

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 20.09.2024 12:55:39  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555f6debe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



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

Приложение 6  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент  
направленность (профиль) программы  
Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса

## 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.03.01.01 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА** для студентов приема 2020 г.

**Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент  
Направленность (профиль) программы  
«Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Составитель:  
к.э.н., доцент



С.А. Козловская

Краснодар  
2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	3
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b> .....	4
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
<b>4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА»</b> .....	5
<b>5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ</b> .....	7
<b>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</b> .....	14
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	14
<b>Приложения:</b>	
1. Перечень вопросов к экзамену.....	17
2. Комплект тестовых заданий по разделу 1. «Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг».....	29
3. Комплект тестовых заданий по разделу 2. «Ресурсный потенциал предприятия ресторано-гостиничного бизнеса».....	32
4. Комплект тестовых заданий по разделу 3. «Показатели деятельности предприятия ресторано-гостиничного бизнеса».....	41
5. Комплект тестовых заданий по разделу 4. «Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства».....	49
6. Комплект тестовых заданий входного контроля.....	56
7. Темы рефератов.....	59
8. Вопросы для собеседования.....	61
9. Вопросы для устного опроса.....	63
10. Темы форума.....	64
11. Темы дискуссии.....	65
12. Темы эссе.....	66
13. Комплект заданий для выполнения контрольной работы обучающимися очной формы обучения.....	67
14. Комплект заданий для выполнения контрольной работы обучающимися заочной формы обучения.....	70
15. Образец экзаменационного билета.....	76
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)</b> .....	77

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.02 Менеджмент (профиля) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса» по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса».

Фонд оценочных средств входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролируемых 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 смежной дисциплины «Обоснование и эффективность управленческих решений».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» 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 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 «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-10 – владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления.

ПК-14 – умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета.

ПК-18– владением навыками бизнес- планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)В результате освоения компетенции.

ПК-19 – владением навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками.

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)			
	ПК-10	ПК-14	ПК-18	ПК-19
<b>Раздел 1. Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг</b>				
Тема 1 Место и значение дисциплины в экономической науке.	+	+		
Тема 2 Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ.	+	+		
<b>Раздел 2. Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</b>				
Тема 3 Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	+	+	+	+
Тема 4 Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	+	+	+	+
<b>Раздел 3. Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</b>				
Тема 5 Издержки производства предприятия и их учет.	+	+	+	+
Тема 6 Товарооборот предприятий ИГиТ	+	+	+	+
Тема 7 Ценообразование на предприятиях ИГиТ.	+	+	+	+
Тема 8 Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	+	+	+	+
Тема 9 Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	+	+	+	+
Тема 10 Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.	+	+	+	+
<b>Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства</b>				
Тема 11 Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма.	+	+	+	+
Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	+	+	+	+

#### **4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» 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
<b>Входной контроль</b>				
«Обоснование и эффективность управленческих решений»	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-15	20	Компьютерные тесты	1
Раздел 1. Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг				
Тема 1 Место и значение дисциплины в экономической науке.	ПК-10, ПК-14	19	Устный опрос, реферат	2
Тема 2 Предпринимательская производственная функции предприятий ИГиТ.	ПК-10, ПК-14		Устный опрос, реферат	2
Раздел 2. Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 3 Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	73	Дискуссия	1
Тема 4 Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Дискуссия	1
Раздел 3. Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса				
Тема 5 Издержки производства предприятия и их учет.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	60	Дискуссия	1
Тема 6 Товарооборот предприятий ИГиТ	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Эссе, контрольная работа № 1	2
Тема 7 Ценообразование на предприятиях ИГиТ.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Форум, реферат	2
Тема 8 Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Дискуссия реферат	2

Тема 9 Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Эссе, реферат	2
Тема 10 Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Дискуссия реферат	2
<b>Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства</b>				
Тема 11 Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	48	Собеседование, дискуссия	2
Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Собеседование, дискуссия, контрольная работа № 2	3
<b>Промежуточная аттестация</b>	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19		Подготовка к экзамену	1
Всего по дисциплине	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19 ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-15	200	9	24

## **5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ**

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

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием тем дисциплины.

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

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

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

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

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

Таблица 3

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-10	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b>                      потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методiku расчета основных экономических показателей предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b>                      самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>                      навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений</p>
		ПК-14	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b>                      цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b>                      решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>                      навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных</p>

			управленческого учета на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса
		ПК-18	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанный-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-19	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанный-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанный-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанный-гостиничном бизнесе</p>
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-10	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанный-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанный-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанный-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений</p>
		ПК-14	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления</p>

			<p>затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-18	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-19	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанно-гостиничном бизнесе</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-10	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p>

			<p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений</p>
		ПК-14	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-18	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов</p>

			управленческого учета на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса
		ПК-19	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанный-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанный-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанный-гостиничном бизнесе</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-10	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанный-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанный-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанный-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений.</p>
		ПК-14	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанный-гостиничного бизнеса</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ,</p>

			услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса
		ПК-18	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанный-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанный-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-19	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанный-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанный-гостиничном бизнесе</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанный-гостиничном бизнесе</p>

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

Оценочные средства 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, семинарским, выполнению самостоятельной работы, вопросы к зачету с оценкой, 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, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2-15)

### **Промежуточная аттестация**

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

(Вопросы к экзамену представлены в Приложении 1)

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 4

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 2,3,4,5), входной контроль (Приложение 6)	Экспертный, электронный
2.Собеседование	Собеседование проводится в форме дискуссии с преподавателем, который стремится выявить целостность и глубину знаний студента по теме занятия. При этом основное внимание уделяется вопросам воздействия внешних и внутренних факторов на изучаемый объект, его структуре, видам связей, особенностям взаимодействия его элементов.	Вопросы для собеседования (Приложение 8)	экспертный
3.Устный опрос	Опрос проводится в форме дискуссии с преподавателем, который стремится выявить целостность и глубину знаний студента по теме занятия. При этом основное внимание уделяется вопросам воздействия внешних и внутренних факторов на изучаемый объект, его структуре, видам связей, особенностям взаимодействия его элементов.	Вопросы для устного опроса (Приложение 9)	экспертный
3.Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата	Тематика рефератов (Приложение 7)	экспертный
4.Дискуссия	Форма учебного занятия, в ходе которого преподаватель контролирует усвоение студентами сложного лекционного курса, а также процесс самостоятельной работы студентов в течение семестра. На дискуссию выносятся узловые, спорные или особенно трудные темы, а также самостоятельно изученный студентами материал. Она позволяет систематизировать знания.	Вопросы, выносимые на дискуссию (Приложение 11)	экспертный
5. Форум	Метод обучения, при котором студенты и преподаватели участвуют	Ситуация, задание для	экспертный

	<p>в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. Центральным понятием метода является понятие ситуация, т.е. набор переменных (и/или их значений), когда их выбор решающим образом влияет на конечный результат. Принципиально отрицается наличие единственно правильного решения. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решения и обосновать его.</p>	<p>решения проблемы (Приложение 10)</p>	
Эссе	<p>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.</p>	<p>Тематика эссе (Приложение 12)</p>	экспертный
6.Контрольная работа	<p>Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса, позволяющей осуществить проверку усвоения студентами материала раздела дисциплины.</p>	<p>Контрольная работа состоит из небольшого количества разных по сложности заданий: тестов, вопросов и задач, требующих обоснованного ответа. (Приложение 13,14)</p>	экспертный
7. Экзамен	<p>Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной или устной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины</p>	<p>Вопросы к экзамену (Приложение1) экзаменационные билеты (Приложение 15)</p>	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**

**Вопросы к экзамену**

**по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»  
 для студентов 3курса**

**Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) программы  
 «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса»,  
 на 2019-2020 уч. год**

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Экономика предприятия в ИГиТ — предмет изучения
2.	Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес
3.	Предприятие ИГиТ и экономический кругооборот
4	Рынок: понятие и разновидности
5	Предпринимательство как экономическая категория
6	Производственная функция предприятия
7	Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства и туризма
8	Основные средства предприятия: понятия и классификация
9	Планирование, учет, оценка и анализ эффективности использования основных средств
10	Износ и амортизация основных средств
11	Воспроизводство основных фондов
12	Аренда и лизинг имущества
13	Оборотные средства предприятия, их характеристика
14	Определение потребности в оборотных фондах и средствах
15	Управление дебиторской и кредиторской задолженностью
16	Показатели эффективности использования оборотных средств
17	Издержки и их классификация
18	Калькуляция себестоимости продукции и услуг
19	Методы учета затрат
20	Зарубежный опыт учета издержек
21	Планирование издержек производства организации РГБ
22	Планирование издержек обращения организации РГБ
23	Роль цены в экономике предприятия
24	Ценовые стратегии: виды, выбор
25	Ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма
26	Определение цены по системе «Директ-костинг»
27.	Особенности ценообразования в туристской фирме
28	Товарооборот предприятия общественного питания: сущность, структура
29	Товарооборот предприятия гостиничного бизнеса: сущность, структура
30	Товарооборот предприятия туристской индустрии: сущность, структура
31	Анализ товарооборота и производственной программы предприятия общественного питания
32	Анализ товарооборота предприятия гостиничного бизнеса
33	Анализ товарооборота предприятия туристской индустрии
34	Планирование производственной программы, товарооборота предприятия

	общественного питания
35	Планирование товарооборота предприятия гостиничного бизнеса
36	Планирование товарооборота предприятия туристской индустрии
37	Прибыль предприятия и методы ее расчета
38	Анализ прибыли и рентабельности организации РГБ
39	Планирование прибыли и рентабельности организации РГБ
40	Безубыточность работы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
41	Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение
42	Рычаги (левередж): операционный (производственный), финансовый и сопряженный
43	Механизм формирования, налогообложения и распределения прибыли
44	Товарооборот организации РГБ: сущность, состав, структура
45	Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия
46	Анализ оборотных активов предприятия
47	Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия
48	Рентабельность капитала и производства услуг
49	Финансовая устойчивость предприятия
50	Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия
51	Ликвидный денежный поток
52	Диагностика банкротства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
53	Содержание и методы планирования
54	План маркетинга на предприятии
55	Программа развития предприятия
56	Финансовое планирование предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
57	Бюджет и его значение в деятельности предприятия
58	Бизнес-план и его структура
59	Кадры предприятия: структура, управление
60	Производительность труда: определение, показатели
61	Выработка и трудоемкость, их характеристика
62	Планирование производительности труда. Методика расчета
63	Предельная производительность труда
64	Планирование численности работников предприятия
65	Расчет бюджета рабочего времени
66	Планирование фонда оплаты труда
67	Планирование социального развития предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
68	Анализ товарных запасов предприятия РГБ
69	Нормирование и планирование товарных запасов предприятия РГБ
70	Потенциал предприятий общественного питания: понятие, сущность и технология оценки.
71	Инновационная деятельность предприятий РГБ
72	Маркетинговая служба на предприятии общественного питания

### Практические задания к зачету, экзамену

Номер задачи	Перечень задач к зачету		
1.	Задача 1. Деятельность организации характеризуется данными:		
	Наименование показателя	Базисный год,	Отчетный год, руб.
	1. Первоначальная стоимость основных средств	200 000	210 000
	2. Стоимость поступивших основных средств	27 000	29 000

	3. Стоимость выбывших основных средств	21 000	22 000		
	4. Стоимость основных средств на начало периода	180 000	186 000		
	Рассчитайте стоимость основных средств организации на конец прошлого базисного и отчетного годов.				
2.	Задача 2. Стоимость поставки оборудования для гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Наименование показателя		Сумма, тыс. руб.		
	1. Стоимость оборудования у производителя		350		
	2. Стоимость транспортировки оборудования		15		
	3. Стоимость монтажа оборудования		8		
	Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.				
3.	Задача 3. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Вид основных фондов	Балансовая стоимость на начало года, млн. руб.	Прирост основных фондов, млн. руб.	Срок ввода	Годовая норма амортизации, %
	Здания и сооружения	9800	230	апрель	1,2
	Оборудование	570	160	июнь	12,5
	Рассчитайте сумму амортизационных отчислений по гостинице на основе балансовых данных за отчетный период.				
4.	Задача 4. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Наименование показателя			Сумма, млн. руб.	
	1. Основные производственные фонды на конец года			150	
	2. Степень износа основных производственных фондов, %			10	
	3. Введены новые основные производственные фонды			7	
	Определите коэффициенты: обновления, износа и годности фондов на конец года.				
5.	Задача 5. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Наименование показателя	Годы			
		2013	2014		
	1. Объем продаж, тыс. руб.	5280	5710		
	2. Прибыль, тыс. руб.	2035	2180		
	3. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2820	2980		
	Рассчитайте фондоотдачу, коэффициент и рентабельность использования основных фондов. Выделите факторы, влияющие на повышение эффективности использования основных фондов.				
6.	Задача 6. Ресторан рассматривает вопрос о приобретении оборудования. Первый вариант - лизинг за 600 тыс. руб. с рассрочкой платежа в течение четырех лет. Вторым вариантом - покупка на заводе-изготовителе за 480 тыс. руб. Ставка налога на прибыль - 20 %. Предоплата $E_0$ и остаточная стоимость оборудования $Q$ равны нулю. Можно получить кредит в банке под $\varepsilon = 12\%$ . Используется равномерное исчисление износа. Определите, какое из вариантов является предпочтительным для ресторана.				
7.	Задача 7. Деятельность предприятия характеризуется данными:				
	Наименование показателя	Годы			
		2013	2014		
	1. Объем продаж, млн. руб.	788,0	925,0		

