют?

Планирование, анализ, контроль

Предварительная, текущая, последующая

Подготовительная стадия, стадия разработки бизнес-плана, стадия продвижения бизнес-плана на рынок интеллектуальной собственности, стадия реализации бизнес-плана

Стадии разработки и реализации бизнес-плана

44.Тестовый вопрос 44:

С работой какого государственного органа связана деятельность областного бизнес-инкубатора?

Министерство финансов

Министерство образования

Министерство экономического развития и инвестиционной политики области

Центральный банк

45.Тестовый вопрос 45:

Что такое бизнес-инкубатор?

Фонд, предоставляющий гарантии по возврату части привлеченных субъектами малого предпринимательства банковских кредитов для реализации проектов

Фонд, ориентированный на инвестирование в региональные инновационные компании с высоким потенциалом роста на российском и зарубежном технологических рынках

Подразделение министерства занятости, труда и миграции в рамках реализации мероприятий по содействию самозанятости безработных

Государственная организация поддержки начинающих предпринимателей, которая осуществляет поддержку субъектов малого предпринимательства на ранней стадии их деятельности путем предоставления в аренду нежилых помещений и оказания консультационных, бухгалтерских, юридических и прочих услуг

46.Тестовый вопрос 46:

На основе какой информации составляют резюме бизнес-плана?

Готовых пунктов бизнес – плана

Инвестиций

Внешней среде предприятия

Внутренней среде предприятия

47.Тестовый вопрос 47:

Какой раздел бизнес-плана может иметь самостоятельное значение, трактоваться как рекламный документ?

Резюме

План Маркетинга

Финансовый план

План производства

48.Тестовый вопрос 48:

Какой раздел бизнес-плана является базовым для расчета потребности в работниках?

Производственный план

План Маркетинга

Финансовый план

Оценка риска

49.Тестовый вопрос 49:

Бизнес-план, который не решает концептуальных задач развития предприятия, цель его составления, как и следует из названия, предельно четко описать результаты реализации конкретного частного проекта решения о целесообразности выполнения которого может быть вытекает из составленного ранее стратегического бизнес-плана

Проектный

Предварительный

Модернизации

Инновационный

50.Тестовый вопрос 50:

Бизнес-план, который обычно опирается на эскизный вариант технической реализации проекта. В его основу закладывается лишь общие технические и экономические характеристики нового оборудования, технологии, расходного сырья и материалов, выпускаемой продукции

Проектный

Предварительный

Модернизации

Инновационный

51.Тестовый вопрос 51:

Бизнес-план, в котором планирование нововведения, либо целиком занимает существующее производство, либо полностью зависит от него

Проектный

Предварительный

Модернизации

Инновационный

52.Тестовый вопрос 52:

Бизнес-план, который разрабатывается в случае встраивания новых элементов в уже существующий технологический процесс и, тем самым, при его составлении нельзя пренебрегать существующими экономико-технологическими связями

Проектный

Предварительный

Модернизации

Инновационный

53.Тестовый вопрос 53:

Бизнес-план, который не требует обязательной проработки до тонкостей всех деталей и обычно выполняется для определения направлений развития корпораций, банковских учреждений, экономических регионов и территорий

Проектный

Предварительный

Модернизации

Стратегический

54.Тестовый вопрос 54:

План производства включает в себя _____

Описание производственного процесса

55.Тестовый вопрос 55:

Какими путями могут быть достигнуты конкурентные преимущества продукции?

Выпуск дешевой продукции с более низкими потребительскими свойствами, но доступных широкому кругу потребителей

Выпуск высококачественной продукции с высокими потребительскими свойствами, обосновывающими высокие цены

Производство продукции за границей на импортном оборудовании

56.Тестовый вопрос 56:

Какие составляющие входят в описание производства?

Объем выпуска продукции (мощность предприятия)

Перечень и характеристики оборудования, которое необходимо закупить

Себестоимость единицы продукции

Характеристика региона, в котором предполагается производство продукции

57.Тестовый вопрос 57:

Что понимается под рабочим местом?

Зона применения труда, оснащенная необходимыми техническими средствами, в которой совершается трудовая деятельность исполнителя или группы исполнителей, выполняющих одну работу, имеющую однотипные операции

Зона, в которой осуществляется трудовая деятельность группы исполнителей, выполняющих различные операции

Участок (оснащенный различными видами оборудования), где осуществляется трудовая деятельность рабочего или группы исполнителей в соответствии с требованиями техники безопасности

58.Тестовый вопрос 58:

Продолжите формулу, определяющую норму времени на партию изделий:

$t_{нп} = \text{lang=EN-US} t_{шп} + \dots$

$t_{нп} = t_{шп} + t_{об}$

$t_{нп} = t_{шп} + t_{пз}$

$t_{нп} = t_{шп} + t_{пт}$

$t_{нп} = t_{шп} + t_{о}$

59.Тестовый вопрос 59:

Что относится к основным производственным фондам?

Денежные средства, необходимые предприятию для создания производственных запасов на складах и в производстве, для расчетов с поставщиками, бюджетом, для выплат заработной платы

Часть производственных фондов, которая участвует в процессе производства длительное время, сохраняя при этом свою натуральную форму

60.Тестовый вопрос 60:

Что относится к основным моментам общего раздела?

Описание продукции (работ, услуг)

Описание предприятия

Описание производства

Управление кадрами предприятия

61. Тестовый вопрос 61:

Укажите главную цель общего раздела инвестиционного бизнес-плана:

Получить льготы

Получить финансовую поддержку

Показать потенциальному инвестору конкурентоспособность проектируемой продукции

Описать состояние действующего предприятия

62. Тестовый вопрос 62:

В каком разделе необходимо представить историческую информацию о предприятии, его производственной и финансовой деятельности?

Во всех перечисленных разделах

В описании производства

В описании предприятия

В описании отрасли

63. Тестовый вопрос 63:

Какой принцип предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов для нормальной организации производственного процесса?

Принцип пропорциональности

Принцип прямооточности

Принцип специализации

Принцип параллельности

64. Тестовый вопрос 64:

Какие производственные операции изменяют положение предмета труда в пространстве и создают условия для поточного производства?

Транспортные

Контрольные

Технологические

Обслуживающие

65. Тестовый вопрос 65:

Какие процессы относятся к основным производственным процессам?

Процессы, прямым результатом которых является изготовление продукции, составляющей товарную продукцию данного предприятия

Процессы переработки отходов основного производства или их детализации

Процессы, в ходе которых создаются полупродукты для основного производства, а также выполняются работы, обеспечивающие нормальное течение основных процессов

66. Тестовый вопрос 66:

Какое из выражений верно:

Производственные стадии делятся на ряд производственных операций

Производственные операции делятся на ряд производственных стадий

67. Тестовый вопрос 67:

Что означает принцип прямооточности, который необходимо соблюдать для нормальной организации производственного процесса?

Это закрепление за каждым цехом, производственным участком, рабочим местом технологически однородной группы работ или строго определенной номенклатуры изделий означает одновременное выполнение отдельных операций и процессов

Предметы труда в процессе обработки должны иметь наикратчайшие маршруты по всем стадиям и операциям производственного процесса

Означает регулярность и устойчивость хода всего процесса, что обеспечивает производство одинакового или равномерного увеличивающегося количества продукции за равные промежутки времени

Подразумевает согласованность в продолжительности и производительности всех

взаимосвязанных подразделений производства

68. Тестовый вопрос 68:

На какие процессы делятся производственные операции по назначению?

- Технологические
- Автоматизированные
- Обслуживающие
- Транспортные

69. Тестовый вопрос 69:

Какой вид производства охватывает процессы переработки отходов основного производства или их утилизации?

- Побочное
- Вспомогательное
- Основное

70. Тестовый вопрос 70:

Для какого производства характерен поточный метод?

- Только для крупносерийного
- Для массового и крупносерийного
- Для мелкосерийного и массового
- Только для массового

71. Тестовый вопрос 71:

Какие процессы называются автоматизированными?

- Выполняемые машинами под наблюдением рабочего
- Выполняемые машинами без участия рабочего по заранее разработанной программе
- выполняемые рабочими с помощью машин

72. Тестовый вопрос 72:

К организационной структуре предъявляются следующие требования

- Простота и обозримость структуры
- Постоянная реорганизация
- Концентрация функций в ограниченном числе подразделений
- Дублирование функций компании

73. Тестовый вопрос 73:

Организационная структура предприятия определяет _____

Состав и схему производственно-управленческого аппарата

74. Тестовый вопрос 74:

С помощью организационной структуры управления устанавливаются _____

Связи между подразделениями

75. Тестовый вопрос 75:

- Маркетинговый план – это...
- План продвижения товара на рынке
- Повышение квалификации персонала
- Составление технологии обработки
- Конструирование изделия

76. Тестовый вопрос 76:

Основной принцип маркетинга заключается в _____

Ориентации на потребителя

77. Тестовый вопрос 77:

Основная функция маркетинга - это ...

