

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.09.2024 16:05:56  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

**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**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра экономики и управления**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

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

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

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

**Год начала подготовки 2023**

**Краснодар – 2022 г.**

Составитель:

к.э.н., доцент кафедры экономики и управления

С.А. Козловская

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры экономики и управления, протокол № 6 от «27» января 2022г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Экономика предприятий питания»

### ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
1	2	3	4
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	
		ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	
		ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания

1	2	3	4
		<p>ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>	
		<p>ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания</p>
		<p>ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>	
		<p>ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания</p>
		<p>ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>	
		<p>ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p>	

1	2	3	4
		ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
		ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	
		ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	
		ПК-1.4. З-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания

1	2	3	4
		ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 5. Товароборот предприятия общественного питания
		ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

1	2	3	4
		<p>ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания</p>
		<p>ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания</p>
		<p>ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		<p>ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания</p>
		<p>ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		<p>ПК-1.4. 3-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания</p>

1	2	3	4
		ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. 3-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. 3-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. 3-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания



1	2	3	4
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. З-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 5. Товароборот предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. З-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. З-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания

1	2	3	4
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. 3-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-1.4. 3-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внед-	ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом	
		ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции обществен-	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания

	<p>рение безотходных и малоотходных технологий производства</p>	<p>ного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		<p>ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>	
		<p>ПК-3.2. З-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания</p>
		<p>ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>	
		<p>ПК-3.2. З-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания</p>
		<p>ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>	
		<p>ПК-3.2. З-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания</p>
		<p>ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>	
		<p>ПК-3.2. З-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания</p>
	<p>ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>		

1	2	3	4
		ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом	
		ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом	
		ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

1	2	3	4
		ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания	ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания	ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания		ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			

1	2	3	4
		ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания		
ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания	
ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания		
ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			

1	2	3	4
		ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания		
ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания	
ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания		
ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			

1	2	3	4
		ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания		



1	2	3	4
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 5. Товароборот предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	

1	2	3	4
		ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия	

		питания	
--	--	---------	--

1	2	3	4
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания	ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	
ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания		Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания		Тема 1. Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания
ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания		ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания

1	2	3	4
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания

1	2	3	4
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания

1	2	3	4
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. З-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	

1	2	3	4
		ПК-4.1. 3-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания	
		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания	
		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания	
		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания	



1	2	3	4
		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания
ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания	ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов	
ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания		Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания	ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания		Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания			

1	2	3	4
		ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания
ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам	
ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам		Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам
ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания		ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам
ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам		Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам

1	2	3	4
		ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	
		ПК-4.1. З-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	
		ПК-4.1. З-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
		ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	
		ПК-4.1. З-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	
		ПК-4.1. З-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	
		ПК-4.1. З-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание

		предприятий питания	предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	

1	2	3	4
		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания	ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	
ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания		Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания
ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания
ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания		Тема 10. Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания	ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов
ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания			

1	2	3	4
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия обще-
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	

		процессов	ственного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания	ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
	ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания	ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
	ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания	ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания

1	2	3	4
		ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания



1	2	3	4
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.3. 3-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
		ПК-4.3. 3-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания

1	2	3	4
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
		ПК-4.3. З-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
		ПК-4.3. З-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 5. Товароборот предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
		ПК-4.3. З-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
		ПК-4.3. З-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
		ПК-4.3. З-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)	
		ПК-4.3. З-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Органи-

		<p>ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)</p>	<p>зация маркетинговых исследований предприятия общественного питания</p>
--	--	---	---

## МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

### Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

#### Вопросы для проведения опроса обучающихся

**Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-4.1.**

1. Что образует внутреннюю и внешнюю среду предприятия?
2. В заключается сущность цикла развития общественного питания?
3. Что такое большие и малые циклы развития общественного питания.
4. Опишите механизм регулирования циклического развития общественного питания.