	<table border="1"> <tr> <td>2. Прибыль, млн. руб.</td> <td>11,7</td> <td>13,2</td> </tr> <tr> <td>3. Среднегодовая сумма оборотных</td> <td>36,8</td> <td>38,8</td> </tr> </table> <p>Рассчитайте показатели экономической эффективности использования оборотных средств. Определите абсолютную сумму высвобожденных или дополнительно привлеченных оборотных средств в результате изменения оборачиваемости, а также влияние изменения объема продаж и среднегодовой суммы оборотных средств на оборачиваемость оборотных средств.</p>	2. Прибыль, млн. руб.	11,7	13,2	3. Среднегодовая сумма оборотных	36,8	38,8																
2. Прибыль, млн. руб.	11,7	13,2																					
3. Среднегодовая сумма оборотных	36,8	38,8																					
8.	<p>Задача 9. Деятельность гостиничного предприятия в текущем году характеризуется показателями:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Планируемый объем гостиничных услуг,</td> <td>29 200</td> </tr> <tr> <td>2. Норма расхода туалетного мыла в день на</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3. Остаток на начало года</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>4. Норматив запас на следующий год</td> <td>1 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рассчитайте потребность в туалетном мыле на предстоящий год.</p>	Наименование показателя	Значение показателя	1. Планируемый объем гостиничных услуг,	29 200	2. Норма расхода туалетного мыла в день на	2	3. Остаток на начало года	900	4. Норматив запас на следующий год	1 000												
Наименование показателя	Значение показателя																						
1. Планируемый объем гостиничных услуг,	29 200																						
2. Норма расхода туалетного мыла в день на	2																						
3. Остаток на начало года	900																						
4. Норматив запас на следующий год	1 000																						
9.	<p>Задача 8. Потребность гостиничного предприятия в расходных материалах (туалетное мыло) в отчетном году составила 58 300 шт. Определите эту потребность на следующий год, если коэффициент предоставляемых ночевоч составит 0,9 и коэффициент снижения норм расхода составит 0,95 от соответствующих показателей отчетного года.</p>																						
10.	<p>Задача 10. На конец финансового года запасы ресторана равны 30 000 руб., а себестоимость реализованной продукции - 120 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости запасов.</p>																						
11.	<p>Задача 10</p> <p>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными: _____ (млн. руб.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Годы</th> <th rowspan="2">Отклонение (+;-)</th> </tr> <tr> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем продаж</td> <td>483,6</td> <td>578,7</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>Первоначальная прибыль</td> <td>51,9</td> <td>63,5</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость основных фондов</td> <td>31,9</td> <td>31,2</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость оборотных средств</td> <td>93,2</td> <td>218,1</td> <td>?</td> </tr> </tbody> </table> <p>На основе анализа общей рентабельности основных фондов и оборотных средств за предыдущий и отчетный годы необходимо рассчитать влияние на этот показатель стоимости основных фондов, фондоотдачи, оборачиваемости оборотных средств и первоначальной прибыли.</p>	Наименование показателя	Годы		Отклонение (+;-)	2013	2014	Объем продаж	483,6	578,7	?	Первоначальная прибыль	51,9	63,5	?	Среднегодовая стоимость основных фондов	31,9	31,2	?	Среднегодовая стоимость оборотных средств	93,2	218,1	?
Наименование показателя	Годы		Отклонение (+;-)																				
	2013	2014																					
Объем продаж	483,6	578,7	?																				
Первоначальная прибыль	51,9	63,5	?																				
Среднегодовая стоимость основных фондов	31,9	31,2	?																				
Среднегодовая стоимость оборотных средств	93,2	218,1	?																				
12.	<p>Задача 11. Гостиничное предприятие осуществляет продажу номеров в кредит по корпоративным контрактам с коммерческими организациями. Деятельность гостиницы в отчетном периоде характеризуется показателями:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Нормативный срок кредита по корпоративным</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Дополнительный срок кредита по корпоративным</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Объем продаж номеров по корпоративным контрактам за месяц (туродни)</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Фактическая дебиторская задолженность, руб.</td> <td>345 000</td> </tr> <tr> <td>Цена номера по корпоративным контрактам, руб./сутки</td> <td>3 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите сумму просроченной кредиторской задолженности на начало следующего месяца.</p>	Наименование показателя	Значение показателя	Нормативный срок кредита по корпоративным	30	Дополнительный срок кредита по корпоративным	3	Объем продаж номеров по корпоративным контрактам за месяц (туродни)	100	Фактическая дебиторская задолженность, руб.	345 000	Цена номера по корпоративным контрактам, руб./сутки	3 000										
Наименование показателя	Значение показателя																						
Нормативный срок кредита по корпоративным	30																						
Дополнительный срок кредита по корпоративным	3																						
Объем продаж номеров по корпоративным контрактам за месяц (туродни)	100																						
Фактическая дебиторская задолженность, руб.	345 000																						
Цена номера по корпоративным контрактам, руб./сутки	3 000																						

13.	<p>Задача 12. Деятельность гостиничного предприятия в отчетном периоде характеризуется показателями:</p> <table border="1" data-bbox="512 174 1273 398"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Годы</th> </tr> <tr> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Средняя цена за номер, руб.</td> <td>2 000</td> <td>2 200</td> </tr> <tr> <td>Объем продаж за год, туродни</td> <td>58 400</td> <td>58 150</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность, руб.</td> <td>445 000</td> <td>430 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите динамику оборачиваемости дебиторской задолженности гостиничного предприятия.</p>	Наименование показателя	Годы		2013	2014	Средняя цена за номер, руб.	2 000	2 200	Объем продаж за год, туродни	58 400	58 150	Дебиторская задолженность, руб.	445 000	430 000							
Наименование показателя	Годы																					
	2013	2014																				
Средняя цена за номер, руб.	2 000	2 200																				
Объем продаж за год, туродни	58 400	58 150																				
Дебиторская задолженность, руб.	445 000	430 000																				
14.	<p>Задача 13. Деятельность гостиничного предприятия в отчетном периоде характеризуется данными:</p> <table border="1" data-bbox="467 544 1318 779"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Годы</th> </tr> <tr> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Затраты по предоставлению услуг за год, тыс. руб.</td> <td>87 600,0</td> <td>95 947,5</td> </tr> <tr> <td>Средняя кредиторская задолженность, тыс. руб.</td> <td>380,0</td> <td>330,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите динамику кредиторской задолженности гостиничного предприятия.</p>	Наименование показателя	Годы		2013	2014	Затраты по предоставлению услуг за год, тыс. руб.	87 600,0	95 947,5	Средняя кредиторская задолженность, тыс. руб.	380,0	330,0										
Наименование показателя	Годы																					
	2013	2014																				
Затраты по предоставлению услуг за год, тыс. руб.	87 600,0	95 947,5																				
Средняя кредиторская задолженность, тыс. руб.	380,0	330,0																				
15.	<p>Задача 14. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными: совокупные затраты равны 1 000 000 руб., число проданных номеров - 500. Определите средние затраты на единицу проданной продукции (номеров).</p>																					
16.	<p>Задача 15. Рассматривается вопрос об открытии ресторана в одном из трех районов города: А, В и С. Исследование показало, что постоянные затраты (за год) в этих районах города равны 200 000, 500 000 и 800 000 руб. соответственно, а переменные затраты - 65, 45 и 30 руб. за единицу продукции соответственно. Ожидаемый годовой объем обслуживания - 50 000 чел. Определим место строительства с учетом полных затрат.</p>																					
17.	<p>Задача 16. Малое предприятие решило заняться производством сувениров для туристов. Первоначальный собственный капитал 160 000 руб. В банке была взята долгосрочная ссуда 110 000 руб. В январе в банке открыт счет, на который были положены эти суммы. Расходы января: аренда помещений 175 000 руб., покупка оборудования 45 000 руб. Срок эксплуатации 10 лет, нулевая остаточная стоимость, равномерное начисление износа. Зарплата сотрудников 22 000 руб./мес., расходы на рекламу 6 000 руб./мес. Цена продажи сувенира 20 руб./ед. Считается, что в каждом месяце половина сувениров будет оплачена клиентами наличными, а половина будет приобретена турфирмами в кредит. Предполагаемый объем продаж и производства задается следующим образом:</p> <table border="1" data-bbox="392 1473 1393 1709"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>январь</th> <th>февраль</th> <th>март</th> <th>апрель</th> <th>май</th> <th>июнь</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем продаж,</td> <td>2500</td> <td>2100</td> <td>3000</td> <td>3300</td> <td>3800</td> <td>3300</td> </tr> <tr> <td>Объем производства, ед.</td> <td>3000</td> <td>1800</td> <td>3000</td> <td>3600</td> <td>4000</td> <td>3700</td> </tr> </tbody> </table> <p>Себестоимость равна 10 руб./ед. При оплате за сырье предприятие пользуется одномесечным кредитом.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Составьте смету текущих расходов.</li> <li>Составьте смету дебиторской задолженности.</li> <li>Составьте смету кредиторской задолженности.</li> </ol> <p>Составьте сметный отчет о прибылях и убытках</p>	Наименование показателя	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	Объем продаж,	2500	2100	3000	3300	3800	3300	Объем производства, ед.	3000	1800	3000	3600	4000	3700
Наименование показателя	январь	февраль	март	апрель	май	июнь																
Объем продаж,	2500	2100	3000	3300	3800	3300																
Объем производства, ед.	3000	1800	3000	3600	4000	3700																
18.	<p>Задача 17. В таблице приведены сметные и фактические показатели работы организации за отчетный год.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Определите отклонения, валовую прибыль по принципу жесткой сметы.</li> </ol>																					

		<table border="1"> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Сметные показатели, руб.</th> <th>Фактические показатели, руб.</th> </tr> <tr> <td>ОБЪЕМ ПРОДАЖ</td> <td>300 000</td> <td>280 000</td> </tr> <tr> <td>Себестоимость проданной</td> <td>200 000</td> <td>190 000</td> </tr> <tr> <td>Расходы</td> <td>50 000</td> <td>60 000</td> </tr> </table>	Наименование показателя	Сметные показатели, руб.	Фактические показатели, руб.	ОБЪЕМ ПРОДАЖ	300 000	280 000	Себестоимость проданной	200 000	190 000	Расходы	50 000	60 000													
Наименование показателя	Сметные показатели, руб.	Фактические показатели, руб.																									
ОБЪЕМ ПРОДАЖ	300 000	280 000																									
Себестоимость проданной	200 000	190 000																									
Расходы	50 000	60 000																									
	Определите отклонения, валовую и чистую прибыль по принципу гибкой сметы.																										
19.	Задача 18. В деловом центре гостиницы бизнесмен для подготовки отчетов использует шесть компьютеров и труд трех специалистов. Предельная продуктивность арендованных специалистов составляет 7 страниц / час. Предельная продуктивность арендованных компьютеров 70 страниц / час. Ставка оплаты труда арендованного специалиста 100 руб./час. Арендная плата за использование компьютера 5 000 руб./час. Используя принцип минимизации издержек, определите, организована ли работа бизнесмена на подготовку отчетов в оптимальном режиме.																										
20.	Задача 19. Полные затраты на производство услуги составляют 3 000 руб. Норматив рентабельности к издержкам, установленный планом, составляет 15 %. Определите цену на услугу.																										
21.	Задача 20. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Год</th> <th colspan="2">Вариант 1</th> <th colspan="2">Вариант 2</th> </tr> <tr> <th>Цена за номер</th> <th>Число проданных номеров</th> <th>Цена за номер</th> <th>Число проданных номеров</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2013</td> <td>210</td> <td>630</td> <td>210</td> <td>630</td> </tr> <tr> <td>2014</td> <td>230</td> <td>420</td> <td>210</td> <td>640</td> </tr> </tbody> </table>			Год	Вариант 1		Вариант 2		Цена за номер	Число проданных номеров	Цена за номер	Число проданных номеров	2013	210	630	210	630	2014	230	420	210	640					
Год	Вариант 1		Вариант 2																								
	Цена за номер	Число проданных номеров	Цена за номер	Число проданных номеров																							
2013	210	630	210	630																							
2014	230	420	210	640																							
	Определите эластичность спроса по цене.																										
22.	Задача 21. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Затраты постоянные за год</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Затраты переменные за год</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Количество номеров</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>			Наименование показателя	Значение показателя	Затраты постоянные за год	7,0	Затраты переменные за год	3,0	Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0	Количество номеров	100														
Наименование показателя	Значение показателя																										
Затраты постоянные за год	7,0																										
Затраты переменные за год	3,0																										
Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0																										
Количество номеров	100																										
	Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 80 %.																										
23.	Задача 23. Рассчитать необходимые показатели (см. табл.) и выбрать наиболее экономичный вид вложения капитала в основные фонды. Критерием выбора является минимум приведенных затрат. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Первый вид</th> <th>Второй вид</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.</td> <td>800</td> <td>1600</td> </tr> <tr> <td>Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.</td> <td>250</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Производительность оборудования, кг/ч</td> <td>170</td> <td>340</td> </tr> <tr> <td>Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений</td> <td>0,15</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Приведенные затраты, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Показатели	Первый вид	Второй вид	Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.	800	1600	Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.	250	350	Производительность оборудования, кг/ч	170	340	Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений	0,15	0,1	Приведенные затраты, тыс. руб.			Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции			Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства		
Показатели	Первый вид	Второй вид																									
Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.	800	1600																									
Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.	250	350																									
Производительность оборудования, кг/ч	170	340																									
Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений	0,15	0,1																									
Приведенные затраты, тыс. руб.																											
Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции																											
Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства																											

		продукции, тыс. руб.																																				
		Экономичность вложения капитала, тыс. руб.																																				
24.	Задача 22. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Затраты постоянные за год, млн. руб.</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Затраты переменные за год, млн. руб.</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Норма прибыли в %, установленная бюджетом на</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Количество номеров</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 70 %. Определите продажные цены на все категории номеров в гостинице исходя из следующей планируемой разницы в цене: номер «студия» - надбавка 50 %; номер «люкс» - надбавка 100 %; номер апартамент - надбавка 200 %.</p>				Наименование показателя	Значение показателя	Затраты постоянные за год, млн. руб.	7,0	Затраты переменные за год, млн. руб.	3,0	Норма прибыли в %, установленная бюджетом на	10,0	Количество номеров	100																							
Наименование показателя	Значение показателя																																					
Затраты постоянные за год, млн. руб.	7,0																																					
Затраты переменные за год, млн. руб.	3,0																																					
Норма прибыли в %, установленная бюджетом на	10,0																																					
Количество номеров	100																																					
25.	Задача 23. Оценка конкурентоспособности номеров в 4-звездной гостинице была проведена экспертами и представлена данными:	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Тип номера</th> <th rowspan="2">Цена за номер, у.е.</th> <th colspan="5">Факторы оценки конкурентоспособности</th> </tr> <tr> <th>Доброжелательность персонала</th> <th>Оснащенность номера</th> <th>Уровень комфорта</th> <th>Удобства ванной комнаты</th> <th>Ср. взв. балл/Ср. балл.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Номер (Б) люкс 2-местный</td> <td>400</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4,5/4</td> </tr> <tr> <td>Номер (А) стандартный 2-местный</td> <td>120</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>3,5/4</td> </tr> <tr> <td>Удельный вес фактора, %</td> <td></td> <td>20</td> <td>20</td> <td>20</td> <td>40</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите по методу балльной оценки без учета затрат и только на основе параметров качества цену для номера (Б).</p>				Тип номера	Цена за номер, у.е.	Факторы оценки конкурентоспособности					Доброжелательность персонала	Оснащенность номера	Уровень комфорта	Удобства ванной комнаты	Ср. взв. балл/Ср. балл.	Номер (Б) люкс 2-местный	400	3	5	5	5	4,5/4	Номер (А) стандартный 2-местный	120	3	3	4	4	3,5/4	Удельный вес фактора, %		20	20	20	40	100
Тип номера	Цена за номер, у.е.	Факторы оценки конкурентоспособности																																				
		Доброжелательность персонала	Оснащенность номера	Уровень комфорта	Удобства ванной комнаты	Ср. взв. балл/Ср. балл.																																
Номер (Б) люкс 2-местный	400	3	5	5	5	4,5/4																																
Номер (А) стандартный 2-местный	120	3	3	4	4	3,5/4																																
Удельный вес фактора, %		20	20	20	40	100																																
26.	Задача 24. Гостиничное предприятие реализует гостиничные номера одного вида в количестве 1000 номеров. Цена реализации номера - 60 у.е., полная себестоимость - 56 у.е. Маркетинговые исследования показали, что можно увеличить загрузку гостиницы на 10 % -до 1100 номеров при незначительном снижении цены. Соотношение между постоянными и переменными затратами при условии, что постоянные затраты не растут при значительном увеличении продаж, составляют 70 %, а переменные - 30 %. Поскольку совместимость гостиницы позволяет увеличить загрузку, необходимо на основе учета затрат по системе «директ-костинг» определить, насколько экономически выгодно снизить в гостинице цену на номер - на 1 у.е. или на 2 у.е.																																					
27.	Задача 26. Турфирма производит и реализует одну услугу. Ее деятельность характеризует показателями:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Сумма, руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Цена единицы услуги</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Переменные издержки на единицу этой услуги, в сырье, топливо и другие предметы труда</td> <td>480</td> </tr> <tr> <td>заработная плата</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>переменные производственные накладные</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>переменные сбытовые накладные расходы</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td></td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>				Наименование показателя	Сумма, руб.	Цена единицы услуги	600	Переменные издержки на единицу этой услуги, в сырье, топливо и другие предметы труда	480	заработная плата	200	переменные производственные накладные	160	переменные сбытовые накладные расходы	80		40																			
Наименование показателя	Сумма, руб.																																					
Цена единицы услуги	600																																					
Переменные издержки на единицу этой услуги, в сырье, топливо и другие предметы труда	480																																					
заработная плата	200																																					
переменные производственные накладные	160																																					
переменные сбытовые накладные расходы	80																																					
	40																																					