- Продажа и сбыт
- Разработка конструкторской документации
- Управление запасами
- Подготовка кадров

78. Тестовый вопрос 78:

Основу маркетинга составляет _____

Процесс сбора и анализа информации о рынке

79. Тестовый вопрос 79:

Позиционирование означает _____

Выбор рыночной ниши и порядок продвижения товара

80. Тестовый вопрос 80:

Предпринимательство - деятельность, направленная на:

Систематическое получение прибыли

Благотворительные цели

Удовлетворение потребностей общества

Покрытие собственных затрат

81. Тестовый вопрос 81:

При формировании ассортимента руководствуются:

Структурой спроса конкретных потребителей

Предпочтениями руководства

Квалификацией персонала

Пропускной способностью оборудования

82. Тестовый вопрос 82:

При ценообразовании целесообразно использовать стратегии

Высоких первоначальных цен

Низких первоначальных цен

Бесплатных розыгрышей

Случайных ценовых решений

83. Тестовый вопрос 83:

Прогноз конъюнктуры рынка предполагает анализ

=Показателей деятельности конкурентов

Экономической эффективности

Структуры затрат

Плана производства

84. Тестовый вопрос 84:

Реклама должна быть ориентирована на:

Достоверность и целесообразность

Замысловатость

Преувеличенность

Сравнительные характеристики с конкурентными товарами

85. Тестовый вопрос 85:

Решающим фактором коммерческого успеха фирмы является

Конкурентоспособность товара

Использование однотипных брендов

Широкий ассортимент продукции

Низкая стоимость товара

86. Тестовый вопрос 86:

Главная задача товарной рекламы - это ...

Формирование спроса на товар

Детализация технических характеристик товара

Подробное описание принципа работы товара

Ознакомление покупателя с условиями сервиса

87. Тестовый вопрос 87:

Главное назначение маркетинговой деятельности - это ...

Изучение и формирование спроса

Оценка инфляционных процессов

Разруливание транспортных потоков

Выявление пропускной способности оборудования

88.Тестовый вопрос 88:

Демаркетинг - вид маркетинга, направленный на:

Уменьшение спроса на товары

Расширение рекламных мероприятий

Создание новых моделей потребительской продукции

Продвижение товара для удовлетворения специфических потребностей покупателей

89.Тестовый вопрос 89:

Достоинства конкурирующих фирм определяются

Качеством продукции

Покровительством различных структур

Наличием фирменного знака

Рекламной компанией

90.Тестовый вопрос 90:

Изделия преждевременно исчезают с рынка из-за

Ошибочного определения размеров спроса

Наличия импортных аналогов

Ошибок в инструкции

Отсутствия гарантийного ремонта

91.Тестовый вопрос 91:

Классификация рынков может быть произведена по

Экономическому назначению

Партийным спискам

Способу продвижения товара

Социальным категориям населения

92.Тестовый вопрос 92:

Комплексный анализ рынка - это ...

Оценка существующей конъюнктуры

Прогнозирование спроса на десятилетний период

Привязка товара к свободным производственным мощностям

Определение собственных потребностей

93.Тестовый вопрос 93:

Конверсионный маркетинг - это вид маркетинга, обеспечивающий

Зарождение спроса на товар, не пользующийся спросом в данный момент

Прекращение рекламных акций

Продвижение товара по определенным сегментам рынка

Уменьшение спроса на товар

94.Тестовый вопрос 94:

Конкуренция оценивается по :

Реалистической оценке сильных и слабых сторон конкурирующих товаров

Географии изготовления и сбыта

Упаковке

Рекламе

95.Тестовый вопрос 95:

Конъюнктура рынка - это ...

Конкретная экономическая ситуация на рынке на данный момент времени

Традиции покупательского спроса

Резервы роста производительности труда

Потенциал производственных возможностей фирм

96.Тестовый вопрос 96:

Маркетинговые исследования на первом этапе предполагают

Исследование рынков сбыта

Организацию системы снабжения
Планирование бюджета фирм
Составление системы контроля

97.Тестовый вопрос 97:

На сбыт продукции может оказать влияние
Престиж предприятия
Традиции предприятия
Структура баланса
Численность предприятия

98.Тестовый вопрос 98:

Какая статья затрат включает в себя все расходы, связанные с эксплуатацией производственных, хозяйственных и бытовых помещений, оборудования и машин, включая арендную плату или амортизационные отчисления, износ оснастки, инструмента, хозяйственного инвентаря?

ст. 2. Расчет стоимости электроэнергии
ст. 5. Расходы на освоение производства
ст. 3. Расчет заработной платы основных производственных рабочих
ст. 6. Общепроизводственные и общехозяйственные расходы

99.Тестовый вопрос 99:

В какие расходы входит арендная плата и коммунальные услуги производственных помещений?

Общепроизводственные расходы
Представительские расходы
Административные расходы

100.Тестовый вопрос 100:

Относятся ли заработная плата предпринимателя и социальный налог к издержкам производства?

Относятся
Не относятся

101.Тестовый вопрос 101:

К каким расходам относятся промышленные услуги сторонних организаций, расходы на охрану труда, заработная плата производственно-управленческого персонала и другие расходы, связанные с организацией производства?

Расходы на освоение производства
Общехозяйственные
Общепроизводственные

102.Тестовый вопрос 102:

Какие расходы включаются в торговые издержки?
Расходы по заработной плате
Расходы по транспортировке, хранению продукции
Затраты на юридическую и бухгалтерскую помощь
Расходы по рекламе и продаже в кредит

103.Тестовый вопрос 103:

Какие исходные данные учитываются для расчетов годовых результатов деятельности предпринимателя?

Текущая цена за единицу материала
Полная себестоимость единицы продукции, услуги
Среднегодовая цена реализации продукции, услуги
Годовой объем производства с учетом потерь в ходе освоения

104.Тестовый вопрос 104:

Какие затраты относятся к переменным?
Амортизация зданий, сооружений и инвентаря

Зарплата производственных рабочих с единым социальным налогом
Стоимость сырья, материалов
Топливо и энергия на технологические цели

105. Тестовый вопрос 105:

Какой из разделов финансового плана подчеркивает необходимость и время дополнительного финансирования, определяет пиковые требования к рабочему капиталу?

Прогноз прибыли и убытков

Бухгалтерский баланс

Анализ денежных потоков

106. Тестовый вопрос 106:

К какому виду затрат следует отнести основные материалы для производства продукции?

К переменным и косвенным затратам

К переменным и прямым затратам

Все ответы неверны

К прямым и постоянным затратам

107. Тестовый вопрос 107:

Укажите, какие разделы должны быть предусмотрены в финансовом плане предприятия?

Смета общепроизводственных расходов

Проект бухгалтерского баланса

Калькуляция себестоимости изделия

Прогноз прибыли и убытков

108. Тестовый вопрос 108:

Какой документ детализирует использование и вложение финансовых ресурсов, требуемых для поддержания проектируемого производства?

Бухгалтерский баланс

План прибылей и убытков

Прогноз денежных потоков

Все документы

109. Тестовый вопрос 109:

Перечислите три основные причины, необходимые для расчетов по выявлению постатейных затрат:

Выяснение возможной цены создаваемой продукции (услуги) для сравнения ее с действующей ценой на рынке, у конкурентов

Показ инвестору достоверности формирования затрат и доходов

Выяснение возможных выплат на заработную плату

Показ налоговой инспекции достоверности налоговых отчислений

110. Тестовый вопрос 110:

Из каких множителей рассчитывается стоимость сырья, материалов, комплектующих и покупных изделий?

Цэ – стоимость 1 кВт. ч электроэнергии

Цм – текущая цена за единицу материала

В'м – объем производства, принятый для расчетов

Нм – норма расхода материала на изделие

111. Тестовый вопрос 111:

Какие расходы учитываются при определении эффекта от продаж?

Общие административные расходы

Затраты на приобретение оборудования

Рекламные расходы

Производственные расходы

112. Тестовый вопрос 112:

Как называется калькуляционная статья затрат №3?

Расходы на освоение производства

Расчет стоимости электроэнергии

Единый социальный налог

Расчет заработной платы основных производственных рабочих

113.Тестовый вопрос 113:

Укажите величину единого социального налога для индивидуальных предпринимателей:

36,6 %

28,8 %

20,8 %

35,6 %

114.Тестовый вопрос 114:

Какие затраты относятся к условно-постоянным?

Командировки и перемещения

Амортизация основных средств

Зарплата производственных рабочих

Стоимость сырья и материалов

115.Тестовый вопрос 115:

Что определяет точку безубыточности на графике безубыточности?

Точка пересечения линии выручки от реализации с линией условно-постоянных затрат

Точка пересечения линии выручки от реализации с линией общих затрат

Точка пересечения линии выручки от реализации с линией переменных затрат

116.Тестовый вопрос 116:

Какая нормативная величина коэффициента ликвидности установлена в настоящее время в России?

от 1 до 2

от 2 и более

от 0,7 до 0,8

от 0,5 до 0,2

117.Тестовый вопрос 117:

Что определяется отношением суммарных текущих активов к суммарным текущим обязательствам?

Текущая (общая) ликвидность

Чистый оборотный капитал (собственные оборотные средства)

Абсолютная ликвидность

Срочная (быстрая) ликвидность

118.Тестовый вопрос 118:

Каким графическим методом можно определить нижний предел объема производства?

Путем построения линейного графика производства работ

Путем построения сетевого графика организации деятельности предприятия

Путем построения графика безубыточности

Путем построения графика работ по организации деятельности предприятия

119.Тестовый вопрос 119:

Какие расчетные данные используются для построения графика безубыточности?

Переменные затраты на единицу продукции

Условно-постоянные затраты в месяц

Объем реализации в месяц

Суммарные текущие затраты в месяц

120.Тестовый вопрос 120:

Верно ли выражение, что выручка от реализации на графике безубыточности берет начало от нуля и по периодам времени соответственно рассчитывается умножением объема реализации в физических единицах на себестоимость продукции?