#### **Критерии оценки:**

**0,5 балла** выставляется обучающемуся, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,4 балла** выставляется обучающемуся, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,3 балла** выставляется обучающемуся, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

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

## **Вопросы для проведения собеседования с обучающимися**

### **Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-4.1.**

1. Цели создания предприятия общественного питания.
2. Этапы создания общественного питания.
3. Инвестиционный проект в сфере общественного питания: сущность, классификация.
4. Технология анализа эффективности инвестиционного проекта.
5. Сущность и значение инновационной деятельности предприятия.
6. Показатели инновационной деятельности предприятия.
7. Технология анализа инновационной деятельности предприятия.
8. Планирование инновационной деятельности предприятия.

### **Тема 2. «Основные фонды предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Экономическая сущность основных средств, их классификация.
2. Показатели оценки состояния основных фондов.
3. Показатели эффективности использования основных фондов.
4. Анализ основных фондов.
5. Сущность и значение капитальных вложений, их финансирование.
6. Эффективность капитальных вложений.

### **Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Сущность, состав и структура оборотных средств.
2. Показатели эффективности использования оборотных средств.
3. Анализ оборотных средств предприятия общественного питания.
4. Планирование потребности предприятия общественного питания в оборотных средствах.

### **Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений.
2. Эффективность и производительность труда.
3. Влияние трудовых факторов на товарооборот.
4. Анализ производительности труда.
5. Анализ численности работников.
3. Планирование численности работников и производительности труда.
4. Механизм стимулирования труда и его совершенствование.
5. Тарифная система.
6. Формы и системы оплаты труда.
7. Состав фонда заработной платы, источники его образования.
8. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы.
9. Эффективность использования фонда заработной платы.
10. Планирование фонда заработной платы.

### **Тема 5 Товарооборот предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

- 1 Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.
2. Анализ товарооборота и производственной программы.
3. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.
4. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.
5. План снабжения предприятия сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
6. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
7. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения.
8. Анализ запасов и товарооборачиваемости.
9. Нормирование и планирование товарных запасов.
10. Планирование поступления сырья и товаров на предприятии питания. Продуктовый баланс, его показатели.

#### **Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

- 1 Сущность, классификация издержек производства и обращения.
2. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
3. Анализ издержек производства и обращения.
4. Методы планирования издержек производства и обращения.

#### **Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

- 1 Цены и ее функции.
2. Виды цен и их классификация. Состав и структура цен.
3. Методика установления рыночных цен на продукцию.
4. Ценовая политика предприятия.
5. Экономическое содержание доходов предприятия.
6. Сущность валового дохода, источники его образования.
7. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.
8. Прогнозирование валового дохода.
9. Экономическая природа прибыли, ее виды.
10. Распределение и использование прибыли.
11. Рентабельность, методика ее определения.
12. Анализ прибыли и рентабельности.
13. Факторный анализ уровня рентабельности.
14. Планирование прибыли.
15. Оценка резервов повышения эффективности производства.
16. Налогообложение прибыли.

#### **Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

- 1 Цели и задачи анализа финансового состояния предприятия.
2. Анализ состава и структуры имущества предприятия и источников его формирования.
3. Анализ движения денежных средств.
4. Анализ состояния расчетов предприятия.
5. Оценка эффективности использования займов и кредитов.

6. Анализ ликвидности баланса и текущей платежеспособности предприятия.
7. Оценка финансовой устойчивости и деловой активности предприятия.
8. Финансовый план предприятия питания и основные предпосылки для его составления.
9. Составление финансового плана предприятия

**Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Сущность и принципы планирования деятельности предприятия.
2. Виды планирования. Методы планирования.
3. Стратегическое планирование.
4. Бизнес план предприятия.
5. Управление хозяйственной деятельностью предприятия.
6. Маркетинговые исследования предприятия: сущность и значение.
7. Организация маркетинговых исследований.
8. Стратегическое планирование.

**Критерии оценки:**

**0,5 балла** 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;

**0,4 балла** 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;

**0,3 балла** выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает недостаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

**0,2 балла** выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к собеседованию.

## **Вопросы для проведения групповых дискуссий с обучающимися**

### **Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-4.1.**

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Внутренняя и внешняя среда предприятия.
3. Регулирование сферы общественного питания.
4. Современные технологии управления предприятиями общественного питания.

### **Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания».**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Структура оборотных средств предприятия питания.
2. Расчет текущей потребности оборотных средств предприятия питания.