	Постоянные издержки	136		
	<p>Определите, сколько единиц услуги должна реализовать фирма, чтобы обеспечить получение прибыли в размере 32 тыс. руб.</p>			
28.	<p style="text-align: center;">Задача 27</p> <p>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:</p>			
	Наименование показателя	Услуги		
		Номера	Ресторан	
	Объем продаж (единиц услуги)	6 000	4 000	
	на реализации	520	900	
	Переменные издержки на единицу услуги, в том числе:	440	770	
	сырье и другие предметы труда	220	350	
	заработная плата	140	200	
	переменные производственные накладные расходы	50	100	
	переменные сбытовые накладные расходы	50	120	
	Постоянные издержки	9 000		
	административные	180		
	производственные	500		
	сбытовые	220		
	<p>Рассчитайте:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. размер прибыли, получаемой гостиницей за месяц;</li> <li>2. среднюю величину покрытия для каждой услуги;</li> <li>3. коэффициент покрытия для каждой услуги;</li> <li>4. размер прибыли, которую получит гостиница, если расширит продажу номеров до 7000 единиц, а ресторана - до 4500 единиц.</li> </ol>			
29.	<p style="text-align: center;">Задача 28</p> <p>Ресторан планирует обслужить 10 тыс. чел. Средние переменные издержки на</p>			
	Наименование показателя	Сумма, тыс.		
	Выручка от реализации	150		
	Переменные издержки	100		
	Постоянные издержки	40		
	Прибыль	10		
	<p>один счет клиента составляют 150 руб., постоянные издержки - 2500 тыс. руб. Ресторан планирует получить прибыль в размере 500 тыс. руб. Какова должна быть средняя сумма счета?</p>			
30.	<p style="text-align: center;">Задача 30</p> <p>Турфирма оказывает два типа услуг: А и В. Ее деятельность характеризуется данными.</p>			
	Наименование показателя	Услуга А	Услуга В	Всего
	Выручка	910	740	1650
	Переменные издержки	700	680	1380
	Постоянные издержки			230
	Прибыль			40
	<p>Оцените положение фирмы, рассчитав пороговую выручку и запас прочности. Определите вклад услуг А и В в формирование прибыли турфирмы. Результаты.</p>			
31.	<p>Задача 31. Организация оказывает один вид услуг. Постоянные издержки - 300 тыс. руб.; цена единицы услуги - 600 руб.; средние переменные издержки - 450 руб. Необходимо</p>			

	определить: пороговую выручку (критический объем продаж); объем продаж, обеспечивающий прибыль фирмы в размере 150 тыс. руб.																
32.	<p>Задача 32. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Сумма, руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выручка от реализации номеров</td> <td>386 000</td> </tr> <tr> <td>Переменные затраты</td> <td>251 000</td> </tr> <tr> <td>Постоянные затраты</td> <td>100 000</td> </tr> <tr> <td>Прибыль</td> <td>35 000</td> </tr> <tr> <td>Цена за номер</td> <td>386</td> </tr> <tr> <td>Средние переменные затраты на один номер</td> <td>251</td> </tr> <tr> <td>Объем реализации</td> <td>1000 номеров</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите пороговый (критический) объем реализации, порог рентабельности, запас финансовой прочности и маржу безопасности.</p>	Наименование показателя	Сумма, руб.	Выручка от реализации номеров	386 000	Переменные затраты	251 000	Постоянные затраты	100 000	Прибыль	35 000	Цена за номер	386	Средние переменные затраты на один номер	251	Объем реализации	1000 номеров
Наименование показателя	Сумма, руб.																
Выручка от реализации номеров	386 000																
Переменные затраты	251 000																
Постоянные затраты	100 000																
Прибыль	35 000																
Цена за номер	386																
Средние переменные затраты на один номер	251																
Объем реализации	1000 номеров																
33.	<p>Задача 33. В первом квартале гостиничное предприятие реализовало 15 000 ночевков по цене 3 000 руб. за номер. При этом удельные переменные затраты составили 2 000 руб. за номер, а постоянные на квартал - 900 000 руб.</p> <p>Определите величину чистой прибыли в первом квартале, силу производственного рычага и экономическую рентабельность.</p>																
34.	<p>Задача 34. Выручка от реализации услуг ресторана составляет 400 тыс. руб., переменные затраты - 250 тыс. руб., постоянные затраты - 100 тыс. руб. Определите валовую маржу, операционный (производственный) рычаг и как изменится прибыль при изменении объема реализации.</p>																
35.	<p>Задача 35. Ресторан может инвестировать на расширение производства 1 млн. руб. собственных средств и 500 тыс. руб., взятых в кредит. Ставка процента займа с учетом обслуживания долга составляет 25 %. Экономическая рентабельность - 45 %. Ставка налога на прибыль - 24 %.</p> <p>Определить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. плечо финансового рычага;</li> <li>2. Дифференциал финансового рычага;</li> <li>3. эффект финансового рычага;</li> <li>4. эффект финансового рычага по показателям прибыли;</li> <li>5. чистую прибыль без займа;</li> <li>6. эффект финансового рычага по показателям рентабельности.</li> </ol>																
36.	<p>Задача 36. В отчетном году гостиничное предприятие обеспечило бесперебойную хозяйственную деятельность за счет собственных средств.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Планируемый год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Собственный капитал</td> <td>3 142 000</td> </tr> <tr> <td>Внеоборотные активы</td> <td>4 060 460</td> </tr> <tr> <td>Экономическая рентабельность, %</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Процентная ставка за пользование кредитом,</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Анализ деятельности за отчетный период, а также наличие заключенных договоров свидетельствуют о дополнительных потребностях в оборотных средствах на планируемый год. Определить, выгодно ли организации взять кредит, и обоснована ли необходимость его получения? Определить, какое соотношение собственных и заемных средств необходимо иметь для того, чтобы прирост эффекта финансового рычага составил не менее 0,05.</p>	Наименование показателя	Планируемый год	Собственный капитал	3 142 000	Внеоборотные активы	4 060 460	Экономическая рентабельность, %	25	Процентная ставка за пользование кредитом,	15						
Наименование показателя	Планируемый год																
Собственный капитал	3 142 000																
Внеоборотные активы	4 060 460																
Экономическая рентабельность, %	25																
Процентная ставка за пользование кредитом,	15																

Составитель, к.э.н, доцент

  
(подпись)

С.А. Козловская

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 «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Раздел 1. «Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг»**

**Выберите правильный ответ:**

**1.Тестовый вопрос 1:**

Факторы развития спроса по характеру воздействия на спрос возникновения подразделяются на:

Экономические

Общего характера

=Специфического (частного) характера

Демографические

**2.Тестовый вопрос 2:**

Покупательный фонд населения - это:

=Часть денежных доходов, которые население предназначает для покупки товаров и услуг

Объем и источники образования денежных доходов населения, а также объем и направления денежных расходов

**3.Тестовый вопрос 3:**

Организационно-экономическая структура предприятия общественного питания:

Это общность материальных ресурсов: использование однотипных помещений, однородного производственно-технологического оборудования, сырья, однотипных предприятий

=Характеризуется хозяйственной обособленностью предприятия, общностью системы учета и отчетности, однотипной методикой анализа и планирования экономических показателей деятельности

Представляет собой совокупность однородных технологических процессов, связанных с обработкой сырья и изготовлением продукции, общность назначения продукции, методов обслуживания и продажи, однородность размещения и функциональной взаимосвязи производственных, складских, вспомогательных и торговых помещений

**4.Тестовый вопрос 4:**

Торгово-технологическая структура предприятия общественного питания – это:

Это общность материальных ресурсов: использование однотипных помещений, однородного производственно-технологического оборудования, сырья, однотипных предприятий

Характеризуется хозяйственной обособленностью предприятия, общностью системы учета и отчетности, однотипной методикой анализа и планирования экономических показателей деятельности

=Представляет собой совокупность однородных технологических процессов, связанных с обработкой сырья и изготовлением продукции, общность назначения продукции, методов обслуживания и продажи, однородность размещения и функциональной взаимосвязи производственных, складских, вспомогательных и торговых помещений

**5.Тестовый вопрос 5:**

Материально-вещественная структура предприятия общественного питания – это:

=Это общность материальных ресурсов: использование однотипных помещений, однородного производственно-технологического оборудования, сырья, однотипных предприятий

Характеризуется хозяйственной обособленностью предприятия, общностью системы учета и отчетности, однотипной методикой анализа и планирования экономических показателей

деятельности

Представляет собой совокупность однородных технологических процессов, связанных с обработкой сырья и изготовлением продукции, общность назначения продукции, методов обслуживания и продажи, однородность размещения и функциональной взаимосвязи производственных, складских, вспомогательных и торговых помещений

**Выберите правильный ответ:**

**6.Тестовый вопрос 6:**

Относится ли к справедливой конкуренции такие действия предприятия, как:

=Снижение издержек на выпуск продукции

= Производство новой продукции

Использование торговой марки других предприятий

**7.Тестовый вопрос 7:**

Факторы развития спроса по возможности измерения влияния на спрос подразделяются на:

Экономические

=Факторы прямого количественного измерения

Социальные

=Факторы косвенного измерения

Природно-климатические

**8.Тестовый вопрос 8:**

Относится ли к справедливой конкуренции такие действия предприятия, как:

=Снижение издержек на выпуск продукции

=Производство новой продукции

Использование торговой марки других предприятий

**9.Тестовый вопрос 9:**

Рестораны различают:

=По ассортименту реализуемой продукции, например, рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран

По ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления продукции или напитков – молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар

=По месту расположения – ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.

По ассортименту реализуемой продукции – кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная и т.д.

**10.Тестовый вопрос 10:**

Баланс денежных расходов и доходов населения - это:

=Часть денежных доходов, которые население предназначает для покупки товаров и услуг

=Объем и источники образования денежных доходов населения, а также объем и направления денежных расходов

**11.Тестовый вопрос 11:**

Факторы развития спроса по своей природе возникновения подразделяются на:

=Экономические

Общего характера

=Социальные

=Демографические

=Природно-климатические

=Национально-исторические

**Введите понятие**

**12.Тестовый вопрос 12:**

Традиции, обычаи, условия быта – это \_\_\_\_\_ факторы развития спроса.

=национально-исторические

**13.Тестовый вопрос 13:**

Социальная политика государства, определение различных социальных нормативов, уровень жизни населения, формирование культуры потребления, эстетических вкусов – это \_\_\_\_\_ факторы развития спроса.

=социальные

**14.Тестовый вопрос 14:**

Продолжительность времен года, температура воздуха, географические условия – это \_\_\_\_\_ факторы развития спроса.

=природно-климатические

**15.Тестовый вопрос 15:**

Экономическая ситуация в стране, инфляция, объем и состав продовольственных ресурсов, денежные доходы различных групп населения, цены на товары и продукции. общественного питания – это \_\_\_\_\_ факторы развития спроса.

=экономические

**16.Тестовый вопрос 16:**

Совокупность новых требований, предъявляемых потребителями – это \_\_\_\_\_ спрос.

=формирующий

**17.Тестовый вопрос 17:**

Часть фактически предъявляемого населением спроса, который в определенный момент не была реализована по определенным причинам – это \_\_\_\_\_ спрос.

=неудовлетворенный

**18.Тестовый вопрос 18:**

Сумма денежных средств, которые население обменивает на товары и платные услуги – это объем \_\_\_\_\_.

=спроса

**19.Тестовый вопрос 19:**

Форма проявления потребностей населения в товарах и услугах, обеспеченная денежными доходами – это \_\_\_\_\_ спрос.

=платежеспособный

**Критерии оценки:**

**1балл (отлично)** – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

**0,7 балла (хорошо)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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

Составитель, к.э.н, доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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 «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»  
Раздел 2 «Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Выберите правильный ответ:**

**1.Тестовый вопрос 1:**

Первоначальная стоимость основных средств предприятия общественного питания- это:  
Сумма фактических затрат организации на их приобретение, сооружение и изготовление объекта  
=Сумма фактических затрат организации на их приобретение, сооружение и изготовление объекта, за исключением налога на добавленную стоимость  
Стоимость объекта при его приобретении по договору купли-продажи

**2.Тестовый вопрос 2:**

Амортизация основных фондов – это:  
Износ основных фондов  
Перенесение стоимости основных фондов на себестоимость продукции  
=Восстановление основных фондов  
Содержание основных фондов

**3.Тестовый вопрос 3:**

Как учитываются суммы, израсходованные на ремонт основных средств?  
Увеличивают стоимость основных средств  
=Относятся на текущие расходы предприятия  
Относятся на прибыль предприятия после налогообложения

**4.Тестовый вопрос 4:**

Имеет ли предприятие общественного питания право самостоятельно дооценивать основные средства до восстановительной стоимости согласно НК РФ:

Имеет  
Не имеет  
=Имеет, но при этом амортизация для целей налогообложения прибыли будет начисляться по старой стоимости

**5.Тестовый вопрос 5:**

В каких случаях в соответствии с НК РФ изменение стоимости основных средств предприятия будет принято для налогового учета в части начисления сумм амортизации:

В случае прямого пересчета по документально подтвержденным рыночным ценам  
На основании подтвержденных расходов на ремонт  
=На основании подтвержденных расходов на реконструкции или техническому перевооружению  
На всех перечисленных основаниях

**6.Тестовый вопрос 6:**

Выберите определение, наиболее полно отражающее понятие «основные средства» предприятия общественного питания в соответствии с положениями НК РФ:

Активы предприятия, используемые в производственной деятельности  
Активы предприятия, используемые в производственной деятельности более 12 мес.  
=Здания и сооружения, передаточные устройства, оборудование, инструмент со сроком эксплуатации более 12 мес. и стоимостью более 10 000 руб. за единицу

**7.Тестовый вопрос 7:**

К основным средствам предприятия общественного питания согласно НК РФ относятся активы, первоначальная стоимость которых не менее:

100 МРОТ  
= 10 000 руб.