Верно

Не верно

121. Тестовый вопрос 121:

Что необходимо предусмотреть для снижения общего влияния рисков на эффективность предприятия?

Коммерческое страхование

Создание дилерской сети

Систематическое изучение конъюнктуры рынка

Образование сети сервисного обслуживания

122. Тестовый вопрос 122:

Что такое абсолютное выражение покрытия краткосрочной задолженности наличными денежными средствами и краткосрочными финансовыми вложениями (ценными бумагами)?

Производительность труда

Стоимость бизнеса

Доходность предприятия

Платежеспособность предприятия

123. Тестовый вопрос 123:

Что предполагает механизм управления предприятием?

Анализ внешних и внутренних факторов, воздействующих на деятельность предприятия

Цель производства

Изучение фактического, технического, организационного, финансового, экономического состояния предприятия

Разработка мероприятий, обеспечивающих достижение намеченных целей

124. Тестовый вопрос 124:

Как выглядит линия (кривая) на графике безубыточности, если не происходит никаких изменений в составе условно-постоянных затрат?

Горизонтально, параллельно оси «Х»

Вертикально, параллельно оси «Y»

Биссектриса угла YOX

125. Тестовый вопрос 125:

Какие из видов риска не относятся к финансово-экономическим рискам?

Снижение платежеспособного спроса

Снижение цен конкурентов

Нарушения в производственном процессе или в процессе поставок сырья, материалов

Неустойчивость спроса

126. Тестовый вопрос 126:

Какой показатель характеризует эффективность живого труда и определяется как отношение объема реализуемой продукции к среднесписочной величине работников предприятия?

Производительность труда

Затраты на рубль реализованной продукции

Материалоемкость и энергоемкость продукции

127. Тестовый вопрос 127:

Укажите тип рисков, которые вызываются инфляционными процессами, всеобщими неплатежами, колебаниями валютных курсов:

Коммерческие риски

Риски, связанные с форс-мажорными обстоятельствами

Производственные риски

Финансовые риски

128. Тестовый вопрос 128:

Какие из методов используются для определения стоимости предприятия?

Метод дисконтирования будущих доходов

Метод капитализации

Метод чистых активов

Метод аналогов

129.Тестовый вопрос 129:

Что служит основой общественной оценки для определения стоимости бизнеса?

Предельная полезность товара

Положение на рынке

Бухгалтерский баланс

Стоимость здания, оборудования, инвентаря

130.Тестовый вопрос 130:

Какой показатель финансового состояния предприятия характеризуется отношением ожидаемой прибыли до выплаты налогов, процентов по займам и дивидендам к стоимости обязательств, которые необходимо выплачивать в соответствии со сложившимися на рынке условиями за заемный и акционерный капиталы?

Платежеспособность предприятия

Коэффициент абсолютной ликвидности

Доходность предприятия

Коэффициент текущей ликвидности

131.Тестовый вопрос 131:

Анализ финансовых результатов включает

Оценку балансовой прибыли

Определения уровня автоматизации

Выявление неликвидных позиций

Оценку первоначальной стоимости основных фондов

132.Тестовый вопрос 132:

Анализ, с помощью которого производится сравнение показателей баланса по ряду прошлых лет

Горизонтальный

Индексный

Диагональный

Вертикальный

133.Тестовый вопрос 133:

Баланс активов и пассивов отражает

Распределение активов, пассивов и чистого капитала

Норму прибыли на активы

Рентабельность на основе показателя чистой прибыли

Удельный вес затрат в стоимости реализованной продукции

134.Тестовый вопрос 134:

Баланс представляет картину деятельности фирмы

Статистическую

Гипотетическую

Вероятностную

Динамическую

135.Тестовый вопрос 135:

В финансовый план должны быть заложены внешние факторы, влияющие на конечные показатели

Инфляции

Ставки рефинансирования Центрального Банка

Социальной защищенности персонала

Демографические условия

136.Тестовый вопрос 136:

Валовая прибыль – это...

Разница между чистой выручкой и себестоимостью без учета косвенных затрат

Выручка за минусом внереализационных расходов

Выручка за минусом операционных расходов

Выручка за минусом налогов

137.Тестовый вопрос 137:

Каким графическим методом можно определить нижний предел объема производства?

Путем построения линейного графика производства работ

Путем построения сетевого графика организации деятельности предприятия

Путем построения графика безубыточности

Путем построения графика работ по организации деятельности предприятия

138.Тестовый вопрос 138:

Какие расчетные данные используются для построения графика безубыточности?

Переменные затраты на единицу продукции

Условно-постоянные затраты в месяц

Объем реализации в месяц

Суммарные текущие затраты в месяц

139.Тестовый вопрос 139:

Верно ли выражение, что выручка от реализации на графике безубыточности берет начало от нуля и по периодам времени соответственно рассчитывается умножением объема реализации в физических единицах на себестоимость продукции?

Верно

Не верно

140.Тестовый вопрос 140:

Что необходимо предусмотреть для снижения общего влияния рисков на эффективность предприятия?

Коммерческое страхование

Создание дилерской сети

Систематическое изучение конъюнктуры рынка

Образование сети сервисного обслуживания

141.Тестовый вопрос 141:

Верно ли выражение, что банкротство зарождается в период финансового здоровья, если последнее не подкрепляется постоянной аналитической работой, направленной на выявление и нейтрализацию скрытых негативных тенденций?

Верно

Не верно

142.Тестовый вопрос 142:

Что такое абсолютное выражение покрытия краткосрочной задолженности наличными денежными средствами и краткосрочными финансовыми вложениями (ценными бумагами)?

Производительность труда

Стоимость бизнеса

Доходность предприятия

Платежеспособность предприятия

143.Тестовый вопрос 143:

График достижения безубыточности отражает

Уровень продаж, при котором выручка покрывает расходы

Величину транспортных расходов

Удельный вес затрат

Соотношение постоянных и переменных затрат

144.Тестовый вопрос 144:

Дисконтирование - это ...

Привидение будущей стоимости денег к текущей

Капитализация

Начисление простых процентов

Начисление сложных процентов

145.Тестовый вопрос 145:

Доходы предприятий обесценивает _____

Инфляция

146.Тестовый вопрос 146:

Затраты в бизнес-проекте оцениваются как

Единовременные и текущие

Спекулятивные

Нецелесообразные

Случайные

147.Тестовый вопрос 147:

Затраты на окружающую среду рассматриваются как

Необходимые

Необязательные

Модное увлечение

По остаточному принципу

148.Тестовый вопрос 148:

Инвестиции - это ...

Кредиты

Гранты

Социальные пособия

Безвозмездная помощь

149.Тестовый вопрос 149:

Инфляция - процесс, характеризующийся _____

Повышением уровня цен

150.Тестовый вопрос 150:

К внешним рискам относят риски, связанные с

Экономической ситуацией в обществе

Иммиграционной политикой

Глобальным потеплением

Уровнем автоматизации управлением фирмы

151.Тестовый вопрос 151:

К внутренним рискам относят риски, связанные с

Деятельностью фирмы

Культурой персонала

Местом расположения

Экологией

152.Тестовый вопрос 152:

К пассивам относится

Долгосрочные и краткосрочные обязательства

Денежные средства

Нематериальные активы

Дебиторская задолженность

153.Тестовый вопрос 153:

К переменным затратам относит(ят)ся

Стоимость материалов и заработная плата производственных рабочих

Налог на прибыль

Управленческие расходы

Амортизация основных фондов

154.Тестовый вопрос 154:

К постоянным затратам относит(ят)ся

Административные расходы
Налог на добавленную стоимость
Заработная плата производственных рабочих
Стоимость материалов

155.Тестовый вопрос 155:

Конечным результатом влияние любого риска являются потери
Доходов
Производительности труда
Репутации
Дивидендов

156.Тестовый вопрос 156:

Косвенные затраты - это ...
Общезаводские расходы
Сдельная заработная плата
Материалы
Налоги

157.Тестовый вопрос 157:

Коэффициент восстановления платежеспособности указывает на
Возможность восстановления платежеспособности в течении прогнозируемого
периода деятельности
Период окупаемости проекта
Вероятность банкротства
Уровень долговой зависимости

158.Тестовый вопрос 158:

Коэффициент маневренности собственного капитала - это показатель, характеризующий
Распределение собственного капитала на финансирование текущей деятельности и
капитализации
Отношение чистого оборотного капитала к акционерному капиталу
Отношение чистого оборотного капитала к общим активам
Долю акционерного капитала в общих обязательствах

159.Тестовый вопрос 159:

Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами указывает на
Долю собственных средств в их обороте
Обеспеченность процентных платежей
Долю безналичных средств в обороте
Долю заемных средств в обороте

160.Тестовый вопрос 160:

Коэффициент текущей ликвидности - это соотношение _____
Текущих активов к краткосрочным пассивам

161.Тестовый вопрос 161:

Ликвидность предприятия - это способность _____
Погасить краткосрочные обязательства

162.Тестовый вопрос 162:

Метод дисконтирования денежных поступлений используется для
Расчетов рентабельности инвестиционных вложений
Расчетов амортизации
Минимизации затрат
Расчетов оборачиваемости капитала

163.Тестовый вопрос 163:

Минимизация внутренних рисков предусматривает Совершенствование производственного
процесса, его обеспечения и сбыта продукции
Индексацию заработной платы

Ротацию руководителей

Уменьшение инфляции

164.Тестовый вопрос 164:

Модель Миллера-Орра - это модель управления _____

Запасами

165.Тестовый вопрос 165:

О неликвидности предприятия свидетельствует

Отрицательная величина оборотного капитала

Наличие кредиторской задолженности

Превышение краткосрочных обязательств над долгосрочными

Отсутствие средств на расчетном счете

166.Тестовый вопрос 166:

Обеспечение финансовой устойчивости характеризуется следующими показателями

Коэффициент концентрации собственного капитала

Дивидендные доходы

Оборачиваемость капитала

Удельным весом затрат в стоимости реализованной продукции

167.Тестовый вопрос 167:

Оборотный капитал представляет из себя

Разность объемов оборотных средств и краткосрочных обязательства

Денежные средства

Разность ликвидных активов и краткосрочных обязательств

Стоимость товарно-материальных запасов

168.Тестовый вопрос 168:

Образование холдингов позволяет

Объединить финансовые ресурсы

Увеличить фондоотдачу

Унифицировать выпуск продукции

Сократить текучесть кадров

169.Тестовый вопрос 169:

Оперативное финансовое планирование представляет собой

Исполнение платежного календаря

Оценку ликвидности

Нормирование труда

Выполнение производственной программы

170.Тестовый вопрос 170:

Отчет о движении денежных средств позволяет определить

Объем средств, необходимый для развития предприятия

Нераспределенную прибыль

Распределение пассивов

Эффективность вариантов планирования

171.Тестовый вопрос 171:

Отчет о движении денежных средств показывает

Фактические поступления и расходы

Амортизацию основных фондов

Прибыль от реализации основных фондов

Ненормативное использование денежных средств

172.Тестовый вопрос 172:

Отчет о прибылях и убытках позволяет проанализировать

Соотношение доходов и расходов

Амортизацию основных фондов

Распределение активов

Разность объема оборотных средств и краткосрочных обязательств

173.Тестовый вопрос 173:

Отчет о прибылях и убытках представляет следующую картину деятельности фирмы

Динамическую

Графическую

Статическую

Перспективную

174.Тестовый вопрос 174:

Оценка риска может производиться с помощью следующего показателя

Усредненный отчетный доход

Коэффициент покрытия

Дивидендный доход

Норма прибыли на собственный капитал

175.Тестовый вопрос 175:

Планирование движения денежных средств позволяет выявить

Наличие свободных денежных средств для инвестирования

Рентабельность производства

Отчисления в фонды социального страхования

Валовую прибыль

176.Тестовый вопрос 176:

Планированию финансовых ресурсов предшествует анализ

Экономический

Качества продукции

Социологический

Технический

177.Тестовый вопрос 177:

Платежеспособность предприятия - это способность _____

Расплачиваться по обязательствам в установленные сроки

178.Тестовый вопрос 178:

Платежный календарь предприятия - это ...

График поступления и расхода денежных средств

Незапланированное поступление денежных средств

Расход средств за определенные услуги

Поступления средств от конкретного потребителя

179.Тестовый вопрос 179:

При оценке бизнес-проекта инвестор в первую очередь должен обратить внимание на

Стратегию развития предприятия

Социальные гарантии персоналу

Автоматизацию систем управления

Хранение продукции

180.Тестовый вопрос 180:

Производственные затраты - это расходы _____

От основной деятельности

181.Тестовый вопрос 181:

Производственные затраты определяются

Количеством произведенной продукции

Численностью управленческого аппарата

Географией сбыта

Качеством продукции

182.Тестовый вопрос 182:

Прямые затраты - это затраты на

Сырье и зарплату

Заработную плату управленческого персонала

Аренду

Услуги

183.Тестовый вопрос 183:

Рентабельность инвестированного капитала характеризует

Способность компании генерировать прибыль

Способность компании платить по краткосрочным обязательствам

Способность к регулярной выплате процентов

Эффективность использования акционерного капитала

184.Тестовый вопрос 184:

Риски принято делить на

Внутренние и внешние

Локальные и глобальные

Географические и климатические

Вертикальные и горизонтальные

185.Тестовый вопрос 185:

Темп инфляции - это ...

Годовой рост общего уровня цен в процентах

Рост заработной платы

Рост покупательного спроса

Рост денежной массы в процентах

186.Тестовый вопрос 186:

Финансовая нестабильность - это ситуация, которая характеризуется

Неплатежами

Высокой ликвидностью

Прибыльностью отдельных подразделений

Долгосрочными обязательствами

187.Тестовый вопрос 187:

Чистый капитал составляет

Собственный капитал и нераспределенная прибыль

Оборотный капитал

Ликвидные активы

Чистые активы

188.Тестовый вопрос 188:

Экономические проекты - это проекты, главной целью которых является

Приватизация предприятия

Проведение международного форума

Защита необеспеченных слоев населения

189.Тестовый вопрос 189:

Абсолютный тип финансовой устойчивости - это обеспечение запасов и затрат _____
средствами

Собственными оборотными

Долгосрочными и краткосрочными заемными

Краткосрочными заемными

Долгосрочными заемными

190.Тестовый вопрос 190:

Анализ безубыточности определяет

Минимальный объем реализации для покрытия расходов

Допустимую величину краткосрочных займов

Приемлемый уровень убытков

Достижение определенного уровня прибыли

191.Тестовый вопрос 191:

Анализ ликвидности баланса характеризует платежеспособность как
Способность предприятия рассчитываться по своим обязательствам
Способность предприятия выплатить дивиденды
Способность предприятия рассчитываться по долгосрочным обязательствам
Способность предприятия рассчитываться по краткосрочным обязательствам

192.Тестовый вопрос 192:

Анализ риска подразделяется на
Качественный и количественный
Систематический и несистематический
Рыночный и внерыночный
Системный и внесистемный

193.Тестовый вопрос 193:

Быстро реализуемые активы - это ...
Дебиторская задолженность и прочие активы
Нематериальные активы
Товарно-материальные запасы
Основные средства

194.Тестовый вопрос 194:

Внешне предсказуемые риски - это ...
Действия конкурентов
Изменение технологии
Криминальные преступления
Природные катастрофы

195.Тестовый вопрос 195:

Внутренние технические риски - это ...
Ухудшение качества
Трудности получения сырья
Форс-мажорные обстоятельства
Невыполнение контрактов

196.Тестовый вопрос 196:

Деловая активность определяется _____
Портфелем заказов

197.Тестовый вопрос 197:

Инвестиционный проект эффективен, если
Индекс доходности больше 1
Чистый дисконтированный доход равен нулю
Чистый дисконтированный доход отрицательный
Индекс доходности меньше 1

198.Тестовый вопрос 198:

К типам финансовой устойчивости относится
Абсолютный
Заниженный
Ненормальный
Относительный

199.Тестовый вопрос 199:

К наиболее существенным факторам риска можно отнести
Колебания рыночной конъюнктуры
Отставку кабинета министров
Неритмичность снабжения
Климатические условия

200.Тестовый вопрос 200:

Коммерческий риск - это ...
Риск принятия маркетинговых решений
Неритмичность загрузки оборудования
Несвоевременная оплата труда
Текучесть кадров

Критерии оценки:

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

0,4 балла - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

0,3 балла - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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

Кейс-задача
по дисциплине «Бизнес-планирование»

Название кейса:

1. Планирование как наиболее слабое звено в управлении российскими предприятиями
2. Перемены и неопределенность в современном бизнесе
3. Расширение производства продукции

Методические указания по работе с кейсом:

1. Внимательно прочтите вопросы (задания) и описание практической ситуации.
2. Задайте вопросы преподавателю по содержанию кейса, а также ответьте на вопросы преподавателя по теме занятия, проверяющие Вашу теоретическую подготовку.
3. Дождитесь, когда преподаватель сформирует группы. Приступайте к совместному поиску ответов на вопросы в Вашей группе, используя все доступные Вам источники информации, включая личный опыт. Старайтесь делегировать полномочия, выбрав лидера группы и ответственных, например: за каждый вопрос кейса, за теорию и практическую стороны задания. Если мнения разделятся, то Вы можете выдвинуть две и более гипотезы решения проблемы.
4. Когда преподаватель откроет дискуссию, проявляйте уважение к выступающим, не перебивайте их, аргументировано высказывайте свою точку зрения, руководствуясь логикой обоснования.
5. Подытожьте свою точку зрения по вопросам кейса на отдельном листе. Подпишите лист и сдайте преподавателю.

Оценка работы по этапам:

Каждый этап выполнения работы оценивается на предмет проявления (или нет) соответствующих знаний и умений:

1. Подготовка к занятию (усвоение лекционного материала).
2. Работа студента в коллективе (умение работать в группе).
3. Участие в дискуссии (умение отстаивать свою точку зрения).
4. Оформление студентом итогов работы (умение делать выводы).

Критерии оценки:

2 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к кейс-задаче, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

1,7 балла - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к кейс-задаче, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

1,4 балла - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к кейс-задаче, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности

компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0 балла - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к кейс-задаче.

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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, эссе
по дисциплине «Бизнес-планирование»**

Тематика эссе

1. Проблемы Российской практики планирования.
2. Особенности практики планирования в РФ.
3. Стратегическое планирование. Отличие стратегического плана от других видов планов.
4. Принципы, лежащие в основе стратегического планирования.
5. Характеристика основных этапов стратегического планирования.
6. Содержание титульного листа бизнес-плана.
7. Оглавление бизнес-плана и краткое содержание каждого раздела.
8. Резюме.
9. Краткое содержание.
10. План маркетинга в структуре бизнес-плана.
11. Стратегия маркетинга как интеграция типовых решений.
12. Классификация методов стимулирования сбыта.