### **Тема 5. «Товарооборот предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.
  1. Анализ товарооборота и производственной программы.
  2. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.
  3. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.
  4. План снабжения предприятия сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
    5. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
    6. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения.
    7. Анализ запасов и товарооборачиваемости.
    8. Нормирование и планирование товарных запасов.
    9. Планирование поступления сырья и товаров на предприятии питания. Продуктовый баланс, его показатели.

### **Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Классификация затрат в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции.
  2. Определение понятия «себестоимость продукции / услуг».
  3. Дайте определение производственной себестоимости продукции / услуг предприятия общественного питания.
  4. Дайте определение полной себестоимости продукции / услуг предприятия общественного питания.

### **Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Коэффициенты ликвидности предприятия.
2. Коэффициенты анализа дебиторской задолженности.
3. Коэффициенты анализа кредиторской задолженности.
4. Коэффициент анализа оборота товарно-материальных запасов.
5. Коэффициент анализа оборота общих активов.
6. Коэффициент анализа процентных выплат по займам.



### **Критерии оценки:**

**0,5 балла** 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;

**0,4 балла** 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;

**0,3 балла** 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** выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к дискуссии.

## Вопросы для написания эссе

### **Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-4.1.**

1. Преимущества малых предприятий общественного питания в России.
2. Жизненный цикл предприятия общественного питания.
3. Условия, позволяющие уменьшить риск банкротства предприятия питания.
4. Организация и реструктуризация предприятия питания.
5. Инвестиционные проекты предприятий общественного питания.
6. Инновационная деятельность предприятия питания.
7. Развитие инновационной деятельности предприятия.
8. Регламентация инновационной деятельности предприятия питания.

### **Тема 2. «Основные фонды предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Амортизация основных фондов предприятия питания.
2. Факторный анализ основных фондов.
3. Управление основными фондами предприятия питания.
4. Эффективность капитальных вложений.

### **Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Структура оборотных средств предприятия питания.
2. Расчет текущей потребности оборотных средств предприятия питания.
3. Планирование потребности оборотных средств предприятия питания.
4. Мероприятия по управлению оборотными средствами предприятия питания.

### **Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Динамика безработицы в сфере общественного питания.
2. Регулирование трудовых отношений в России.
3. Зарубежный опыт регулирования трудовых отношений.
4. Профсоюзы: сущность, значение и роль в развитии отрасли и общества.
5. Формы и системы оплаты труда в общественном питании.

### **Тема 5. «Товарооборот предприятия общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Факторный анализ товарооборота.
2. Методы нормирования товарных запасов.
3. Производственная программа предприятия питания.
4. Регулирование товарного ассортимента предприятия питания.

### **Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»**

#### **Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Роль цены в экономике предприятия.
2. Ценовые стратегии: виды, выбор.
3. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
4. Ценовая политика предприятия питания.

5. Прибыль предприятия и методы ее расчета.
6. Безубыточность работы предприятия питания.
7. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.

**Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Содержание и методы планирования.
2. План маркетинга на предприятии.
3. Программа развития предприятия.
4. Финансовое планирование предприятия питания.
5. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.

**Критерии оценки:**

**0,5 балла** – 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;

**0,4 балла** - 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;

**0,3 балла** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает недостаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

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

## Задания для текущего контроля

### Контрольная работа № 2

#### Вариант 1

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

1. Управление имуществом предприятия общественного питания
2. Совершенствование структуры основного капитала предприятия общественного питания
3. Пути повышения эффективности использования предприятия общественного питания

##### 2. Решите задачи:

Выполнение плана по выпуску продукции предприятием общественного питания за отчетный период:

Наименование товарной позиции	Выпуск продукции	
	план	факт
Изделие А	95,8	92,1
Изделие Б	84,3	86,8
Изделие В	45,7	45,7
Изделие Г	-	21,3

Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции.

#### Вариант 2

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

1. Пути повышения эффективности учета и оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия общественного питания
2. Применение циклических закономерностей для повышения эффективности деятельности предприятия общественного питания
3. Раскрытие процедуры создания предприятия общественного питания

##### 2. Решите задачи:

Основные производственные фонды предприятия общественного питания на начало 2012 г. составляли 2825 тыс. руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года отражены в таблице.