Не лимитирована. Единственное условие – использование имущества в производственной

деятельности более 12 мес.

Не менее 10 000 руб. при условии использования имущества в производственной деятельности не менее года

#### **8.Тестовый вопрос 8:**

Амортизация основных фондов предприятия - это:

Износ основных фондов предприятия общественного питания

=Процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость продукции или услуг

Расходы по содержанию и ремонту основных фондов

#### **9.Тестовый вопрос 9:**

Определите фондовооруженность труда на предприятии, если среднегодовая стоимость активной части основных средств составила 1200 тыс. руб., численность работников равна 25 чел., а объем товарооборота равен 35 млн. руб.:

= 48 тыс. руб.

29 тыс. руб.

1400 тыс. руб.

Другая сумма

#### **10.Тестовый вопрос 10:**

Предприятие приобрело и ввело в эксплуатацию холодильный шкаф по цене 60 тыс. руб. включая НДС. Расходы по его доставке и установке составили 6 тыс. руб. с учетом НДС. Ставка НДС – 18 %. Срок полезной эксплуатации – пять лет. После года эксплуатации проведена модернизация шкафа на сумму 10 тыс. руб. Чему равна балансовая стоимость объекта:

=54,8 тыс. руб.

62,8 тыс. руб.

52,8 тыс. руб.

#### **11.Тестовый вопрос 11:**

Основные фонды при зачислении их на баланс предприятия в результате приобретения оцениваются по:

Восстановительной стоимости

=Первоначальной стоимости

Остаточной стоимости

#### **12.Тестовый вопрос 12:**

Показатель фондоотдачи основных фондов характеризует:

=Объем товарооборота, приходящийся на 1 руб. основных фондов

Уровень технической оснащенности труда

Удельные затраты основных фондов на 1 руб. реализованной продукции

Производительность труда

#### **13.Тестовый вопрос 13:**

Коэффициент оборачиваемости оборотных средств характеризует:

Среднюю длительность одного оборота оборотных средств

=Количество оборотов оборотных средств за соответствующий период

Уровень технической оснащенности труда

Затраты основных фондов на 1 руб. товарооборота

#### **14.Тестовый вопрос 14:**

В каких показателях измеряется коэффициент фондоотдачи оборотных средств:

В числе оборотов, совершаемых за конкретный период

В днях оборота

=В рублях на 1 рубль оборотных средств

#### **15.Тестовый вопрос 15:**

Какой показатель характеризует число оборотов оборотных средств:

=Объем реализации (товарооборот) / среднегодовая сумма оборотных активов

Сумма прибыли предприятия / среднегодовая сумма оборотных активов

Среднегодовая сумма оборотных активов / однодневный товарооборот по покупным ценам

#### **16.Тестовый вопрос 16:**

Укажите, за счет каких источников начисляется единый социальный налог:

За счет удержаний из начисленных работнику средств

=За счет отнесения на расходы предприятия

И то и другое

**17.Тестовый вопрос 17:**

Какой показатель характеризует коэффициент фондоотдачи оборотных средств:

=Объем реализации (товарооборот) / среднегодовая сумма оборотных активов

Сумма прибыли предприятия / среднегодовая сумма оборотных активов

Среднегодовая сумма оборотных активов / однодневный товарооборот по покупным ценам

**18.Тестовый вопрос 18:**

Эффективность использования оборотных средств характеризуют:

Прибыль, рентабельность предприятия

Уровень отдачи оборотных средств

=Коэффициент оборачиваемости, средняя продолжительность одного оборота оборотных средств

Темп роста объема товарооборота

**19.Тестовый вопрос 19:**

В каких показателях измеряется время обращения оборотных средств:

В числе оборотов, совершаемых за конкретный период

=В днях оборота

В рублях на 1 руб. оборотных средств

**20.Тестовый вопрос 20:**

Назовите активы предприятия общественного питания, которые относятся к оборотным средствам:

=Товарные запасы

Нематериальные активы

Незавершенные капитальные вложения

Все перечисленные

**21.Тестовый вопрос 21:**

Какой показатель характеризует эффективность использования оборотных средств:

Товарооборот на 1 рубль расходов на оплату труда

Фондоемкость

=Оборачиваемость оборотных средств

**22.Тестовый вопрос 22:**

Назовите активы предприятия, которые не относятся к оборотным средствам:

Денежные средства в банке

=Транспортные средства

Незавершенное производство

Все перечисленные

**23.Тестовый вопрос 23:**

Какой показатель характеризует время обращения оборотных средств:

Объем реализации (товарооборот) / среднегодовая сумма оборотных активов

Сумма прибыли предприятия / среднегодовая сумма оборотных активов

=Среднегодовая сумма оборотных активов / однодневный товарооборот

**24.Тестовый вопрос 24:**

Что такое среднесписочная численность работников предприятия?

Число работников, которые ежедневно должны быть на рабочих местах в течение всего времени работы предприятия

=Общее число работников, принятых на предприятие с учетом режима работы, замены работников, находящихся в отпусках, отсутствия по болезни и т.д.

Фактическая численность работников за определенный период, рассчитанная с учетом фактически отработанного времени согласно установленному порядку

**25.Тестовый вопрос 25:**

Норма численности - это:

=Число работников, которое необходимо для выполнения конкретных производственных, управленческих функций или объема работ

Общее число работников, принятых на предприятие с учетом режима работы, замены работников, находящихся в отпусках, отсутствия по болезни и т.д.

Фактическая численность всех работников, отработавших на предприятии за отчетный период

**26.Тестовый вопрос 26:**

Какая из перечисленных видов доплат наемным работникам не регламентируется Трудовым кодексом Российской Федерации?

Доплат за работу в ночное время

Доплаты за работу в выходные и праздничные дни

=Доплаты за успешное окончание системы повышения квалификации

Доплаты за сверхурочное время

**27.Тестовый вопрос 27:**

Определить среднюю трудоемкость продукции кондитерского цеха, если известно, что за смену (8 ч.) было произведено 30 ед. продукции А, трудоемкость которой составляет 0,5 ч., и 100 ед. продукции В с трудоемкостью 0,25 ч.:

= 0,31 ч.

0,38 ч.

0,20 ч.

**28.Тестовый вопрос 28:**

Как рассчитывается показатель фондовооруженности труда:

Товарооборот / среднесписочная численность работников

=Среднегодовая стоимость активной части основных средств / среднесписочная численность работников

Товарооборот / явочная численность работников

Среднесписочная численность работников / товарооборот

**29.Тестовый вопрос 29:**

Выберите то, то в наибольшей степени отражает понятие и состав тарифной системы оплаты труда:

Тарифные ставки, тарифно-квалификационный справочник

=Совокупность нормативов, с помощью которых осуществляется дифференциация заработной платы работников различных категорий

Должностные оклады, премиальные положения, тарифно-квалификационный справочник

**30.Тестовый вопрос 30:**

На рост производительности труда положительно влияет:

Рост среднесписочной численности работников

Рост численности работников торгового зала

=Рост удельного веса работников торгового зала в общей численности работников магазина

**31.Тестовый вопрос 31:**

В кафе с годовым товарооборотом 96 млн. руб. и площадью 500 м. кв. среднесписочная численность работников составила 20 чел. Согласно указанным данным производительность труда по предприятию равна:

=4 800 тыс. руб. / год

400 тыс. руб. / год

200 тыс. руб. / год

**32.Тестовый вопрос 32:**

Какова максимальная продолжительность рабочей недели Российской Федерации?

36 ч.

= 40 ч.

42 ч.

**33.Тестовый вопрос 33:**

Что представляет собой фонд оплаты труда?

Фонд оплаты труда равен фонду заработной платы

В фонд оплаты труда включают лишь расходы по статье издержек обращения «Затраты на оплату труда»

=Фонд оплаты труда включает в себя фонд заработной платы, выплаты социального характера и

другие выплаты

**34.Тестовый вопрос 34:**

Производительность труда на предприятии общественного питания определяется:  
=Отношением объема товарооборота к среднесписочной численности работников  
Отношением валового дохода к фонду заработной платы  
Отношением прибыли к численности работников торгового зала

**35.Тестовый вопрос 35:**

В каком случае предприятие имеет прибыль от реализации своей продукции:  
=Реализованные торговые надбавки превышают издержки обращения  
Доходы от реализации равны издержкам обращения  
Издержки обращения превышают доходы от реализации

**36.Тестовый вопрос 36:**

Укажите численность работников горячего цеха ресторана, которая необходима для работы при следующих условиях:

Число рабочих мест – 4, режим работы с 10.00 до 24.00 ежедневно без перерыва на обед; время на подготовительные работы и на отчет по окончании смены – 1,5 ч.; всего за неделю – 42 ч.; плановый фонд рабочего времени одного работника – 40 ч. в неделю:  
=11 чел.

8 чел.

12 чел.

Другая цифра

**37.Тестовый вопрос 37:**

Для повременной оплаты труда характерна оплата труда в соответствии со следующими величинами:

Количеством изготовленной, реализованной продукции

Количеством оказанных торговых услуг

=Фактически отработанным временем исходя из должностного оклада

**38.Тестовый вопрос 38:**

Выберите то, что в наибольшей степени отражает понятие и состав тарифной системы оплаты труда:

Тарифные ставки, тарифно-квалификационный справочник

=Совокупность нормативов, с помощью которых осуществляется дифференциация заработной платы работников различных категорий

Должностные оклады, премиальные положения, тарифно-квалификационный справочник

**39.Тестовый вопрос 39:**

Куда следует включать уплаченные штрафы, пени и другие санкции за нарушение условий хозяйственных договоров?

Издержки обращения

Расходы, не учитываемые при налогообложении прибыли

=Конечные финансовые результаты

**40.Тестовый вопрос 40:**

Совокупность нормативов, с помощью которых осуществляется регулирование размеров заработной платы различных групп и категорий работников, в зависимости от сложности труда, уровня квалификации и видов работ – это ... (впишите пропущенное словосочетание с заглавной буквы).

=Тарифная система

**41.Тестовый вопрос 41:**

Что такое тарифная сетка:

Показатель уровня оплаты труда в 1 ч.

Показатель уровня оплаты труда за месяц

=Шкала, определяющая дифференциацию тарифной части заработной платы в зависимости от квалификации

**42.Тестовый вопрос 42:**

Какая из перечисленных видов доплат наемным работникам не регламентируется Трудовым

кодексом Российской Федерации?

Доплат за работу в ночное время

Доплаты за работу в выходные и праздничные дни

=Доплаты за успешное окончание системы повышения квалификации

Доплаты за сверхурочное время

**43.Тестовый вопрос 43:**

Для повременной оплаты труда характерна оплата труда в соответствии со следующими величинами:

Количеством изготовленной, реализованной продукции

Количеством оказанных торговых услуг

=Фактически отработанным временем исходя из должностного оклада

**Выберите правильный ответ:**

**43.Тестовый вопрос 43:**

Какие из перечисленных позиций входят в состав основных фондов фирмы:

=Здания, сооружения

Тара, топливо

=Машины и оборудование

Товары на складе

**44.Тестовый вопрос 44:**

Физический износ бывает следующих видов:

=Частичный

Нормативный

=Полный

**45.Тестовый вопрос 45:**

К показателям использования основных фондов относятся:

=Коэффициент экстенсивного использования оборудования

=Коэффициент интенсивного использования оборудования

=Коэффициент сменности

Коэффициент использования материалов

**46.Тестовый вопрос 46:**

Моральный износ основных фондов имеет важное значение для:

Зданий

=Машин и оборудование

Сооружений

=Транспортных средств

**47.Тестовый вопрос 47:**

В состав основных фондов входят:

=Здания производственных цехов

=Складские помещения

Запасы материалов на складе

=Детские сады

**48.Тестовый вопрос 48:**

К основным производственным фондам относятся:

=Здания производственных цехов

Здания жилого фонда

Машины и оборудование, служащие менее одного года

=Транспортные средства

=Сооружения

**49.Тестовый вопрос 49:**

К основным непроизводственным фондам относятся:

=Жилые дома

=Помещения медсанчасти

Грузовой и легкой автотранспорт

**50.Тестовый вопрос 50:**

К оборотным производственным фондам относятся:

=Топливо

=Вспомогательные материалы

=Тара и тарные материалы

=Незавершенное производство

Готовая продукция

Средства в кассе

**51.Тестовый вопрос 51:**

К собственным источникам формирования оборотных средств относятся:

Заемные средства

=Уставный фонд

=Прибыль

Кредиторская задолженность

**52.Тестовый вопрос 52:**

Какие из перечисленных позиций относятся к оборотным средствам:

=Сырье, полуфабрикаты

Машины и оборудование

=Топливо, тара

Все ответы верны

**53.Тестовый вопрос 53:**

В состав фондов обращения входят:

=Готовая продукция, прошедшая технический контроль

Готовая продукция, которая еще не прошла технический контроль

Расходы будущих периодов

=Денежные средства в кассе

**54.Тестовый вопрос 54:**

В состав производственных запасов входят:

=Сырье, основные материалы

=Топливо

Электрическая и тепловая энергия

=Запасы тары и тарных материалов

**55.Тестовый вопрос 55:**

Экономическое значение экономии оборотных средств выражается в:

=Снижении затрат материалов на изготовление единицы продукции

Сокращении загрязнения окружающей среды

=Снижении себестоимости продукции

Улучшении использования пассивной части основных производственных фондов

**56.Тестовый вопрос 56:**

Какие затраты входят в состав капитальных вложений?

=На строительно-монтажные работы

На приобретение сырья и материалов

=На приобретение машин и оборудования

=На проектно-изыскательские работы

**57.Тестовый вопрос 57:**

Аккордная форма оплаты труда характеризуется:

Нарращиванием количества изготавливаемой продукции

Улучшением качества продукции

=Экономией времени при выполнении задания

=Ростом производительности труда

Улучшением использования основных фондов

**58.Тестовый вопрос 58:**

Тарифная система оплаты труда рабочих включает:

=Тарифные ставки и тарифные сетки

=Тарифные сетки и тарифно-квалификационный справочник

Тарифные ставки, тарифные сетки. Тарифно-квалификационный справочник, районный справочник

**59.Тестовый вопрос 59:**

Какие из названных факторов обуславливают риски инвестиций:

Колебания валютных курсов

=Нестабильность политической ситуации

=Изменения рыночной конъюнктуры

=Нестабильность экономической ситуации

Нехватка строительной техники

**60.Тестовый вопрос 60:**

Какие из названных позиций относятся к нормам труда?