Критерии оценки:

2 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования по проведению эссе (рефератов), свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

1,5 балла - выставляется студенту, если выполнены основные требования по проведению эссе (рефератов), отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

1 балл - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по проведению эссе (рефератов), отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла - выставляется студенту, если выполнены частично требования по проведению эссе (рефератов), если тема не раскрыта полностью или студент не готов к эссе (реферату) вовсе.

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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 коллоквиума (собеседования)
по дисциплине «Бизнес-планирование»
(наименование дисциплины)**

Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию

Тема 1. Планирование как инструмент управления бизнесом

Тематика коллоквиума

1. Объективные и субъективные причины ограничения возможностей планирования бизнеса.
2. Способы сознательного регулирования рыночных отношений.
3. Основные принципы планирования.

Раздел 2 Содержание бизнес-плана

Тема 8. Финансовый план

Тематика коллоквиума

1. Базовые предложения
2. План прибылей и убытков
3. План денежных потоков
4. Прогнозный план
5. Инвестиционный план и финансирование проекта

Тема 9. Виды рисков

Тематика коллоквиума

1. Виды рисков.
2. Анализ рисков.
3. Практический инструментарий.

Тема 11. Методы анализа и оценка проектов предприятий питания

Тематика коллоквиума

1. Анализ безубыточности, цель, сущность, последовательность проведения анализа
2. Оценка и анализ экономической эффективности проектов, методы оценки
3. Анализ чувствительности, цель, порядок осуществления

Критерии оценки:

1балл – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к коллоквиуму, 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 - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к коллоквиуму, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к коллоквиуму, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и

сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к коллоквиуму.

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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-планирование»**

Вариант № 1

1. Теоретическая часть:

1.1 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана.

1.2 Финансовый план.

2. Практическая часть:

2.1 Первоначальная сумма $P=5000$ руб. помещена в банк на $n=2$ года под $i=15\%$ годовых (проценты простые).

Найти наращенную сумму.

Вариант № 2

1. Теоретическая часть:

1.1 Показатели и процедуры расчета, используемые в бизнес-планировании предприятий общественного питания.

1.2 Анализ рынка предприятий питания.

2. Практическая часть:

2.1 Первоначальная сумма $P=5000$ руб. помещена в банк на $n=2$ года под $i=15\%$ годовых (проценты сложные).

Найти наращенную сумму.

Вариант № 3

1. Теоретическая часть:

1.1 Сущность бизнес-плана предприятий общественного питания, его цели и задачи.

1.2 План маркетинга.

2. Практическая часть:

2.1 Постоянные затраты равны 20000 руб., цена реализации единицы продукции – 50 руб., переменные затраты на единицу продукции – 30 руб. Определить точку безубыточности.

Вариант № 4

1. Теоретическая часть:

1.1 Основные этапы разработки бизнес-плана предприятий питания.

1.2 План производства.

2. Практическая часть:

2.1 Предприятие купило станок за $S=29000$ руб., период эксплуатации которого $n=4$ года. После этого станок можно будет продать на вторичном рынке за $P=5000$ руб. (остаточная стоимость). Определить методом равномерного начисления износа ежегодные начисления на износ и балансовую стоимость станка на конец каждого года.

Заполни таблицу

Год	Первоначальная стоимость, руб.	Начисления на износ на счете прибылей и убытков, руб.	Накопленная амортизация, руб.	Балансовая стоимость на конец года, руб.
1				

2				
3				
4				

Вариант № 5

1. Теоретическая часть:

1.1 Анализ и оценка рисков предприятий питания.

1.2 Организационный план.

2. Практическая часть:

2.1 Предприятие анализирует два инвестиционных проекта в 2 млн.руб.

Оценка чистых денежных поступлений приведена в таблице.

Год	Проект А, млн.руб.	Проект В, млн. руб.
1	0,9	0,8
2	1,6	1,1
3	-	0,6

Альтернативные издержки по инвестициям равны 12%.

Определить чистую приведенную стоимость каждого проекта.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Работа предусматривает как теоретический так и практический аспекты, означающий, что на основании изучения определенного минимума научной литературы, освещающей вопросы тем, студент должен самостоятельно изложить эти вопросы так, чтобы контрольная работа давала достаточно полное и цельное представление об их содержании.

Контрольная работа должна быть представлена в деканат факультета не позднее, чем за 20 дней до начала экзаменационной сессии. Контрольная работа, выполненная без соблюдения требований или не полностью, не зачитывается и возвращается студенту для доработки.

До начала сессии студент получает проверенную преподавателем контрольную работу с исправлениями в тексте и замечаниями, где анализируются все ошибки и неточности, даются рекомендации по исправлению ошибок и выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено». Оценка «зачтено» является допуском к экзамену. Работа с оценкой «не зачтено» должна быть доработана и представлена на повторное рецензирование.

При оформлении контрольной работы необходимо соблюдать следующие требования:

- объем работы 10-12 страниц рукописного или 7-10 страниц печатного текста;

- титульный лист необходимо оформлять в соответствии с образцом, приведенным в

Приложении А;

- страницы работы нумеруются, титульный лист является первой страницей контрольной работы;

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

- работа должна быть подписана студентом с указанием даты её выполнения.

В целом контрольная работа состоит из двух частей – теоретической (два вопроса) и практической (задачи):

При ответе на теоретический вопрос должно быть дано описание сущности проблемы, приведены нормативно-правовые документы, по затрагиваемому вопросу, мнения специалистов отрасли и самого студента.

Если для ответа на вопрос требуется использование статистических данных, они должны быть актуализированы по последним отчетным данным Росстата. Ответ на вопрос с не актуализированными данными не засчитывается. При всех случаях использования отчетных данных должны быть даны постраничные ссылки на источник информации.

Практическая часть контрольной работы предусматривает решение задач согласно варианту контрольных заданий студента.

При выполнении контрольной работы необходимо указывать выбранный вариант задания.

Критерии оценки:

40 баллов – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию контрольной работы, раскрывает полностью теоретические вопросы при решении задачи применяет верную методику и показывает глубокие знания изученного материала;

30 баллов - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию контрольной работы, раскрывает полностью теоретические вопросы при решении практической задачи применяет верную методику, но имеет место ошибки при ее решении;

20 баллов - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию контрольной работы, теоретические вопросы раскрыты не достаточно полно, практические задания выполнены, но имеет место вычислительная ошибка;

0 балл - выставляется студенту, если не выполнил контрольную работу вовсе.

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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 групповых творческих заданий
 по дисциплине «Бизнес-планирование»**

Групповые творческие задания (проекты):

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы
Разработка презентации по теме дисциплины Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	Презентация
Разработка презентации по теме дисциплины Тема 2. Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания	Презентация
Разработка презентации по теме дисциплины Раздел 2. Содержание бизнес-плана Тема 5. План маркетинга	Презентация
Разработка презентации по теме дисциплины Тема 7. Организационный план	Презентация
Разработка презентации по теме дисциплины Тема 9 Виды рисков	Презентация

Критерии оценки:

4 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования по проведению задания, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

3 балла - выставляется студенту, если выполнены основные требования по проведению задания, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

2 балла - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по проведению задания, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0 балла - выставляется студенту, если не готов к заданию вовсе.

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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 для скрин-шот
по дисциплине «Бизнес-планирование»**

1. Перемены и неопределенность в современном бизнесе.
2. Сущность стратегического планирования.
3. Сущность бизнес-плана, его цели и задачи.
4. Характеристика процесса бизнес-планирования.
5. Роль и значение бизнес-планирования для малого и среднего бизнеса.
6. Метод STEEP-анализ, SWOT-анализ – цель проведения, последовательность осуществления, сфера использования.
7. Информационное обеспечение планирования, типы информации.
8. Плановые показатели, нормы и нормативы.
9. Сущность и значение бизнес-модели.
10. Структура бизнес-модели и критерии ее оценки.
11. Основные этапы разработки бизнес-плана.
12. Общие требования предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана.
13. Общее описание компании, структура раздела в зависимости от формы деятельности компании, инструментарий для составления раздела.
14. Анализ отрасли, цель раздела, структура, инструментарий для составления раздела, этапы стратегического анализа внешней среды бизнеса, особенности составления раздела для предприятий малого и среднего бизнеса.
15. Цели компании, цель раздела, структура, инструментарий, форма описания бизнес-идеи, определения направления развития компании.
16. Продукты и услуги, цель раздела, структура, инструментарий, описание продукта, его наглядное изображение, назначение продукта, основные характеристики и параметры, оригинальные и уникальные черты, делающие его конкурентоспособным, жизненный цикл продукта и т.д.
17. Общее описание рынка и его целевых сегментов;
18. Определение спроса на продукты (услуги);
19. Анализ конкурентов, сравнительная характеристика конкурентов.
20. План маркетинга как один из важнейших разделов бизнес-плана.
21. План продаж, цель раздела, структура, инструментарий для составления раздела, подготовка прогноза продаж.
22. Методы прогнозирования продаж (прогнозирование по методу безубыточности).
23. Стратегия маркетинга, цель раздела, структура, инструментарий для составления раздела.
24. Принципы маркетинга, определение главных стратегических установок маркетинга на рынке.
25. Факторы, определяющие микросреду и макросреду фирмы.
26. Методы прогнозирования рынков.
27. Стратегия в обеспечении и производственный план.
28. Вероятные субподрядчик и поставщики.
29. Требуемый уровень запасов.