На 1-ое число месяца	Основные фонды, тыс. руб.	
	ввод	выбытие
февраль	40,0	6
май	50,0	4
август	70,0	8
ноябрь	10,0	5

Определите среднегодовую и выходящую стоимость основных производственных фондов, а также коэффициенты выбытия и обновления основных фондов.

### 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 ценностям	93669	183283			
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.

#### Критерии оценки:

**4 балла** - 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;

**3 балла** - 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;

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

**1 балл** - 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.

## Тестовые задания

### Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания

#### Индикатор достижения: ПК-4.1.

Выберите правильный ответ:

#### 1. Тестовый вопрос 1:

Догоготовочные предприятия – это:

Это предприятия с законченным производственно-торговым циклом – от обработки сырья до изготовления готовых блюд

Не имеющие собственного производства и реализующие готовую продукцию (подогрев и раздача блюд)

=Работающие на полуфабрикатах и замороженной продукции

#### 2. Тестовый вопрос 2:

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

#### 3. Тестовый вопрос 3:

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

#### 4. Тестовый вопрос 4:

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

#### 5. Тестовый вопрос 5:

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

Экономические  
Общего характера  
=Специфического (частного) характера  
демографические

**6. Тестовый вопрос 6:**

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

**Выберите несколько правильных ответов:**

**7. Тестовый вопрос 7:**

1. Относится ли к справедливой конкуренции такие действия предприятия, как:

=Снижение издержек на выпуск продукции

=Производство новой продукции

Использование торговой марки других предприятий

**8. Тестовый вопрос 8:**

Относятся ли к несправедливой конкуренции такие действия, как:

=Использование торговой марки конкурентов

=Распространение ложных сведений

Снижение затрат на выпуск продукции

Повышение качества продукции

**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:**

Заготовочные предприятия – это:

Предприятия, работающие на полуфабрикатах и замороженной продукции

=Предприятия, вырабатывающие полуфабрикаты, которыми они снабжают другие

=Предприятия общественного питания или торговую сеть

Предприятия, не имеющие собственного производства и реализующие готовую продукцию (подогрев и раздача блюд)

**Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,



**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите правильный ответ:**

### 1. Тестовый вопрос 1:

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 прибуыл будет начисляться по старой стоимости

### 2. Тестовый вопрос 2:

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

### 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:

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

### 5. Тестовый вопрос 5:

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.

### 6. Тестовый вопрос 6:

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

### 7. Тестовый вопрос 7:

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

Восстановительной стоимости

=Первоначальной стоимости

Остаточной стоимости

#### **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:**

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

#### **10. Тестовый вопрос 10:**

Амортизация основных фондов – это:

Износ основных фондов

Перенесение стоимости основных фондов на себестоимость продукции

=Восстановление основных фондов

Содержание основных фондов

#### **Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

### Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Тестовый вопрос 1:**

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

**2. Тестовый вопрос 1:**

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

**3. Тестовый вопрос 3:**

Оборотные производственные фонды состоят из следующих частей:

=Производственные запасы

Готовая продукция

Товары в пути

Незавершенное производство

Расходы будущих периодов

**4. Тестовый вопрос 4:**

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

**5. Тестовый вопрос 5:**

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

**6. Тестовый вопрос 6:**

Какой показатель характеризует эффективность использования оборотных средств:

Товарооборот на 1 рубль расходов на оплату труда

Фондоемкость

=Оборачиваемость оборотных средств

**7. Тестовый вопрос 7:**

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

=Товарные запасы

Нематериальные активы

Незавершенные капитальные вложения

Все перечисленные

**8. Тестовый вопрос 8:**

Назовите активы предприятия, которые не относятся к оборотным средствам:

Денежные средства в банке

=Транспортные средства

Незавершенное производство

Все перечисленные

**9. Тестовый вопрос 9:**

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

**10. Тестовый вопрос 10:**

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

**Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## **Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите правильный ответ:**