Норма времени

Норма технологических перерывов

=Норма выработки

Норма расхода сырья

=Норма обслуживания

**61.Тестовый вопрос 61:**

В повременную форму оплаты труда входят:

=Простая повременная

=Повременно-премиальная

Бестарифная

**62.Тестовый вопрос 62:**

В сдельную форму оплаты труда входят:

=Прямая сдельная

=Сдельно-премиальная

=Сдельно-прогрессивная

=Аккордная

Контрактная

**63.Тестовый вопрос 63:**

В резервы повышения производительности труда входит:

=Повышение технического уровня производства

=Улучшение организации производства

=Структурные изменения в производстве

Изменение формы собственности

**64.Тестовый вопрос 64:**

В систему управления персоналом входят следующие действия:

Обеспечение безопасности труда

=Учет кадров

=Подготовка, переподготовка, повышение квалификации работников

Материальное стимулирование работников

**65.Тестовый вопрос 65:**

В полную трудоемкость продукции включаются:

=Затраты труда основных и вспомогательных рабочих

=Затраты труда на управление производством

Затраты труда работников непромышленной сферы предприятия

**66.Тестовый вопрос 66:**

В организацию труда коллектива предприятия включаются:

=Распределение обязанностей среди работников

=Стимулирование труда

Совершенствование технологического процесса

=Совершенствование организации труда

**67.Тестовый вопрос 67:**

В научные принципы организации труда входят:

=Рациональный подбор работников

Внедрение новых технологий

=Улучшение обслуживания рабочих мест

=Совершенствование нормирования труда

**68.Тестовый вопрос 68:**

Показателями эффективной организации труда являются:

=Рост производительности труда

Снижение отходов в результате внедрения новых технологий

=Удовлетворение условиями труда

=Удовлетворение от привлекательности труда

**Введите понятие**

**69.Тестовый вопрос 69:**

Определение различных вариантов предполагаемого объема спроса на продукцию общественного питания – это процесс \_\_\_\_\_.

=прогнозирования

**70.Тестовый вопрос 70:**

Денежные средства, которые авансируются для образования производственных фондов и фондов обращения, обеспечивающих непрерывный круговорот денежных средств – это \_\_\_\_\_ средства.

=оборотные

**71.Тестовый вопрос 71:**

Плановые запасы товарно-материальных ценностей в денежном выражении и денежные средства, необходимые предприятию питания в планируемом периоде для осуществления торгово-производственной деятельности – это \_\_\_\_\_ оборотных средств.

=норматив

**72.Тестовый вопрос 72:**

Совокупность вознаграждений, исчисляемых в денежных единицах или в натуральной форме за фактически выполненную работу – это \_\_\_\_\_.

=заработная плата

**Критерии оценки:**

**1балл (отлично)** – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

**0,7 балла (хорошо)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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



(подпись)

Составитель, к.э.н, доцент  
19.06.2019

С.А. Козловская

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 «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Раздел 3 «Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Выберите правильный ответ:**

**1.Тестовый вопрос 1:**

К условно-постоянным издержкам обращения относятся:

Расходы на оплату труда работников

Расходы на хранение и подготовку товаров к продаже

=Расходы на содержание помещений

Потери товаров

**2.Тестовый вопрос 2:**

Какой фактор влияет на снижение уровня издержек обращения предприятия:

Рост объема товарооборота

=Рост розничных цен на товары

Рост тарифов на услуги других отраслей

**3.Тестовый вопрос 3:**

Издержки обращения представляют собой:

Расходы на строительство предприятия общественного питания и приобретение оборудования

Текущие затраты по производству и реализации товаров

=Авансирование средств в оборотные фонды

**4.Тестовый вопрос 4:**

Какой из перечисленных вариантов ответа правильно характеризует точку безубыточности:

Цена, при которой предприятие начинает получать прибыль

=Объем производства, при котором производитель работает как без убытков, так и без прибыли

Уровень затрат, необходимый для оказания услуг

**5.Тестовый вопрос 5:**

Затраты на содержание и эксплуатацию здания управления относятся к ... расходам:

Общезаводским

Цеховым

=Общехозяйственным

Производственным

**6.Тестовый вопрос 6:**

При определении себестоимости товарной продукции за период учитывают сырье ... в данном периоде:

Запущенное в производство

Полученное

Оплаченное

=Приходящееся на продукцию, произведенную

Приходящееся на продукцию, проданную

**7.Тестовый вопрос 7:**

Какой из названных вариантов ответов побуждает производителя поднимать цены:

Увеличение загрузки производственных мощностей

=Невозможность выполнить все заказы

Считает спрос эластичным

Увеличение издержек производства

**8.Тестовый вопрос 8:**

В кафе с годовым товарооборотом 96 млн. руб. и площадью 500 м. кв. среднесписочная численность работников составила 20 чел. Согласно указанным данным производительность труда по предприятию равна:

= 4 800 тыс. руб. / год

400 тыс. руб. / год

200 тыс. руб. / год

**9.Тестовый вопрос 9:**

Какой фактор влияет на снижение уровня издержек обращения предприятия:

Рост объема товарооборота

=Рост розничных цен на товары

Рост тарифов на услуги других отраслей

**10.Тестовый вопрос 10:**

Что является качественным показателем товарооборота предприятия:

Сумма оборота в денежном выражении

Темп роста товарооборота

=Ассортиментная структура оборота

**11.Тестовый вопрос 11:**

Текущие товарные запасы обусловлены обеспечением:

Досрочного завоза их в труднодоступные районы

Создание запасов в определенные периоды года

=Бесперебойной продажи товаров

**12.Тестовый вопрос 12:**

Реализация продукции собственного производства, а также покупных товаров непосредственно потребителям через обеденные залы, буфеты, кулинарные магазины и т.д. составляет:

=Розничный товарооборот предприятия

Оборот по покупным товарам

Не правильного ответа

**13.Тестовый вопрос 13:**

Что влияет на ассортиментную структуру товарооборота в первую очередь:

Престижность товаров

=Спрос на товары

Производственные возможности

**14.Тестовый вопрос 14:**

Методика экономического анализа товарооборота общественного питания включает в себя:

Изучение выполнения плана товарооборота по собственной продукции, в том числе обеденной и прочей, по розничной реализации, оптовой продаже, выполнение плана по валовому товарообороту

Изучение динамики валового, розничного, оптового товарооборота, а также оборота по собственной продукции, в том числе обеденной и прочей

Анализ производственной программы предприятия питания

Исследование влияния важнейших факторов на выполнение плана и динамику товарооборота

Выявление резервов роста товарооборота и разработка конкретных мероприятий по увеличению товарооборота

=Все варианты верны

**15.Тестовый вопрос 15:**

Какой из названных вариантов ответов побуждает производителя поднимать цены:

Увеличение загрузки производственных мощностей

=Невозможность выполнить все заказы

Считает спрос эластичным

Увеличение издержек производства

**16.Тестовый вопрос 16:**

Основой для расчета оптовой цены предприятия является ... себестоимость продукции.

Общехозяйственная  
Технологическая  
Производственная  
=Полная

**17.Тестовый вопрос 17:**

Сколько уровней содержит применяемая налоговая система:

Два  
=Три  
Четыре

**18.Тестовый вопрос 18:**

Куда следует включать уплаченные штрафы, пени и другие санкции за нарушение условий хозяйственных договоров:

Издержки обращения  
Расходы, не учитываемые при налогообложении прибыли  
=Конечные финансовые результаты

**19.Тестовый вопрос 19:**

Что представляет собой налогооблагаемая прибыль:

=Валовая прибыль, уменьшенная или увеличенная в соответствии с действующими положениями  
Чистая прибыль  
Нераспределенная прибыль

**20.Тестовый вопрос 20:**

Величина капитала предприятия на начало года - 3200 тыс. руб., на конец года - 3600 тыс. руб.  
Выручка от реализации продукции за отчетный год - 3050 тыс. руб., себестоимость реализованной продукции по форме № 2 «Отчет о прибылях и убытках» - 2050 тыс. руб., управленческие расходы 130 тыс. руб. Прочие доходы составили 50 тыс. руб., прочие расходы 36 тыс. руб. Рентабельность капитала по прибыли до налогообложения составит ...%

15,3 %  
24,56 %  
= 26 %  
27,63 %

**21.Тестовый вопрос 21:**

Как влияет прибыль на размер расходов:

=Увеличение расходов уменьшает прибыль  
Увеличение расходов увеличивает прибыль  
Прибыль не связана с расходами

**22.Тестовый вопрос 22:**

Выручка от реализации продукции за отчетный год 30 500 тыс. руб., себестоимость реализованной продукции по форме № 2 «Отчет о прибыли и убытках» - 20 500 тыс. руб., управленческие расходы - 3 700 тыс. руб., коммерческие расходы - 1 300 тыс. руб. Прочие доходы составили 500 тыс. руб., прочие расходы - 360 тыс. руб. Прибыль от продаж продукции составила ... тыс. руб.

2 000  
=5 000  
5 140  
10 000

**23.Тестовый вопрос 23:**

Как определить чистую прибыль?

Как разница между валовым доходом и издержками обращения  
Как разницу между балансовой прибылью и прибылью от производства и реализации товаров  
=Как разницу между балансовой прибылью и платежами в бюджет

**24.Тестовый вопрос 24:**

Как определить рентабельность предприятия общественного питания?

Отношением товарооборота к прибыли  
=Отношением прибыли к товарообороту  
Отношением валового дохода к издержкам обращения

**25.Тестовый вопрос 25:**

Положительная динамика показателя прибыль означает:

=Увеличение получаемой прибыли

Уменьшение получаемой прибыли при условии роста товарооборота

Отсутствие изменений в размере получаемой прибыли

**26.Тестовый вопрос 26:**

В каком случае предприятие имеет прибыль от реализации своей продукции?

=Реализованные торговые надбавки превышают издержки обращения

Доходы от реализации равны издержкам обращения

Издержки обращения превышают доходы от реализации

**27.Тестовый вопрос 27:**

Валовая прибыль за вычетом коммерческих и управленческих расходов – это:

=Прибыль от продаж

Чистая прибыль

Прибыль до налогообложения

**28.Тестовый вопрос 28:**

Комплексный анализ эффективности деятельности предприятия позволяет:

=Оценивать результативность хозяйственной деятельности предприятия

Определять производственную мощность предприятия

Находить и учитывать факторы, влияющие на величину прибыли

**29.Тестовый вопрос 29:**

Какие из названных показателей характеризуют экономическую эффективность:

Прибыль предприятия

=Производительность труда

Величина издержек обращения

=Фондоотдача

**30.Тестовый вопрос 30:**

Показатели рентабельности относятся к:

Показателям динамики

Абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности

Цепным показателям темпов роста

=Относительным показателям эффективности хозяйственной деятельности

**31.Тестовый вопрос 31:**

Средняя величина капитала за отчетный год – 500 тыс. р. Прибыль от реализации продукции составила 90 тыс. р. Прочие доходы составили 50 тыс. р., прочие расходы – 40 тыс. р. Рентабельность капитала по балансовой прибыли (до налогообложения) составляет ... %.

10

15,2

18

=20

**32.Тестовый вопрос 32:**

Положительная динамика показателя прибыль означает:

=Увеличение получаемой прибыли

Уменьшение получаемой прибыли при условии роста товарооборота

Отсутствие изменений в размере получаемой прибыли.

**33.Тестовый вопрос 33:**

Отношением полной суммы расходов на реализацию инвестиционного проекта, включая затраты на НИОКР, к чистому доходу в первый год реализации инвестиционного проекта при равномерном поступлении доходов за весь срок окупаемости определяется следующий показатель:

Норма прибыли на капитал

Аннуитет

=Срок окупаемости

**34.Тестовый вопрос 34:**

Для оценки вероятности наступления банкротства предприятия не используют следующую модель:

=Модель Гордона

Z-показатель Альтмана

Модель Таффлера

Двухфакторную модель

**35.Тестовый вопрос 35:**

Какие варианты возможны в результате риска:

Ущерб, убыток

Выгода, прибыль

Нулевой результат

=Все ответы верны

**36.Тестовый вопрос 36:**

В состав притоков от финансовой деятельности входят:

Краткосрочные кредиты

=Выплата процентов по кредитам

Снятие средств с депозитных вкладов

Собственный капитал

Выручка от реализации

Все ответы верны

**37.Тестовый вопрос 37:**

Основные способы портфельного инвестирования включают:

Покупку ценных бумаг на рынке других стран

Покупку ценных бумаг иностранных компаний в своей стране

Вложение капитала в международные инвестиционные фонды

=Все ответы верны

**38.Тестовый вопрос 38:**

Как определить рентабельность предприятия общественного питания?

Отношением товарооборота к прибыли

=Отношением прибыли к товарообороту

Отношением валового дохода к издержкам обращения

**39.Тестовый вопрос 39:**

Как управляют рисками?

Избегают всеми путями наступление риска

=Прогнозируют наступление риска и принимают решение

Наступление риска не планируют, а решения принимают в зависимости от результата риска; рисками не управляют

**Выберите правильные ответы:**

**40.Тестовый вопрос 40:**

Товарооборот предприятия питания состоит из частей:

Реализации продукции собственного производства

Продажи покупных товаров

=Все варианты верны

**41.Тестовый вопрос 41:**

Издержки по организации потребления продукции предприятия питания состоят из:

=Затрат на оплату труда официантов

=Расходов на стирку и починку столового белья, износа столового белья, посуды

Оплату труда торговых работников

Расходы на рекламу

=Других расходов, связанных с организацией потребления продукции собственного производства и покупных товаров

**42.Тестовый вопрос 42:**

К издержкам производства предприятия питания относятся:

- =Затраты на транспортировку сырья
- =Заработная плата работников производства
- Затрат на оплату торговых работников
- =Расходы на хранение сырья и полуфабрикатов
- =Расходы на топливо, газ, электроэнергию
- =Расходы на аренду производственных помещений
- =Ремонт и амортизация оборудования

**43.Тестовый вопрос 43:**

Какие затраты входят в состав капитальных вложений:

- =На строительно-монтажные работы
- На приобретение сырья и материалов
- =На приобретение машин и оборудования
- =На проектно-изыскательские работы

**44.Тестовый вопрос 44:**

Какие из перечисленных положений могут характеризовать цели ценовой политики фирмы:

- =Обеспечение намеченного объема прибыли
- =Увеличение объема производства и реализации продукции
- Рост производительности труда
- =Удержание определенной доли рынка

**45.Тестовый вопрос 45:**

Что относится к объектам инвестиционной деятельности:

- =Вновь создаваемые основные фонды
- =Модернизируемые основные фонды
- Приобретение лицензий
- =Ценные бумаги
- Покупка для работников путевок в санатории

**46.Тестовый вопрос 46:**

Собственный капитал характеризуется следующими положительными особенностями:

- =Простой привлечения
- Способностью генерировать прирост финансовой рентабельности
- =Обеспечением финансовой устойчивости развития предприятия, его платежеспособности в долгосрочном периоде и снижением риска банкротства
- Обеспечением роста финансового потенциала предприятия при необходимости существенного расширения его активов и возрастания темпов роста объема его хозяйственной деятельности
- =Более высокой способностью генерирования прибыли во всех сферах деятельности

**Введите понятие**

**47.Тестовый вопрос 47:**

Суммарное выражение всех затрат на производство и реализацию продукции в пределах установленных законодательством норм – это \_\_\_\_\_ продукции.