30. Организация контроля качества.
31. Государственное и правовое регулирование.
32. Организационная структура управления.
33. Сведения о ключевых менеджерах и владельцах компании.
34. Кадровая политика и развитие персонала.
35. Календарный план работ по реализации проекта.
36. Показатели для финансового анализа, содержание и структура финансового анализа инвестиционного проекта, основные характеристики финансового состояния: ликвидность, финансовая устойчивость, оборачиваемость, рентабельность.
37. Основные экономические показатели бизнес-среды, экономическое окружение предприятия, факторы его формирующие и определяющие.
38. Экономические показатели внутренней среды проекта: способы расчета амортизационных отчислений, их влияние на реализуемость проекта, система цен, используемая в расчетах, учет прямых и косвенных издержек, постоянных и переменных.
39. Обзор основных программных продуктов.
40. Характеристика аналитической системы Project Expert.
41. Этапы процедуры анализа бизнес-плана.
42. Оценка условий инвестиционного соглашения.
43. Общий анализ бизнес-плана.

Критерии оценки:

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования по проведению скрин-шот, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,4 балла - выставляется студенту, если выполнены основные требования по проведению скрин-шот, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,3 балла - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по проведению скрин-шот, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла - выставляется студенту, если не выполнены все требования по проведению скрин-шот, если тема не раскрыта или студент не готов к скрин-шот вовсе.

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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

Расчетные задания

по дисциплине «Бизнес-планирование»

Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию

Тема 5. Общее описание рынка и его целевых сегментов

Задание 1

Составить бизнес-план: раздел «Анализ рынка» (потребители).

Задание 2

Составить бизнес-план: раздел «Анализ рынка» (общее описание рынка).

Задание 3

Составить бизнес-план: раздела «Анализ рынка» (анализ конкурентов).

Раздел 2. Содержание бизнес-плана

Тема 6. План маркетинга

Задание 1

Составить бизнес-план: раздел «План маркетинга».

Тема 7. Организационный план

Задание 1

Составить бизнес-план: раздел «Календарный план»

Тема 8. Финансовый план

Задание 1

Технология составления документа «Плана прибылей и убытков»

Задание 2 Технология составления документа «Плана денежных потоков»

Задание 3

Технология составления документа «Прогнозный баланс»

Задание 4

Технология составления документа «Кредитный план»

Тема 9 Виды рисков

Задание 1

Составить подраздел «Анализ чувствительности проекта».

Тема 10

Задание 1

На предприятии в отчетном периоде объем выпуска продукции составил 2000шт., а затраты на ее выпуск – 4 млн руб., при этом условно-постоянные расходы составили 2,2 млн руб. В плановом периоде предусматривается увеличить выпуск продукции на 20%. Определить плановую себестоимость продукции и величину снижения затрат за счет увеличения объема производства.

Задание 2

Основная заработная плата производственных рабочих в целом по предприятию составила 1600 тыс.руб., в том числе по заказу N – 80 тыс.руб. Прямые затраты по производственным и непроизводственным видам деятельности – 12 млн и 240 тыс.руб. соответственно. Общехозяйственные расходы составили 1836 тыс.руб. Рассчитать сумму общехозяйственных расходов, относимую на заказ N.

Задание 3

Предприятие купило станок за $S=29000$ руб., период эксплуатации которого $n=4$ года. После этого станок можно будет продать на вторичном рынке за $P=5000$ руб. (остаточная стоимость). Определить методом равномерного начисления износа ежегодные начисления на износ и балансовую стоимость станка на конец каждого года.

Заполни таблицу

Год	Первоначальная стоимость, руб.	Начисления на износ на счете прибылей и убытков, руб.	Накопленная амортизация, руб.	Балансовая стоимость на конец года, руб.
1				
2				
3				
4				

Тема 11

Задание 1

Постоянные затраты равны 20000 руб., цена реализации единицы продукции – 50 руб., переменные затраты на единицу продукции – 30 руб. Определить точку безубыточности.

Задание 2

Объем реализации продукции предприятия равен 800 единиц, точка безубыточности – 1000 единиц, удельная прибыль 20 руб./единицу. Определить значение прибыли или убытка.

Задание 3

Постоянные затраты равны 25000 руб., цена реализации единицы продукции равна 40 руб., переменные затраты на единицу продукции равны 25 руб. Провести анализ чувствительности.

Критерии оценки:

0,5 балла – выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания не менее чем 90%;

0,4 балла - выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания от 70% до 90% тестовых заданий;

0,3 балла - выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания от 50% до 70%;

0,2 балла - выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания менее чем 50%.

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

В.П. Насыбулина

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 «Бизнес-планирование»**

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Сущность и необходимость планирования бизнеса
2.	Цель, задачи и особенности составления бизнес-план
3.	Планирование как инструмент управления бизнесом
4.	Анализ внутренней и внешней деловой среды компании
5.	Стратегический анализ развития компании, его сущность и назначение. Методы стратегического анализа
6.	Сущность бизнес-плана, его цели и задачи. Классификация бизнес-проектов предприятий питания.
7.	Характеристика процесса бизнес-планирования. Основные участники бизнес-проекта и их функции
8.	Методы планирования и прогнозирования предприятий ресторанного бизнеса
9.	Понятие бизнес-идеи. Источники и методы выработки бизнес-идеи
10.	Бизнес-модель как концептуальная основа бизнес-плана предприятий питания.
11.	Основные этапы разработки бизнес-плана. Основные требования к структуре и содержанию бизнес-плана предприятий питания
12.	Основные методы оценки информации о внутренней и внешней деловой среде компании
13.	Анализ конкурентной позиции предприятия общественного питания. Конкурентные стратегии
14.	Резюме бизнес-плана предприятий питания, его структура
15.	Характеристика инициатора проекта в бизнес-плане
16.	Формирование стратегии выхода продукции на внешний рынок, роста производства и объемов продаж предприятий питания
17.	Описание организации производства и продукции, предлагаемой к реализации, в бизнес-плане предприятия питания
18.	Оценка основных конкурентов фирмы в бизнес-плане. Использование матрицы «Бостон консалтинг групп»
19.	Определение маркетинговой среды фирмы и плана маркетинга в бизнес-плане предприятия питания.
20.	План производства продукции в бизнес-плане. Правительственные, местные и зарубежные нормативные акты, регулирующие процесс производства
21.	Организационный план и менеджмент в бизнес-плане предприятия питания
22.	Финансовый план предприятия питания, основные финансовые документы бизнес-плана.
23.	Составление плана прибылей и убытков в бизнес-плане
24.	Составление плана денежных потоков в бизнес-плане
25.	Составление прогнозного баланса в бизнес-плане

26.	Инвестиционный план и финансирование проекта предприятия общественного питания
27.	Инвестиционный проект предприятия питания и цикл его реализации
28.	Технико-экономическое обоснование инвестиционных проектов предприятия питания
29.	Проектный анализ, его содержание и назначение
30.	Основные принципы и схема оценки эффективности инвестиционных проектов предприятия питания
31.	Оценка рисков в бизнес-плане предприятия питания
32.	Экономические показатели бизнес-среды и внутренней среды проекта
33.	Методы анализа и оценки бизнес-проектов
34.	Аудит бизнес-плана внешними инвесторами. Этапы процедуры анализа бизнес-план
35.	Презентация бизнес-плана, продвижение бизнес-плана в процессе переговоров и заключение договоров
36.	Организация процесса переговоров при реализации бизнес-плана. Основопологающие мотивы переговоров
37.	Реклама бизнес-плана, ее цели и задачи. Планирование рекламной компании и рекламного бюджета
38.	Содержание работы по реализации бизнес-плана. Схема реализации бизнес-проекта
39.	Стадии реализации бизнес-плана
40.	Управление процессом реализации бизнес-плана. Контроль выполнения бизнес-плана и его корректировка
41.	Общая теория конфликтов в реализации бизнес-плана. Источники и сфера конфликтов
42.	Системный подход к регулированию конфликтов. Основные методы регулирования конфликтов
43.	Кадровое управление бизнесом. Оценка работы руководящих работников
44.	Консалтинговая поддержка бизнеса. Субъекты, виды и объекты консультирования
45.	Особенности консалтинговых услуг российских и зарубежных фирм
46.	Структура консалтингового сопровождения процесса инвестирования. Договор консалтинговых услуг
47.	Обеспечение коммерческой безопасности деловой информации компании
48.	Определение кризиса в деятельности компании. Виды кризисов
49.	Стадии кризиса деятельности компании. Позитивное влияние кризиса на развитие компании
50.	Разрешение кризисных ситуаций. Общий порядок действий при управлении кризисом.
51.	Сущность и методики инжиниринга бизнеса
52.	Понятие и этапы реинжиниринга бизнеса
53.	Создание команды реинжиниринга бизнес-процессов, участники бизнес-процессов по реинжинирингу и их роли
54.	Особенности организации бизнес-планирования во внешнеэкономической деятельности предприятия
55.	Типичные ошибки в бизнес-планировании, методы их избежания
56.	Морально-этические нормы бизнес-планирования
57.	В каких случаях разрабатываются краткие бизнес-планы, их объем?
58.	В каких случаях разрабатываются полные бизнес-планы, их объем?
59.	В каких случаях разрабатываются операционные бизнес-планы, их объем?
60.	Для чего разрабатывается бизнес-план предпринимательского проекта?
61.	Что такое внешняя среда проекта?