### **1. Тестовый вопрос 1:**

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

### **2. Тестовый вопрос 2:**

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

### **3. Тестовый вопрос 3:**

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

### **4. Тестовый вопрос 4:**

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

### **5. Тестовый вопрос 5:**

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

### **6. Тестовый вопрос 6:**

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

### **7. Тестовый вопрос 7:**

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

#### **8. Тестовый вопрос 8:**

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

#### **9. Тестовый вопрос 9:**

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

#### **10. Тестовый вопрос 10:**

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

#### **Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Тестовый вопрос 1:**

1. Что влияет на ассортиментную структуру товарооборота в первую очередь:

Престижность товаров

=Спрос на товары

Производственные возможности

**2. Тестовый вопрос 2:**

Что является качественным показателем товарооборота предприятия:

Сумма оборота в денежном выражении

Темп роста товарооборота

=Ассортиментная структура оборота

**3. Тестовый вопрос 3:**

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

**4. Тестовый вопрос 4:**

Текущие товарные запасы обусловлены обеспечением:

Досрочного завоза их в труднодоступные районы

Создание запасов в определенные периоды года

=Бесперебойной продажи товаров

**5. Тестовый вопрос 5:**

Укажите взаимосвязь объема произведенной продукции (Q) с показателями использования основного капитала (OK):

Варианты ответа:

$H=Q/OK$ ;

$H=OK/Q$ ;

$=H=OKQ$ .

**Выберите несколько правильных ответов:**

**6. Тестовый вопрос 6:**

Товарооборот предприятия питания состоит из частей:

=Реализации продукции собственного производства

=Продажи покупных товаров

**7. Тестовый вопрос 7:**

Реализованная продукция определяется как ...

=приобретенная потребителем товарная продукция

=стоимость готовой продукции с учетом остатков

приобретенные потребителем товары и услуги

стоимость готовой продукции и незавершенного производства

**8. Тестовый вопрос 8:**



Товарная продукция выражает стоимость:  
=готовой продукции, услуг и полуфабрикатов  
всей продукции за определенный период  
=готовой продукции на складе  
всех использованных предметов труда

**9 Тестовый вопрос 9:**

Реализованная продукция определяется как ...  
=приобретенная потребителем товарная продукция  
=стоимость готовой продукции с учетом остатков  
приобретенные потребителем товары и услуги  
стоимость готовой продукции и незавершенного производства

**Вставьте недостающий фрагмент:**

**10. Тестовый вопрос 10:**

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

**Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Тестовый вопрос 1:**

Какой фактор влияет на снижение уровня издержек обращения предприятия:

Рост объема товарооборота

=Рост розничных цен на товары

Рост тарифов на услуги других отраслей

**2. Тестовый вопрос 2:**

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

Общезаводским

Цеховым

=Общехозяйственным

Производственным

**3. Тестовый вопрос 3:**

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

**4. Тестовый вопрос 4:**

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

**5. Тестовый вопрос 5:**

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

**Выберите несколько правильных ответов:**

**6. Тестовый вопрос 6:**

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

**7. Тестовый вопрос 7:**

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

**8. Тестовый вопрос 8:**

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

**Вставьте недостающий фрагмент:**

**9. Тестовый вопрос 9:**

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

- =себестоимость продукции

**10. Тестовый вопрос 10:**

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

- =прямая

**Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## **Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Тестовый вопрос 1:**

Какой из названных вариантов ответов побуждает производителя поднимать цены:

Увеличение загрузки производственных мощностей

=Невозможность выполнить все заказы

Считает спрос эластичным

Увеличение издержек производства

**2. Тестовый вопрос 2:**

Какой из названных вариантов ответов побуждает производителя поднимать цены:

Увеличение загрузки производственных мощностей

=Невозможность выполнить все заказы

Считает спрос эластичным

Увеличение издержек производства

**3. Тестовый вопрос 3:**

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

Общехозяйственная

Технологическая

Производственная

=Полная

**4. Тестовый вопрос 4:**

Сколько уровней содержит применяемая налоговая система:

Два

=Три

Четыре

**5. Тестовый вопрос 5:**

Что представляет собой налогооблагаемая прибыль:

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

Чистая прибыль

Нераспределенная прибыль

**6. Тестовый вопрос 6:**

Как влияет прибыль на размер расходов:

=Увеличение расходов уменьшает прибыль

Увеличение расходов увеличивает прибыль

Прибыль не связана с расходами

**7. Тестовый вопрос 7:**

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

**8. Тестовый вопрос 8:**

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

**9. Тестовый вопрос 9:**

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

**10. Тестовый вопрос 10:**

Валовая прибыль за вычетом коммерческих и управленческих расходов – это:

=Прибыль от продаж

Чистая прибыль

Прибыль до налогообложения

**Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Тестовый вопрос 1:**

Показатели рентабельности относятся к:

Показателям динамики

Абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности

Цепным показателям темпов роста

=Относительным показателям эффективности хозяйственной деятельности

**2. Тестовый вопрос 2:**

Для оценки вероятности наступления банкротства предприятия не используют следующую модель:

=Модель Гордона

Z-показатель Альтмана

Модель Таффлера

Двухфакторную модель

**3. Тестовый вопрос 3:**

Положительная динамика показателя прибыль означает:

=Увеличение получаемой прибыли

Уменьшение получаемой прибыли при условии роста товарооборота

Отсутствии изменений в размере получаемой прибыли

**5. Тестовый вопрос 5:**

Как определить рентабельность предприятия общественного питания:

Отношением товарооборота к прибыли

=Отношением прибыли к товарообороту

Отношением валового дохода к издержкам обращения

**6. Тестовый вопрос 6:**

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

**7. Тестовый вопрос 7:**

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

**Вставьте недостающий фрагмент:**

**8. Тестовый вопрос 8:**

6. Средняя величина капитала за отчетный год – 500 тыс. р. Прибыль о 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 \_\_\_\_\_ %.  
=20

**9. Тестовый вопрос 9:**

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

**10. Тестовый вопрос 10:**

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

**Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## **Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

**Выберите несколько правильных ответов:**

### **1. Тестовый вопрос 1:**

1. Какая из названных позиций характеризует сущность плана:

Прогноз развития предприятия

Концепция деятельности предприятия

=Программа развития предприятия

### **2. Тестовый вопрос 2:**

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

### **3. Тестовый вопрос 3:**

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

### **4. Тестовый вопрос 4:**

Главная цель бизнес-плана – это:

Выпуск запланированного объема продукции

=Расширение предпринимательской деятельности

Получение прибыли

### **5. Тестовый вопрос 5:**

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

### **6. Тестовый вопрос 6:**

В процессе организации системы мониторинга необходимо учитывать следующие особенности деятельности предприятия:

Нацеленность на прогноз

=Комплексность

Целостность

Полезность

### **7. Тестовый вопрос 7:**



Неиспользованные (потенциальные) возможности снижения удельного (то есть выпуска, приходящаяся на единицу и реализации продукции) затраты материальных ресурсов, труда, капитальных расходов — это:

- =Резервы
- Потенциал
- Ресурсы
- Компетенции

#### 8. Тестовый вопрос 8:

Для оценки стратегического положения предприятия по методу SPACE не используют следующую группу критериев:

- Конкурентоспособности предприятия и его положения на рынке
- Стабильности отрасли
- =Развития сектора экономики
- Финансовой силы предприятия

**Выберите несколько правильных ответов:**

#### 9. Тестовый вопрос 9:

Добросовестная конкуренция включает в себя:

- =Снижение издержек
- =Повышение качества продукции
- =Продвижение на рынок новой продукции
- Распространение сведений о качестве продукции конкурентов

#### 10. Тестовый вопрос 10:

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

#### **Критерии оценки:**

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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89 % тестовых заданий,

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий,

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

## **Задания для творческого рейтинга**

### **Темы рефератов**

#### **Тема 4. «Основные операции на рынке недвижимости: характеристика и оформление»**

**Индикатор достижения: ПК-4.1.**

#### **Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

1. Эволюция видов предприятий общественного питания.
1. Развитие функций общественного питания.
2. Влияние внешней среды на общественное питание.
3. Государственное регулирование общественного питания.
4. Реструктуризация предприятий общественного питания.
5. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие.
6. Определение общего объема спроса населения.
7. Прогнозирование спроса на продукция предприятия общественного питания.
8. Критерии оценки инвестиционного проекта.
9. Схема оценки инвестиционного проекта.