- =себестоимость

**48.Тестовый вопрос 48:**

Подсчет всех затрат исходя из целей, возможностей, ресурсов, эффективности их использования – это \_\_\_\_\_ калькуляция.

- =прямая

**49.Тестовый вопрос 49:**

Объем продажи товаров и оказания услуг в денежном выражении за определенный период времени – это \_\_\_\_\_.

- =товарооборот

**50.Тестовый вопрос 50:**

Элемент цены продавца, обеспечивающий возмещение затрат по продаже товаров (издержки обращения) и получение прибыли – это \_\_\_\_\_

- =торговая надбавка

**51.Тестовый вопрос 51:**

Разница между валовыми доходами и экономическими (явными и неявными) издержками – это \_\_\_\_\_ прибыль.

=экономическая

**52.Тестовый вопрос 52:**

Прибыль, подлежащая налогообложению по установленной ставке – это \_\_\_\_\_ прибыль.

=налогооблагаемая

**53.Тестовый вопрос 53:**

Разница между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятием из балансовой прибыли, экономическими санкциями и отчислениями – это \_\_\_\_\_ прибыль.

=чистая

**54.Тестовый вопрос 54:**

Состояние финансовых ресурсов, их распределения и использования, которое обеспечивает развитие предприятия на основе роста прибыли и капитала при сохранении платежеспособности и кредитоспособности в условиях допустимого уровня риска – это \_\_\_\_\_ предприятия.

=финансовая устойчивость

**55.Тестовый вопрос 55:**

Показатель, который показывает долю прибыли в каждом заработанном рубле – это \_\_\_\_\_

=рентабельность продаж

**56.Тестовый вопрос 56:**

Степень покрытия обязательств предприятия такими активами, срок превращения которых в денежные средства соответствует сроку погашения обязательств – это \_\_\_\_\_ баланса.

=ликвидность

**57.Тестовый вопрос 57:**

Возможность предприятия расплачиваться по своим обязательствам – это \_\_\_\_\_ спрос

=платежеспособность

**58.Тестовый вопрос 58:**

Значение объема продаж, при котором совокупные затраты равны совокупной выручке, то есть предприятие не получает ни прибыли, ни убытков – это \_\_\_\_\_

=точка безубыточности

В основе анализа безубыточности лежит ряд допущений, которые могут не выполняться в каждом стратегическом случае:

=Все затраты могут быть идентифицированы и классифицированы как постоянные, так и переменные

=Все переменные затраты прямо пропорциональны объему продаж

=Номенклатура товара постоянна – брак и порча не допускается

=Вся система находится в стабильном состоянии, т.е. анализ безубыточности не учитывает эффекта масштаба

=Анализ безубыточности основывается на точных прогнозах затрат и доходов

Постоянные затраты равны 20 000 у.е., цена реализации единицы продукции – 50 у.е., переменные затраты на единицу продукции – 30 у.е. Точка безубыточности в этом случае \_\_\_\_\_ ед.

=1000

**59.Тестовый вопрос 59:**

Средний товарный запас за какой-либо период, выраженный в днях товарооборота за этот же период – это \_\_\_\_\_

=товарооборачиваемость

Товарооборачиваемость в числе оборотов рассчитывается по формуле:

=Объем продаж за период / средний товарооборот

(Сумма товарных запасов на определенную дату <sup>x</sup> число дней в периоде) / товарооборот

Необходимо рассчитать товарные запасы (в днях товарооборота) на 1 февраля, если товарооборот за январь составил 4 185 тыс. руб., за февраль – 4 000 тыс. руб., сумма товарных запасов на 1

января – 8 200 тыс. руб., на 1 февраля – 8 560 тыс. руб. (впишите пропущенное число с точностью до десятых).

=61,4

**60. Тестовый вопрос 60:**

Основные причины появления (источники идей) проектов:

=Избыточные ресурсы

=Инициатива предпринимателей

=Реакция на политическое давление

=Растущие доходы потребителей

Документ, разработанный вышестоящей администрацией, который предоставляет менеджеру проекта право использовать ресурсы организации для выполнения работ это... проекта

\_\_\_\_\_

=бюджет

Чистый дисконтированный доход инвестиционного проекта, рекомендуемого к реализации должен быть больше \_\_\_\_\_.

=0

**Критерии оценки:**

**1 балл (отлично)** – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

**0,7 балла (хорошо)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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



\_\_\_\_\_  
(подпись)

Составитель, к.э.н., доцент  
19.06.2019

С.А. Козловская

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 «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Раздел 4 «Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства»**

**Выберите правильный ответ:**

**1.Тестовый вопрос 1:**

Какая из названных позиций характеризует сущность плана:

Прогноз развития предприятия

Концепция деятельности предприятия

=Программа развития предприятия

**2.Тестовый вопрос 2:**

Основными стадиями целевого планирования на предприятии общественного питания являются:

Поиск целей

Придание цели количественной определенности

Анализ и упорядочение цели

Проверка цели на реализуемость

Принятие решения

Достижение целей

Проверка и уточнение целей

=Все ответы верны

**3.Тестовый вопрос 3:**

Проекты являются взаимодополняющими, если:

В рамках рассматриваемых условий принятие или отказ от одного из них не влияет на возможность или целесообразность принятия других и на их эффективность

=По каким-либо причинам они могут быть приняты или отвергнуты только одновременно

Осуществление одного из них делает невозможным или нецелесообразным осуществление остальных

**4.Тестовый вопрос 4:**

Какие из названных характеристик наиболее точно отражают принцип гибкости планирования?

Корректировка плана в связи с нехваткой ресурсов

=Адаптация плана к изменениям внешней среды

Корректировка плана в связи со сменой руководства предприятия

**5.Тестовый вопрос 5:**

Главная цель бизнес-плана – это:

Выпуск запланированного объема продукции

=Расширение предпринимательской деятельности

Получение прибыли

**6.Тестовый вопрос 6:**

В инвестиционной фазе инвестиционного цикла происходит:

Подготовка проекта

Ликвидация проекта

Производство продукции

=Принятие инвестиционного решения

**7.Тестовый вопрос 7:**

Какие из названных позиций включает инновационная деятельность?

Выявление проблем предприятия  
Повышение квалификации персонала  
=Поиск инновационных идей  
Оценка финансовых возможностей предприятия

**8.Тестовый вопрос 8:**

Комплексный подход – это:  
Способ представления объекта в виде системы, все виды деятельности которой могут рассматриваться, как взаимодействующие процессы  
Совокупность методов и средств, позволяющих исследовать свойства, структуру и функции объектов и процессов в целом, представив их в качестве систем со сложным взаимовлиянием элементов на систему и среду  
=Учет в проводимых исследованиях многосторонности, многоаспектности того или иного явления, объекта

**9.Тестовый вопрос 9:**

Эти условия вызывают нарушение динамического рабочего стереотипа заболеваемости:  
=Вредные  
Нормативные;  
Экстремальные

**10.Тестовый вопрос 10:**

Выраженное в процентах отношение числа уволенных по собственному желанию работников за определенный период времени к их среднесписочной численности за этот же период:  
Перемещение кадров  
=Текучесть кадров  
Диаграмма увольнения  
Коэффициент увольнения

**11.Тестовый вопрос 11:**

Эта трудоемкость отражает затраты труда вспомогательных рабочих:  
Производственная трудоемкость  
Технологическая трудоемкость  
Полная трудоемкость  
=Трудоемкость обслуживания

**12.Тестовый вопрос 12:**

Подход, рассматривающий организацию как механизм, в котором рационально и эффективно распределяются все ресурсы, называются ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).  
=Экономический

**13.Тестовый вопрос 13:**

Эта трудоемкость отражает затраты труда служащих:  
=Трудоемкость управления производством  
Технологическая трудоемкость  
Полная трудоемкость  
Трудоемкость обслуживания

**Выберите правильные ответы:**

**14.Тестовый вопрос 14:**

К каким из перечисленных ниже целей на предприятии общественного питания относят к основным стратегическим целям?  
=Завоевание и расширение доли рынка  
Структура издержек  
=Рост прибыли на вложенный капитал  
Размеры резервных фондов  
Эффективность функционирования

**15.Тестовый вопрос 15:**

Бизнес-план позволяет:  
Проверить реалистичность задуманного  
=Определить способы решения проблемы

=Произвести расчет потребности в необходимых ресурсах

**16.Тестовый вопрос 16:**

Добросовестная конкуренция включает в себя:

=Снижение издержек

=Повышение качества продукции

=Продвижение на рынок новой продукции

Распространение сведений о качестве продукции конкурентов

**17.Тестовый вопрос 17:**

Какие из названных показателей используются при оценке эффективности инвестиционных проектов?

Фондоотдача

=Чистый дисконтированный доход

Производительность труда

=Срок окупаемости

=Индекс доходности

**18.Тестовый вопрос 18:**

Недобросовестная конкуренция включает следующие принципы:

=Распространение ложных сведений о качестве продукции конкурентов

=Использование торговых марок других фирм

Повышение качества продукции

Выпуск новой продукции на рынок

**19.Тестовый вопрос 19:**

В концепцию маркетинговой деятельности входят:

=Совершенствование товара

=Снижение затрат на изготовление продукции

Организация нормирования труда

=Сбытовая

=Потребительская

**20.Тестовый вопрос 20:**

К основным принципам планирования относят:

=Гибкость

=Непрерывность

Избирательность

=Оптимальность

=Комплексность

=Вариантность

=Целенаправленность

=Научность

=Холизм

**21.Тестовый вопрос 21:**

При проведении качественного анализа проектного риска могут быть использованы следующие методы:

=Метод анализа уместности затрат

Статистический метод

=Метод аналогий

**22.Тестовый вопрос 22:**

Какие из перечисленных целей относят к экономическим целям на предприятии общественного питания?

=Доля предприятия на рынке

=Объем услуг

Завоевание и расширение рынка

=Структура издержек

=Прибыль, рентабельность

Завоевание доверия клиентов

**23.Тестовый вопрос 23:**

К основным задачам маркетинговой службы относятся:

Обеспечение устойчивости реализации товара

=Проведение научно-исследовательских и конструкторских работ по созданию нового товара

=Комплексное изучение рынка

Оценка финансового состояния предприятия

**24.Тестовый вопрос 24:**

Какие из предложенных вариантов можно назвать предпринимательским новшеством?

Новый обычай

=Новый вид продукции

=Новая технология

Новый порядок

**25.Тестовый вопрос 25:**

К вторичной информации для принятия обоснованных маркетинговых решений относятся следующие источники:

=Отраслевые издания, специализированные СМИ

=Сеть Интернет

Данные, собранные самим исследователем для решения конкретной исследуемой проблемы

=Аналитические исследования специализированных исследовательских компаний

**26.Тестовый вопрос 26:**

Какие из перечисленных положений необходимо учесть при организации инновационной деятельности предприятия?

=Создание в структуре предприятия обособленного инновационного подразделения

=Формирование команды из лучших работников предприятия, освобожденных от текущей работы

=Назначение работника, персонально ответственного за успех инноваций

Проведение оценки эффективности вложений в разработку инноваций одновременно с анализом эффективности вложений в текущее производство

**27.Тестовый вопрос 27:**

Какие из перечисленных вариантов относятся к собственным источникам финансирования капитальных вложений?

=Амортизационные отчисления

Средства, временно привлекаемые от других юридических и физических лиц в форме займов

=Фонды специального назначения

=Прибыль

**28.Тестовый вопрос 28:**

В концепцию совершенствования производства входят:

Совершенствование структуры управления

=Снижения издержек и на их базе цен

=Повышение качества продукции

**29.Тестовый вопрос 29:**

Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания предполагает:

=Поиск новых способов реализации продукции

Увеличение объемов производства

=Улучшение сервиса

Повышение заработной платы работникам

**30.Тестовый вопрос 30:**

Что является функциями управления трудовыми ресурсами:

=Прогнозирование и планирование потребности обеспеченности кадрами мотивации и комплектования трудовых ресурсов

=Оформление и учет персонала

=Создание оптимальных условий труд

=Подготовка и движение трудовых ресурсов

=Нормирование труда

=Анализ и развитие способов стимулирования труда

=Оценка, координирование и контроль результатов деятельности

**31.Тестовый вопрос 31:**

Что является задачей системы управления трудовыми ресурсами:

=Социально-психологическая диагностика трудовых ресурсов

=Планирование потребности в кадрах

=Анализ и регулирование групповых и личных взаимоотношений руководителя и подчиненных

=Маркетинг кадров

**32.Тестовый вопрос 32:**

К основным поведенческим ролям относятся:

=Роль оптимиста

=Роль конформиста

=Роль догматика

**33.Тестовый вопрос 33:**

Основными методами управления персонала являются:

=Экономический

=Административный

=Социально-психологический

**34.Тестовый вопрос 34:**

Органический подход имеет следующие недостатки:

=Работники удовлетворяют все свои потребности через организацию

=Люди-ресурс, который надо развивать

=Внешние обстоятельства определяют внутреннюю среду

**Введите понятие**

**35.Тестовый вопрос 35:**

Определенный вид денежных потоков, при котором потоки осуществляются в равных размерах через равные периоды времени, называется \_\_\_\_\_

=аннуитет

**36.Тестовый вопрос 36:**

Документ, отражающий объемы поступления и расходования денежных средств, представленный в виде баланса доходов и направлений расходов предприятия на планируемый год – это \_\_\_\_\_ план предприятия.

=финансовый

**37.Тестовый вопрос 37:**

Выручка от реализации, при которой предприятие уже не имеет убытков, но еще не имеет прибылей – это \_\_\_\_\_

=порог рентабельности

**38.Тестовый вопрос 38:**

Разница между достигнутым валовым доходом и порогом рентабельности – это \_\_\_\_\_

=запас финансовой прочности

**39.Тестовый вопрос 39:**

Активная часть трудовых ресурсов – это \_\_\_\_\_ работники.

=реальные

**40.Тестовый вопрос 40:**

Принцип «создание организационной культуры и традиций в организации» относится к \_\_\_\_\_ подходу.

=гуманистическому

**41.Тестовый вопрос 41:**

Норма труда, предполагающая последовательность выполнения трудовых операций называется \_\_\_\_\_

=комплексная

**42.Тестовый вопрос 42:**

Метод, позволяющий персоналу приспособиться к условиям труда и рабочего быта называется «метод \_\_\_\_\_».

=адаптации

**43.Тестовый вопрос 43:**

Заработная плата и бенефиты, реально выплачиваемые работодателем с учетом государственного регулирования в этой области - \_\_\_\_\_ рабочей силы.