62	Какие внешние факторы влияют на работу предприятия питания?
63	Опишите процесс сбора исходных данных для разработки бизнес-плана.
64	Как можно оценить потенциальную емкость рынка?
65	По каким признакам можно сегментировать рынок?
66	Приведите примеры сегментирования рынка
67	Как определить основных конкурентов на рынке предприятий общественного питания
68	Что такое жизненный цикл товара?
69	Перечислите и охарактеризуйте основные факторы, влияющие на уровень цен фирмы?
70	Каков приемлемый уровень расходов на рекламу и продвижение товаров?
71	Существуют ли нормативные требования к его составлению?
72	Включаются ли проценты по кредитам в затраты предприятия питания? Полностью ли? Какой нормативный документ это регламентирует?

Практические задания к экзамену

Номер вопроса	Задания
1.	<p>1. Бизнес-план это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Совокупность конкретных мероприятий, направленных на достижение целей функционирования организации 2. Краткое, точное, доступное описание предполагаемого бизнеса 3. Всестороннее обоснование проекта и среды, в которой он реализуется, а также оценка эффективности методов управления, способствующих достижению поставленных целей 4. Задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражении, предусматривает дальнейшее повышение качества продукции <p>2. К какому из приведенных определений относится понятие бизнес-планирование</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основное назначение, цели и задачи предприятия в удовлетворении потребностей общества 2. Совокупность действий специалистов и руководителей по управлению, определяющих направление, темпы, продукцию и результаты деятельности предприятия на различные периоды времени 3. Набор долгосрочных крупномасштабных действий и решений, намечаемых направлений развития, реализация которых призвана обеспечить достижение перспективных целей <p>3. Цель бизнес-план заключается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Привлечении инвестиций 2. Получении максимальной прибыли 3. Приватизации предприятия 4. Изучении потребности и емкости рынка
2.	<p>Предприятие ООО «Хозяйка» осуществляет пошив постельного белья и находится в одном из районов областного центра с численностью населения 216 тыс. чел. Предприятие работает два года, ежегодно реализуя в среднем 10–15 тыс. комплектов постельного белья. Аналогичную продукцию в указанном районе реализуют городская швейная фабрика (12 тыс. комплектов), а также иногородние швейные предприятия и оптовые поставщики (65 тыс. комплектов).</p>

	<p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) потенциальный спрос в районе на постельное белье; 2) потенциальную емкость рынка постельного белья в районе; 3) реальную емкость рынка постельного белья. <p>Составьте план сбыта постельного белья ООО «Хозяйка» на год в натуральных единицах и денежном выражении.</p>
3.	<p>Определите изменение чистой рентабельности в результате повышения эффективности использования оборотных средств, если в базисном году цена изделия А – 100 руб., Б- 200 руб., себестоимость единицы продукции А -80руб., Б-120 руб., налог на прибыль -24%. Среднегодовая стоимость производственных фондов -550 тыс.руб., оборотных средств -300 тыс.руб. Годовой объем производства изделия А – 100ед., Б-1500 ед. Повышение качества дало возможность повысить цену на изделие А до 150 руб., за 1 ед., а длительность одного оборота сократилась до 250 дней.</p>
4.	<p>Предприятие на производственной площади 700 м осуществляет производство кондитерских изделий. Режим работы предприятия: прерывная рабочая неделя, одна смена, продолжительность смены 8 ч. Технологическая трудоемкость изготовления одного изделия составляет 14,3 ч.</p> <p>Норма площади одного рабочего места – 20 м . Планом производства предусмотрен выпуск в среднем 15 шкафов в смену.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) годовой плановый объем производства кондитерских изделий; 2) производственную мощность предприятия кондитерских изделий; 3) возможность выполнения плана производства.
5.	<p>Объем товарной продукции по отчету прошлого года составил на предприятии 5 400 тыс. р. Численность рабочих – 600 чел. По плану на следующий год предусматривается рост производительности труда на 10 % и снижение численности рабочих на 20 чел.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) объем товарной продукции по плану на год; 2) процент роста планового объема товарной продукции к уровню прошлого года.
6.	<p>Определите производственную мощность предприятия и коэффициент ее использования, если количество ведущего оборудования на предприятии составляет 50 станков, время работы одного станка по плану на год предусмотрено в среднем 500 смен, трудоемкость 1 изделия составляет 1,25 станко-смены. Производственная программа по плану на год – 17 000 изделий.</p>
7.	<p>Согласно договорам на планируемый год, предприятия питания должен поставить 2 332 тыс. шт. кондитерских изделий двух видов, при этом первое кондитерское изделие по объему составляет 6 % от второго кондитерского изделия 85 % всего объема продукции будет поставлено специализированным организациям общественного питания и 15 % – индивидуальным кондитерским. Организации 20 % изделия израсходуют в образовательных учреждениях, а 80 % – в предприятиях общественного питания..</p> <p>Составьте план сбыта продукции в натуральных единицах (тыс. шт.) по ассортименту, потребителям и назначению.</p>
8.	<p>Рассчитать коэффициент сортности по плану и фактически. Сделать вывод о качестве продукции. Данные: выпуск продукции по плану, тыс. ед. - 37,7; фактически — 37,2. Стоимость выпуска по плану, тыс. руб. — 1083, фактически — 1094. Стоимость выпуска по цене I сорта по плану, тыс. руб. - 1508, фактически - 1488.</p>
9.	<p>Рассчитать влияние качества продукции на:</p>

	<p>а) изменение выпуска товарной продукции; б) изменение выручки от продажи продукции; в) изменение прибыли. Данные: цена изделия до изменения качества составляла 40 руб., после чего качество повысилось и цена изделия составила 41,7 руб. Уровень себестоимости изделия до изменения качества - 0,8, после повышения качества - 0,88. Продукции повышенного качества было произведено 7200 шт. в натуральном выражении. Вся произведенная продукция продана.</p>												
10	<p>Рассчитать показатели состояния основных средств предприятия: коэффициент амортизации; коэффициент годности, если на начало года амортизация основных средств составила 4500 тыс. руб., на конец года - 4820 тыс. руб. Остаточная стоимость основных средств на начало года — 11380 тыс. руб., на конец года — 13130 тыс. руб. Стоимость основных средств в первоначальной оценке на начало года — 15880 тыс. руб., на конец - 17950 тыс. руб. Сформулировать выводы.</p>												
11	<p>На основании приведённых данных определить: показатели эффективности использования основных средств; влияние на изменение выпуска продукции: а) фондоотдачи; б) среднегодовой стоимости основных средств. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выпуск продукции, тыс. руб.</td> <td>80 000</td> <td>100 320</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.</td> <td>20 000</td> <td>23 660</td> </tr> <tr> <td>Чистая прибыль, тыс. руб.</td> <td>15 477</td> <td>17 417</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выпуск продукции, тыс. руб.	80 000	100 320	Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	20 000	23 660	Чистая прибыль, тыс. руб.	15 477	17 417
Показатель	Базисный период	Отчётный период											
Выпуск продукции, тыс. руб.	80 000	100 320											
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	20 000	23 660											
Чистая прибыль, тыс. руб.	15 477	17 417											
12	<p>Определите перечень товаров, которые могут быть включены в план производства, если предприятие, исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать семь наименований товаров с уровнем конкурентоспособности: $KC1 = 0,214$, $KC2 = 0,236$, $KC3 = 0,251$, $KC4 = 0,264$, $KC5 = 0,281$, $KC6 = 0,297$, $KC7 = 0,315$. Уровень конкурентоспособности у товаропроизводителей аналогичной продукции: $KCm1 = 0,212$, $KCm2 = 0,24$, $KCm3 = 0,256$, $KCm4 = 0,258$, $KCm5 = 0,28$, $KCm6 = 0,29$, $KCm7 = 0,318$. Пояснение: в план производства включается номенклатура продукции, уровень конкурентоспособности которой превышает аналогичный показатель у товаропроизводителя-конкурента.</p>												
13	<p>Парикмахерский салон «Чародеи» имеет два зала: женский на пять рабочих мест и мужской на три рабочих места. Один мужской мастер в среднем за час может обслужить 2 чел., а женский – 1,25 чел. Салон работает в две смены (по 6 ч каждая), без выходных дней. Праздничные дни – нерабочие. В микрорайоне, где находится салон, проживает 123 500 чел., 50 % из них потенциально могут быть клиентами салона. Определите: 1) годовую пропускную способность (производственную мощность) салона по обслуживанию клиентов; 2) уровень обеспечения жителей микрорайона услугами этого парикмахерского салона.</p>												
14	<p>Малое предприятие имеет 15 автомашин и выполняет грузовые перевозки по заказам граждан и организаций. В апреле текущего года планируется использовать 16 дней на текущий ремонт автомашин и 4 общих выходных дня. Среднее время работы автомашин – 12 ч.</p>												