=цена

**44.Тестовый вопрос 44:**

Документ, содержащий программу мероприятий по привлечению и развитию персонала называется \_\_\_\_\_ план.

=организационный

**45.Тестовый вопрос 45:**

Специфический набор правил работы с персоналом – это \_\_\_\_\_ управления трудовыми ресурсами.

=система

**46.Тестовый вопрос 46:**

Ситуация, когда расходы предприятия общественного питания превышают его доходы – это \_\_\_\_\_

=убыток

**47.Тестовый вопрос 47:**

Укажите значение числового диапазона (с точностью до целых):

Какому числовому значению в процентном диапазоне соответствует характеристика оценки вероятности риска «Событие весьма вероятно. На предыдущих проектах такое случилось часто. «Скорее «ДА», чем «НЕТ»», «50 на 50» и даже больше»: \_\_\_\_\_%

=30-60

Управление риском проекта это:

=Системное применение политики, процедур и методов управления к задачам определения ситуации, идентификации, анализа, оценки, обработки, мониторинга риска и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности;

б) системное применение политики, процедур и методов управления целями проекта, анализа, оценки, обработки, мониторинга информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности

Системное применение политики, процедур и методов управления командой проекта и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности

Системное применение политики, процедур и методов управления к задачам определения ситуации, мониторинга риска и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь

К способам снижения проектного риска относится \_\_\_\_\_

=диверсификация

**48.Тестовый вопрос 48:**

Учетный коэффициент окупаемости инвестиций рассчитывается по формуле:

=Среднегодовая прибыль / средняя стоимость инвестиций

Среднегодовая прибыль \* средняя стоимость инвестиций

Среднегодовая прибыль \* средняя стоимость инвестиций

Показатель, характеризующий превышение суммарных денежных поступлений над суммарными затратами для конкретного проекта с учетом их разновременности – это \_\_\_\_\_

=чистый дисконтированный доход

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 %. Чистая приведенная стоимость проекта А \_\_\_\_\_ млн. руб., проекта В \_\_\_\_\_ млн. руб. (впишите пропущенное число с точностью до сотых долей, разделитель - точка).

=0,08

=0,02

Предпочтительнее проект \_\_\_\_\_

=А

### Критерии оценки:

**1 балл (отлично)** – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

**0,7 балла (хорошо)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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



(подпись)

Составитель, к.э.н, доцент  
19.06.2019

С.А. Козловская

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) для входного контроля  
уровня подготовки обучающихся  
по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**1.Тестовый вопрос 1:**

Какое свойство определяет группа показателей, включающая функциональные, технической эффективности, конструктивные, состава и структуры продукции организации общественного питания?

- а) технологичность
- б) назначение
- в) надежность.

**2.Тестовый вопрос 2:**

Бизнес-процесс это:

- а) множество управленческих процедур и операций
- б) множество действий управленческого персонала
- в) совокупность увязанных в единое целое действий, выполнение которых позволяет получить конечный результат (товар или услугу)
- г) совокупность работ, выполняемых в процессе производства

**3.Тестовый вопрос 3:**

Период окупаемости — это период ..

**4.Тестовый вопрос 4:**

Какой из перечисленных методов оценки риска используется в ситуациях, когда принимаемые решения сильно зависят от принятых ранее и определяют сценарии дальнейшего развития событий?

- а) имитационное моделирование
- б) вероятностный метод
- в) учет рисков при расчете чистой приведенной стоимости
- г) построение дерева решений
- д) анализ чувствительности
- е) метод сценариев

**5.Тестовый вопрос 5:**

К какой группе методов управления рисками относится увольнение некомпетентных сотрудников?

- а) методы локализации рисков
- б) методы диверсификации рисков
- в) методы уклонения от рисков
- г) методы компенсации рисков.

**6.Тестовый вопрос 6:**

Как учитываются суммы, израсходованные на ремонт основных средств:

- а) увеличивают стоимость основных средств;
- б) относятся на текущие расходы предприятия;
- в) относятся на прибыль предприятия после налогообложения?.

**7.Тестовый вопрос 7:**

Основные способы портфельного инвестирования включают:

- а) покупку ценных бумаг на рынке других стран;

- б) покупку ценных бумаг иностранных компаний в своей стране;
- в) вложение капитала в международные инвестиционные фонды;
- г) все ответы верны.

**8. Тестовый вопрос 8:**

Собственный капитал характеризуется следующими положительными особенностями:

- а) простой привлечения;
- б) способностью генерировать прирост финансовой рентабельности;
- в) обеспечением финансовой устойчивости развития предприятия, его платежеспособности в долгосрочном периоде и снижением риска банкротства;
- г) обеспечением роста финансового потенциала предприятия при необходимости существенного расширения его активов и возрастания темпов роста объема его хозяйственной деятельности;
- д) более высокой способностью генерирования прибыли во всех сферах деятельности.

**9. Тестовый вопрос 9:**

Что представляет собой налогооблагаемая прибыль:

- а) валовая прибыль, уменьшенная или увеличенная в соответствии с действующими положениями;
- б) чистая прибыль;
- в) нераспределенная прибыль.

**10. Тестовый вопрос 10:**

Основные операции позволяющие сопоставить разновременные деньги:

- а) накопление;
- б) номинальная годовая ставка;
- в) ставка дохода на капитал;
- г) ставка дисконта;
- д) дисконтирование.

**11. Тестовый вопрос 11:**

Очищение экономики от неконкурентоспособных и слабых участников рынка, банкротство неэффективных – это функция \_\_\_\_\_

**12. Тестовый вопрос 12:**

Сумма затрат, необходимая для приведения объекта недвижимости в первоначальный вид – это \_\_\_\_\_ стоимость

**13. Тестовый вопрос 13:**

Укажите, какая из представленных моделей взаимосвязи экономических показателей будет мультипликативной?

- а)  $ЧД=ВД-(И+ОП)$ ;
- б)  $ВД=Ц \times К$  (по одному виду продукта);
- в)  $ВД=\Sigma ЦК$ .

**14. Тестовый вопрос 14:**

Укажите основной и неограниченный источники валового и чистого дохода для каждого предприятия:

- а) увеличение масштабов производства продукции и оказание услуг в пределах емкости рынка;
- б) уменьшение издержек производства в расчете на единицу продукции;
- в) лучше использование имеющихся материальных ресурсов (их экономии).

**15. Тестовый вопрос 15:**

В каких случаях фирма признается банкротом?

- а) резкое ухудшение финансового положения;
- б) после достижения конкретной единовременной цели;
- в) неспособность удовлетворить за счет результатов своих текущих операций имущественные и денежные претензии кредиторов.

**16. Тестовый вопрос 16:**

В каких случаях ставки налогов являются дегрессивными?

- а) когда ставки налогов растут с ростом базовой налогооблагаемой величины, но с уменьшением прироста;
- б) когда налоговая ставка устанавливаемая в процентах остается неизменной независимо от налогооблагаемой базы;
- в) когда ставка налогов увеличивается с ростом налогооблагаемой величины.

**17. Тестовый вопрос 17:**

Назовите источники финансовых ресурсов предприятия:

- а) денежные вклады учредителей в уставной фонд;
- б) заемный капитал;
- в) собственные средства, коммерческий и банковский кредит.

**18. Тестовый вопрос 18:**

Укажите, какие налоги не входят в издержки плательщика налога:

- а) налог на имущество и на землю;
- б) налог на транспортные средства;
- в) косвенные налоги.

**19. Тестовый вопрос 19:**

В виде какой модели может быть выражена взаимосвязь между чистым доходом (ЧД) предприятия, валовым доходом (ВД), издержками и величинами?

- а) мультипликативной;
- б) аддитивной;
- в) мультипликативно-аддитивной

**20. Тестовый вопрос 20:**

Установите, в каком филиале предприятия лучше используются основные фонды, если известно, что в филиале № 1 фондоотдача в отчетном периоде по сравнению с предыдущим увеличилась на 2%, а в филиале № 2 фондоемкость снизилась на 2%:

- а) в обоих одинаково;
- б) во втором;
- в) в первом.

**Критерии оценки:**

**1 балл (отлично)** – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

**0,7 балла (хорошо)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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



(подпись)

Составитель, к.э.н, доцент  
19.06.2019

С.А. Козловская

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**

**Тематика рефератов**  
**по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Раздел 1. «Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг»**

**Тема 1 «Место и значение дисциплины в экономической науке»**

1. Эволюция экономических факторов, воздействующих на ресторанно-гостиничный бизнес.
2. Ресторанно-гостиничный бизнес за рубежом.
3. Тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса: российский и мировой аспекты

**Тема 2 «Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ»**

1. Государственное регулирование предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и туризма.
2. Зарубежный опыт государственного регулирования предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и туризма.

**Раздел 2. «Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Тема 3 «Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

1. Эволюция экономических факторов, воздействующих на ресторанно-гостиничный бизнес.
2. Изучите особенности развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом.
3. Определите тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса в российском и мировом аспектах

**Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства**

**Тема 7 «Ценообразование на предприятиях ИГиТ»**

1. Безубыточность работы предприятия РГБ.
2. Методика расчета уровня рентабельности.
3. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия РГБ.

**Тема 9 «Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ»**

1. Кредитование предприятий РГБ.
2. Российская практика оценки ресторанно-гостиничного бизнеса.

**Тема 10 «Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия»**

1. Лизинг как источник финансирования предприятия РГБ.
2. Организация производственной инфраструктуры предприятия РГБ.
3. Производственный левверидж предприятия РГБ.

**Критерии оценки:**

**0,5 баллов (отлично)** – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию реферата, 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 (хорошо)** - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию реферата отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

**0,3 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию реферата, 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 (неудовлетворительно)** - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию реферата если тема не раскрыта или реферат не представлен вовсе.



(подпись)

Составитель, к.э.н, доцент  
19.06.2019

С.А. Козловская

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 собеседования**  
**по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Тема 11. Планирование хозяйственной деятельности**

1. Содержание и методы планирования.
2. План маркетинга на предприятии.
3. Программа развития предприятия.
4. Финансовое планирование предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
5. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.
6. Бизнес-план и его структура.

**Тема 12. «Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

1. Кадры предприятия: структура, управление.
2. Производительность труда: определение, показатели.
3. Выработка и трудоемкость, их характеристика.
4. Планирование производительности труда. Методика расчета.
5. Предельная производительность труда.
6. Планирование численности работников предприятия.
7. Расчет бюджета рабочего времени.
8. Планирование фонда оплаты труда.
9. Планирование социального развития предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

**Критерии оценки:**

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

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, 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 (неудовлетворительно)** - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к собеседованию.



Составитель, к.э.н., доцент

(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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 устного опроса  
по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Тема 1 «Место и значение дисциплины в экономической науке»**

1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как субъекты рынка в сфере услуг.
2. Экономический потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
3. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

**Тема 2 «Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ»**

1. Предпринимательство как экономическая категория.
2. Производственная функция предприятия.
3. Предприятие и предпринимательская деятельность в ИГиТ.

**Критерии оценки:**

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

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к устному опросу, 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 (неудовлетворительно)** - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к устному опросу.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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 форума**  
**по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Тема 7 «Ценообразование на предприятиях ИГиТ»**

Вопросы:

1. Цена на продукцию (услуги) предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса: сущность, структура, виды и классификация, значение;
- 2) Ценовые стратегии предприятия: их классификация и механизм;
- 3) Методика установления рыночных цен на продукцию предприятия;
- 4) Ценовая политика предприятия

Оценка работы по этапам:

Каждый этап выполнения работы оценивается по пятибалльной шкале на предмет проявления соответствующих знаний и умений:

1. Подготовка к занятию (усвоение теоретического 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).

В целом работа в рамках форума оценивается как «зачтено» или «не зачтено». Зачет выставляется в том случае, если студент по каждому этапу работы получил не менее 3 баллов.

**Критерии оценки:**

**1 балл (отлично)** - 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,

**0,5 балла (хорошо)** - 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,

**0,3 балл (удовлетворительно)** - 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,

**0,1 балла (неудовлетворительно)** - ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.



Составитель, к.э.н., доцент

(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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 дискуссий**

**по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Тема 3 «Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

- РГБ.
1. Технология оценки эффективности использования основных средств предприятия
  2. Технология планирования основных средств предприятия РГБ.
  3. Механизм управления основными средствами предприятия РГБ.

**Тема 4 «Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

- РГБ.
1. Технология оценки эффективности использования оборотных средств предприятия
  2. Технология планирования оборотных средств предприятия РГБ.
  3. Механизм управления оборотными средствами предприятия РГБ.

**Тема 5 «Издержки производства предприятия и их учет»**

1. Технология оценки эффективности издержек предприятия РГБ.
2. Технология планирования издержек предприятия РГБ.
3. Механизм управления издержками предприятия РГБ.

**Тема 8 «Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»**

1. Оценки валового дохода предприятия РГБ.
2. Оценки прибыли предприятия РГБ.
3. Оценки безубыточности предприятия РГБ.
4. Технология планирования валового дохода предприятия РГБ.
5. Технология планирования прибыли предприятия РГБ.
6. Механизм управления доходами предприятия РГБ.
7. Механизм управления безубыточностью предприятия РГБ.

**Тема 10 «Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия»**

1. Оценка финансовой устойчивости предприятия РГБ.
2. Оценка платежеспособности предприятия РГБ.
3. Оценка рентабельности предприятия РГБ.

**Тема 11 «Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма»**

1. Экономико-математические модели, используемые в прогнозировании и планировании деятельности предприятий туристической индустрии.
2. Планирование хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.
3. Бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
4. Содержание и методы планирования деятельности предприятия в ИГиТ.
5. Бизнес-планирование.
6. Специфика разработки отдельных видов бизнес-планов. Механизм разработки и содержание основных разделов бизнес-плана.

## Тема 12 «Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

1. Планирование численности работников, формула расчёта.
2. Сдельная оплата труда, формула расчёта.
3. Повременная оплата труда, формула расчёта.
4. В чем заключается достижение социального партнерства.
5. Перечислите источники информации для подготовки плана социального развития предприятия

### Критерии оценки:

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

**0,4 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к дискуссии, 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 (неудовлетворительно)** - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к коллоквиуму.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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

**Темы эссе**

**по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**Тема 6. «Товарооборот предприятий ИГиТ»**

1. Анализ товарооборота и производственной программы РГБ.
2. Планирование производственной программы, товарооборота предприятия РГБ.
3. Анализ структуры товарооборота предприятия РГБ.
4. Анализ динамики товарооборота предприятия РГБ.
5. Анализ ассортимента товарооборота предприятия РГБ.

**Тема 9 «Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ»**

1. Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия.
2. Анализ активов предприятия.
3. Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия.
4. Рентабельность капитала и производства услуг.

**Критерии оценки:**

**0,5 балла (отлично)** – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию эссе, 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 (хорошо)** - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

**0,3 балла (удовлетворительно)** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

**0,1 балла (неудовлетворительно)** - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию эссе, если тема не раскрыта или эссе не представлено вовсе.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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  
 обучающимися очной формы обучения  
 по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»  
 Контрольная работа №1**

**Вариант 1**

**Раскройте письменно следующие вопросы:**

1. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
2. Механизм ценообразования на продукцию предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
3. Учет и планирование показателей хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса

**1. Решите задачи:**

**1.1.**

**В 1-**

ом квартале удельные переменные расходы на единицу продукции составили 95 руб., цена единицы продукции - 125 руб., общие постоянные расходы - 100 000 руб. Во 2- ом квартале цены на сырье выросли на 10 %, что привело к росту переменных расходов также на 10 %.

Определите, как изменение цен на сырье повлияло на критический объем продукции.

**Вариант 2**

**Раскройте письменно следующие вопросы:**

1. Анализ издержек производства и обращения.
2. Специфика ценообразования па продукцию предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
3. Механизм формирования прибыли на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.

**2. Решите задачи:**

**2.1.** Предприятие общественного питания за предыдущие годы своей деятельности имела следующие показатели

Год	Порядковый номер	Прибыль	Абсолютный прирост по сравнению с предыдущим периодом	Индекс роста
2002	1	22,2	-	-
2003	2	23,1	0,9	1,04
2004	3	25,2	2,1	1,09
2005	4	26,8	1,6	1,06
2006	5	27,5	0,7	1,03
2007	6	28,8	1,3	1,05
2008	7	27,5	-1,3	0,95
2009	8	30,5	3	1,11
2010	9	35,2	4,7	1,15
2011	10	30,1	-5,1	0,86

Рассчитайте прогноз прибыли до 2006 г. методом непосредственного экстраполирования с помощью среднего абсолютного прироста и среднего темпа роста.

## Контрольная работа №2

### Вариант 1

**1. Дайте развернутый ответ на вопросы:**

1. Оценка состава и структуры оборотных средств предприятия общественного питания
2. Повышение эффективности использования оборотных средств на предприятии общественного питания
3. Эффективность использования трудовых ресурсов на предприятии общественного питания

**2. Решите задачи:**

Имеются следующие данные о работе предприятия общественного питания за два года:

Наименование показателя	Первый год	Второй год	Отклонения
Объем продукции, тыс. руб.	2100	2279,1	179,1
Численность ППП, чел.	700	710	10,0
Средняя выработка, руб.	3000	3210	210,0

Определить:

1. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.);
2. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.);
3. Удельный вес прироста продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.).

### Вариант 2

**1. Дайте развернутый ответ на вопросы:**

1. Пути повышения производительности труда на предприятия общественного питания
2. Применение информационных технологий на предприятия общественного питания
3. Пути увеличения объема товарооборота на предприятия общественного питания

**2. Решите задачи:**

2.1. По анализируемому предприятию имеются следующие данные:

Таблица 1

Актив	На начало отчетного периода	На конец отчетного периода	Пассив	На начало отчетного периода	На конец отчетного периода
1. Внеоборотные активы	855240	1874574	3. КАПИТАЛ И РЕЗЕРВЫ	430357	683253
2. Оборотные активы			4. ДОЛГОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	1274	611704
Запасы	173277	329007	5. КРАТКОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	836494	1253764
в том числе:	2126	2927	БАЛАНС	1268126	2548721
а) затраты в незавершенном производстве	1747	1850			
б) готовая продукция и товары для перепродажи	164130	310119			
в) расходы будущих периодов	5273	14111			
Налог на добавленную стоимость по приобретенным	93669	183283			

ценностям					
Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты), в том числе:	68164	78326			
а) покупатели и заказчики	18793	61494			
б) авансы выданные	919	699			
в) прочие дебиторы	48452	16133			
Краткосрочные финансовые вложения		2038			
Денежные средства	77775	81493			
Итого по разделу 2	412885	674147			
БАЛАНС	1268126	2548721			

Определить:

1. Коэффициент концентрации собственного капитала (автономии) и коэффициент концентрации привлеченного (заемного) капитала.
2. Коэффициент соотношения заемных и собственных средств предприятия.
3. Коэффициент маневренности собственного капитала.
4. Коэффициент текущей ликвидности.
5. Коэффициент быстрой ликвидности.
6. Коэффициент абсолютной ликвидности.

**1 балл (отлично)** - студент свободно и полно отвечает на вопросы в контрольной работе, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций, практическое задание выполнено верно;

**0,7 балла (хорошо)** - студент твердо знает материал в контрольной работе, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов, практическое задание выполнено с незначительными ошибками;

**0,4 балла (удовлетворительно)** - студент отвечает на вопросы в контрольной работе не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа, практическое задание не выполнено;

**0,2 балла (неудовлетворительно)** - студент отвечает на вопросы в контрольной работе поверхностно и бессистемно, допускает существенные неточности и ошибки, проявляет недостаточный уровень сформированности компетенций и непонимание материала, практическое задание не выполнено.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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  
 обучающимися заочной формы обучения  
 по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

**ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ**

Первая буква фамилии студента	Номер варианта
А, Б, В	1
Г, Д	2
Е, Ж	3
З, И	4
К, Л	5
М, Н,	6
О, П	7
Р, С	8
Т, У	9
Ф, Ч	10
Х, Ц	11
Щ, Э	12
Ю, Я	13

**Вариант № 1**

1. Теоретическая часть:

1.1 Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия общественного питания.

1.2 Рентабельность капитала и производства услуг предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1. На основе нижеприведенных данных определите величину уставного капитала, соотношение собственного и заемного, основного и оборотного капиталов предприятия общественного питания:

- организационно-правовая форма предприятия – общество с ограниченной ответственностью;

- учредители (9 чел.) внесли каждый по 80 тыс. руб.;

- на аукционе совместно было приобретено здание, оцененное по остаточной стоимости в 7,3 млн. руб.;

- инвестиции в оборудование составили 470 тыс. руб.;

- в кредит было закуплено товаров на сумму 320 тыс. руб.;

- приобретен малоценный и быстроизнашивающийся инвентарь на сумму 22 тыс. руб.

**Вариант № 2**

1. Теоретическая часть:

1.1 Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

1.2 Диагностика банкротства предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1 Определите фондовооруженность труда на предприятии общественного питания, если фондоотдача – 1,32 руб., годовой выпуск товарной продукции – 9126 тыс. руб., среднегодовая численность производственных рабочих – 11 чел..

### Вариант № 3

1. Теоретическая часть:

1.1 Анализ финансового состояния предприятия общественного питания.

1.2 Планирование численности и состава персонала предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1 Определите чистый дисконтированный доход и индекс доходности, а также сделайте вывод об эффективности инвестиционного проекта, если капитальные вложения по годам ( $Z_t$ ) составили в тыс. руб.: 270, 420, 560; чистая прибыль ( $P_t$ ) соответственно составила, тыс. руб.: 0, 750, 2500; норма дисконта – 100 %, т.е.  $E = 1,0$ .

### Вариант № 4

1. Теоретическая часть:

1.1 Финансовое планирование предприятия общественного питания.

1.2 Планирование фонда оплаты труда на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1 Годовой план кафе 24 млн. руб. Товарные запасы на начало года составляют 1,2 млн. руб., норма товарных запасов на конец года 15 дней. Норма естественной убыли 3,5 % от продажи. Определите потребность кафе в товарах.

### Вариант № 5

1. Теоретическая часть:

1.1 Износ и амортизация основных средств предприятия общественного питания.

1.2 Планирование производительности труда на предприятии общественного питания.

Методика расчета.

2. Практическая часть:

2.1 Произвести анализ выполнения плана и динамики прибыли предприятия общественного питания за отчетный период на основе данных таблицы.

В процессе анализа установить влияние изменения валовых доходов, издержек обращения, розничного товарооборота, сальдо внереализационных доходов и расходов на отклонение фактической прибыли от плана и прошлого года.

Аналитическую таблицу построить самостоятельно.

Показатели	Предыдущий год	Отчетный год	
		план	факт
Розничный товарооборот в действующих ценах, тыс. руб.	96300	104000	109500
Общая сумма валового дохода, тыс. руб.	19143	19330	19540
Уровень валового дохода, % к т/о			
Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода: в сумме % к т/о	162,4	160,0	165,7
Издержки обращения: в сумме % к т/о	6988	7093	7211
Прибыль от реализации товаров: в сумме % к т/о			

Внереализационные доходы, тыс. руб.	36,0	-	45,0
Внереализационные расходы, тыс. руб.	48,0	-	67,0
Валовая прибыль, тыс. руб.			
Валовая прибыль, % к т/о			
Обязательные платежи и налоги, взимаемые из валовой прибыли, тыс. руб.	250	278	290
Налог на прибыль при ставке 24 %			
Чистая прибыль, тыс. руб.			
Чистая прибыль, % к т/о			

### Вариант № 6

1. Теоретическая часть:

1.1 Аренда и лизинг имущества предприятия общественного питания.

1.2 Планирование, учет, оценка и анализ эффективности использования основных средств предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1 Определить потребность в работниках кондитерского цеха в супермаркете при годовой производственной программе в объеме 330 тыс. кондитерских и хлебобулочных изделий и норм выработки на одного кондитера (пекаря) 220 изделий в смену.

### Вариант № 7

1. Теоретическая часть:

1.1 Определение потребности в оборотных фондах и средствах на предприятии общественного питания.

1.2 Кадры предприятия общественного питания: структура, управление.

2. Практическая часть:

2.1 Кафе реализует товары с торговой надбавкой 30 % к цене закупки. Закупочная цена составляет 130 руб. за единицу товара. Переменные затраты в расчете на единицу товара составляют 12 руб. Постоянные издержки кафе в месяц составляют 73 тыс. руб. Определите критический объем товарооборота.

### Вариант № 8

1. Теоретическая часть:

1.1 Управление дебиторской и кредиторской задолженностью на предприятии общественного питания.

1.2 Бизнес-план предприятия общественного питания и его структура.

2. Практическая часть:

2.1 Рассчитать эффект финансового рычага с учетом и без учета налогообложения и соотношение заемных и собственных средств предприятия общественного питания, а также определить объем заемных средств, который может быть безопасным для предприятия по следующим данным:

Исходные данные	Значение
1. Валовая прибыль до налогов, млн. руб.	12,5
2. Величина активов предприятия, млн. руб.	51,2
3. Величина финансовых издержек, млн. руб.	1,3
4. Общая сумма заемных средств, млн. руб.	8,4
5. Общая сумма собственных средств, млн. руб.	20,5
6. Коэффициент, учитывающий налогообложение	0,75 (2/3)

### Вариант № 9

1. Теоретическая часть:

1.1 Издержки предприятия общественного питания и их классификация.

1.2 Особенности ценообразования на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

Рассчитать показатели рентабельности предприятия общественного питания за отчетный год на основе данных:

- сумма валовой прибыли за год – 815 тыс. руб.;

- сумма чистой прибыли за год – 521 тыс. руб.;

- сумма основных фондов на начало года – 4107 тыс. руб.; на конец года – 4311 тыс. руб.;

- сумма материальных оборотных средств на начало года – 492 тыс. руб., на конец года – 614 тыс. руб.;

- сумма выручки от реализации продукции за год – 12550 тыс. руб.;

- сумма вложенного капитала составила на начало года – 4810 тыс. руб., на конец года – 5237 тыс. руб.

### Вариант № 10

1. Теоретическая часть:

1.1 Методы учета затрат на предприятии общественного питания.

1.2 Финансовое планирование предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1 Рассчитайте показатели финансовой устойчивости предприятия общественного питания, определите тенденцию ее изменения на основе следующих данных:

- собственный капитал предприятия за анализируемый период возрос с 780 млн. руб. до 910 млн. руб.;

- величина источников средств увеличилась с 830 млн. руб. до 970 млн. руб.

### Вариант № 11

1. Теоретическая часть:

1.1 Организация маркетинговых исследований предприятий общественного питания.

1.2 Оборотные средства предприятия общественного питания, их характеристика.

2. Практическая часть:

2.1 Годовой объем реализации продукции предприятия общественного питания по плану – 2,5 млн. руб., фактически было выпущено продукции на сумму 2,7 млн. руб. Плановая себестоимость годового выпуска продукции намечалась в размере 2,3 млн. руб., фактически она снизилась на 8 %. Определить плановую и фактическую прибыль, плановый и фактический уровень рентабельности продукции.

### Вариант № 12

1. Теоретическая часть:

1.1 Воспроизводство основных фондов предприятия общественного питания.

1.2 Калькуляция себестоимости продукции и услуг на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1 В 1-ом квартале предприятие реализовало продукцию на 250 тыс. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 25 тыс. руб. Во 2-ом квартале объем реализации продукции увеличится на 10 %, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на один день.

Определите:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в 1-ом квартале;

2. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютную величину во 2-ом квартале;

3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств.

### Вариант № 13

1. Теоретическая часть:

1.1 Показатели эффективности использования оборотных средств..

1.2 Особенности логистики на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

2.1 На основе нижеприведенных данных проведите комплексный анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания, оценив динамику показателей, сделайте развернутый вывод:

Показатели	Годы		Абсолютное отклонение	Темп роста, %
	базисный	отчетный		
1. Розничный товароборот, тыс. руб.	230 740	275 230		
2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	12 430	14 870		
3. Фондоотдача, руб./руб.				
4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.	59 400	65 960		
5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.				
6. Издержки обращения, тыс. руб.	13 050	16 200		
7. Затратоотдача, руб./руб.				
8. Расходы на оплату труда, тыс. руб.	7 410	8 320		
9. Среднесписочная численность работников, чел.	337	343		
10. Производительность труда, тыс. руб./чел.				
11. Среднегодовая заработная плата работника, тыс. руб.				
12. Прибыль, тыс. руб.	4 630	5 780		
13. Рентабельность предприятия, %				

Обоснуйте принятое Вами решение:

1. Какими способами, по-вашему мнению, можно снизить риск инвестиционных вложений в создание нового предприятия?

2. Каким образом Вы бы организовали мониторинг текущего состояния предприятия?

3. Назовите ситуацию, когда, с Вашей точки зрения, целесообразнее воспользоваться кредитом, а не использовать резервные средства предприятия?

#### Критерии оценки:

«зачтено» – 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;

**«не зачтено»** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию контрольной работы, теоретические вопросы раскрыты не достаточно полно, практические задания не выполнены или имеет место вычислительная ошибка либо если не выполнил контрольную работу вовсе.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

19.06.2019

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: 38.03.02 «Менеджмент»  
 Направленность (профиль) программы «Менеджмент на  
 предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**  
**по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»**

1.	Управление дебиторской и кредиторской задолженностью
2.	Бюджет и его значение в деятельности предприятия
3.	Задача 1

Преподаватель, к.э.н., доцент

\_\_\_\_\_

С.А. Козловская

(подпись)

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент

\_\_\_\_\_

И.В. Балашова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КЭУ Протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  И.В. Балашова

2. Фонд оценочных средств с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры экономики и управления протокол № 6 от 27.01.2022 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  И.В. Балашова