	Определите коэффициент полезного использования парка машин по плану на месяц.
15	<p>Деревообрабатывающее предприятие имеет два цеха: лесопильный и ящичный. Согласно плану, лесопильный цех должен произвести 7000 м³ пиломатериалов, ящичный цех – 900 м тары. На выработку тары предприятие расходует 1 320 м пиломатериалов. Средние оптовые цены на продукцию по плану: 1 м пиломатериалов – 4 170 р., 1 м тары – 6 320 р.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) валовой оборот продукции предприятия (тыс. р.); 2) внутривозвратной оборот (тыс. р.); 3) объем товарной продукции по плану (тыс. р.).
16	<p>Планом цеха на год предусмотрено производство изделия А в количестве 76 000 шт. В цехе установлено 40 станков. Трудоемкость изготовления одного изделия А составляет 2 ч. Режим работы цеха: прерывная неделя, 2 смены по 8 ч каждая. Простои в плановом ремонте составляют 2 % номинального фонда времени работы одного станка.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) годовую производственную мощность цеха по производству изделия А; 2) планируемый коэффициент использования производственной мощности.
17	Определите плановую выручку от реализации продукции, если объем производства продукции по плану на год предусмотрен на сумму 9000 тыс. р., стоимость остатков готовой продукции на складе предприятия на начало года составила 300 тыс. р., на конец года – 92 тыс. р.
18	<p>Выручка от реализации продукции по отчету прошлого года составила 14 500 тыс. р. В плане предприятия на текущий год предусмотрено увеличение выручки от реализации за счет увеличения объема продаж на 8 % и роста планово-расчетных цен на 2 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) объем выручки от реализации продукции по плану, тыс. р.; 2) плановый процент роста выручки от реализации продукции.
19	<p>По плану предприятия на год предусмотрен рост объема товарной продукции на 7 % и увеличение численности рабочих на 2 %. Фактический уровень производительности труда одного рабочего по отчету прошлого года составил 4 200 р.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плановый процент роста производительности труда; 2) плановый уровень производительности труда, р.
20	<p>В плане производства продукции на год предусмотрен выпуск изделия А в количестве 5 000 ед. и изделия В – в количестве 2 000 ед. Затраты времени на одно изделие составляют соответственно 15,8 нормо-ч и 5,2 нормо-ч. Предприятие работает в две смены по пятидневной рабочей неделе. Количество неявок на работу по балансу рабочего времени прошлого года составило 38 дн., в том числе прогулы – 1 день, неявки с разрешения администрации – 1 дн. Продолжительность смены по плану – 7,8 ч.</p>
21	<p>На предприятии, в соответствии с применяемой технологией изготовления продукции, организован производственный поток, на котором в смену занято 22 рабочих. Работа осуществляется в две смены в условиях пятидневной рабочей недели. На плановый простой оборудования при выполнении ремонта отведено 10 дн. Количество вспомогательных рабочих составляет 20 % от численности основных. Служащих по штатному расписанию – 23 чел. Неявки на работу по плану составляют 35 дн. в среднем на одного рабочего.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) численность основных и вспомогательных рабочих; 2) численность персонала предприятия по плану.
22	<p>Объем товарной продукции ЗАО «Рассвет» в отчетном году составил 1 474 тыс. р. Численность персонала – 335 чел. Удельный вес рабочих в общей численности персонала равен 80 %. По плану на следующий год предусмотрено рост объема производства в связи с увеличением спроса на продукцию предприятия на 5 %,</p>

	<p>производительность труда рабочих за счет планируемых организационно-технических мероприятий вырастет на 3 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плановую численность рабочих и всего персонала; 2) коэффициент соотношения между плановой и фактической численностью рабочих.
23	<p>Объем выпуска продукции в отчетном году составил 8 302 тыс. р. Среднегодовая производительность труда рабочего – 2 800 р. В планируемом году предусматривается увеличение объема производства продукции на 2 % к уровню отчетного года, а рост производительности труда – 3 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плановую численность рабочих; 2) коэффициент соотношения плановой и фактической численности рабочих.
24	<p>Аптека «Здоровье» осуществляет отпуск готовых лекарственных форм. Режим работы: непрерывная производственная неделя, две смены – по 12 ч каждая. Для санитарно-технического осмотра и ремонта планируется 5 дн. Основные работники (провизоры-продавцы) работают в две смены: в первую смену – 4 чел., во вторую смену – 2 чел. Вспомогательные рабочие работают в одну смену. Служащих в аптеке – 3 чел. Плановые невыходы на работу, предусмотренные законодательством, составляют 30 дн. на одного человека.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плановую численность основных работников; 2) плановую численность всего персонала аптеки.
25	<p>Кафе «Молодежное» работает с 8 до 20 без выходных дней. Последний день каждого месяца – санитарный. Ежедневно посетителей обслуживают семь человек (три кассира-продавца и четыре официанта).</p> <p>Определите плановую численность персонала на год.</p>
26	<p>На планируемый год предусмотрен выпуск 31 000 шт. велосипедов с трудоемкостью 0,623 нормо-ч/шт., 30 000 шт. велосипедов с трудоемкостью 1,477 нормо-ч/шт. и прочей продукции с трудоемкостью 71 425 нормо-ч. Эффективный фонд времени одного рабочего равен 1 695 ч.</p> <p>Определите число основных рабочих, необходимых для выполнения производственной программы.</p>
27	<p>Составьте плановый баланс рабочего времени и определите эффективный фонд рабочего времени одного рабочего за год в днях и часах, учитывая следующее:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) календарная продолжительность года – 365 дн., праздничных дней – 11, выходных – 104; 2) 60 % рабочих пользуются очередным отпуском продолжительностью 24 рабочих дня, 25 % – продолжительностью 36 рабочих дней и 15 % имеют отпуск 42 рабочих дня; 3) отпуск в связи с родами составляет 0,2 % рабочего времени, дни неявок по болезни – 1,6 %, неявок в связи с выполнением государственных и общественных обязанностей – 0,6 % рабочего времени; 4) плановые потери рабочего времени в течение рабочего дня составляют 0,15 ч.
28	<p>В механическом цехе установлено 254 станка и 3 крана. Цех работает в две смены по пятидневной рабочей неделе. Эффективный фонд рабочего времени одного рабочего на планируемый год – 216 дн. Для слесаря установлена норма обслуживания 50 станков в смену, для крановщика – 1 крана в смену. Определите количество слесарей и крановщиков, необходимых для работы цеха.</p>
29	<p>В механическом цехе установлено 250 станков. Режим работы цеха: две смены, прерывная рабочая неделя. Простой оборудования в плановом ремонте составляет 10 дн. Плановые невыходы на работу по балансу рабочего времени одного рабочего на год равны 30 дн. Норма обслуживания установлена в размере 50 станков на</p>

	<p>одного слесаря в смену. Определите плановую численность слесарей.</p>
30	<p>Объем товарной продукции ЗАО «Рассвет» в отчетном году составил 1 474 тыс. р. Численность персонала – 335 чел. Удельный вес рабочих в общей численности персонала равен 80 %. По плану на следующий год предусмотрен прирост объема товарной продукции на 4,5 %, а производительности труда рабочих – на 5 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плановую численность рабочих; 2) плановую численность персонала предприятия.
31	<p>Объем выпуска продукции на предприятии в III квартале составил 10 000 тыс. р. Выработка продукции на одного рабочего (производительность труда) – 5 000 р. В IV квартале предприятие планирует увеличить объем производства продукции на 890 тыс. р. и одновременно обеспечить рост производительности труда на 10 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) планируемую численность рабочих на IV квартал; 2) процент роста (снижения) численности рабочих в IV квартале по сравнению с III кварталом.
32	<p>Объем производства продукции в отчетном году составил 1 494 тыс.р. Численность рабочих – 120 чел. По плану на текущий год предусмотрен прирост объема выпуска продукции на 5 %, а рост производительности труда должен составить 102 % к уровню прошлого года.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плановую численность рабочих, чел.; 2) плановый процент роста численности рабочих.
33	<p>Задача 33</p> <p>Предприятие выпустило основной продукции на 6 млн. р. Работы промышленного характера, выполненные на сторону 2 млн. р. стоимость полуфабрикатов собственного изготовления составило 3 млн. р., из них 25% потреблено в собственном производстве. Размер незавершённого производства увеличился на конец года на 12 млн.р. Стоимость материальных затрат составила 40% от товарной продукции. Определить размер товарной, реализованной, валовой и чистой продукции.</p>
34	<p>Задача 34</p> <p>Определить норму сменной выработки по изделию А, если продолжительность смены – 8 ч, а норма времени на изготовление изделия А составляет 0,5 нормо-ч.</p>
35	<p>Задача 35</p> <p>Выпуск продукции предприятия составляет 150 единиц в месяц. Установленный на предприятии норматив затрат заработной платы на 1 руб. продукции (без выплат из фонда материального поощрения) равен 25 руб. Рассчитать нормативный фонд оплаты труда, если цена единицы продукции, выпускаемой предприятием, равна 200 руб.</p>
36	<p>Задача 36</p> <p>Норма выработки рабочего 7-го разряда составляет 15 деталей в час. Часовая тарифная ставка станочника-универсала 7-го разряда на данном предприятии составляет 16,59 руб. Рассчитать сдельную расценку за единицу продукции.</p>

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

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Бизнес-планирование»

1.	Сущность и необходимость планирования бизнеса
2.	Резюме бизнес-плана, его структура
3.	Задача

Преподаватель, к.э.н, доцент



В.П. Насыбулина

Зав.кафедрой, к.э.н., доцент



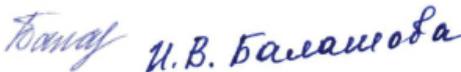
И.В. Балашова

Утверждено на заседании кафедры КЭУ Протокол от «__» _____ 20__ г. № __

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

Фонд оценочных средств 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 учебной дисциплины с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель



А.В. Петровская