#### **Тема 2 Основные фонды предприятия общественного питания.**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Резервы повышения эффективности использования основных средств предприятия питания.
2. Производственные мощности предприятия.

#### **Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Материальные ресурсы и показатели их использования.
2. Кругооборот оборотных средств.
3. Управление оборотными средствами.

#### **Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Планирование производительности труда на предприятии общественного питания. Методика расчета.
2. Планирование численности работников предприятия общественного питания.
3. Предельная производительность труда на предприятии общественного питания.
4. Резервы роста производительности труда на предприятии питания.
5. Анализ влияния использования труда работников предприятия на объем выпуска продукции.

#### **Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. План снабжения предприятий общественного питания.
2. Продуктовый баланс. Его показатели.
3. Анализ факторов увеличения объема продаж и выполнения договорных обязательств.
4. Анализ сбыта продукции.

5. Анализ ритмичности производства.
6. Нормирование и планирование товарных запасов на предприятии общественного питания.

#### **Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Факторный анализ себестоимости.
2. Анализ затрат и их взаимосвязи с объемом производственной деятельности и прибылью.
3. Анализ использования труда и его влияния на себестоимость продукции.

#### **Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Основные принципы ценообразования продукции предприятия общественного питания.
2. Задачи ценообразования.
  1. Выбор метода ценообразования на предприятии питания.
  2. Определение цены на продукцию предприятия питания по системе «Директ-костинг».
  3. Специфика ценообразования на предприятии общественного питания.
  4. Безубыточность работы предприятия общественного питания.
  5. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия питания.

#### **Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Кредитование предприятий общественного питания.
2. Российская практика оценки бизнеса.

#### **Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»**

**Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-4.1, ПК-3.2, ПК-4.3.**

1. Условия для применения маркетинга.
2. Главные составляющие комплекса маркетинга.
3. Раскройте сущность бизнес-плана и его структуру.

#### **Критерии оценки:**

**0,5 балла** – выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

**0,4 балла** – выставляется обучающемуся, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**0,3 балла** – выставляется обучающемуся, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Структура экзаменационного билета**

Наименование оценочного средства	Максимальное количество баллов
<b>Вопрос 1.</b> Закономерности развития общественного питания.	10
<b>Вопрос 2</b> Управление кредиторской задолженностью предприятия общественного питания	10
<b>Практическое задание (задача).</b> Определите норматив оборотных средств в незавершенном производстве, оборачиваемость оборотных средств предприятия, если известно, что выпуск продукции за год составил 10 тыс. ед.; себестоимость изделия – 80 руб., цена изделия на 25 % превышает его себестоимость; среднегодовой остаток оборотных средств – 50 тыс. руб.; длительность производственного цикла изготовления изделия – пять дней; коэффициент нарастания затрат в незавершенном производстве – 0,5.	20

**Задания, включаемые в экзаменационный билет**

Номер задачи	Перечень задач к экзамену
1.	Задача 1. Определить норму амортизации оборудования, если его первоначальная стоимость – 100 млн руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 40 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования 11,5 тыс. руб., срок службы – 7 лет.
2.	Определите норматив оборотных средств в незавершенном производстве, оборачиваемость оборотных средств предприятия, если известно, что выпуск продукции за год составил 10 тыс. ед.; себестоимость изделия – 80 руб., цена изделия на 25 % превышает его себестоимость; среднегодовой остаток оборотных средств – 50 тыс. руб.; длительность производственного цикла изготовления изделия – пять дней; коэффициент нарастания затрат в незавершенном производстве – 0,5.
3.	Задача 3. Проанализировать и оценить инвестиционный проект, используя следующую информацию: Период эксплуатации планируемого к закупке оборудования 4 года. Первоначальные капитальные вложения равны 1500 тыс. руб. Затраты на обслуживание оборудования составляют 10% от суммы первоначальных капитальных вложений в течение каждого года и должны оплачиваться в конце каждого года. В случае покупки данного оборудования в момент возникновения капитальных затрат выплачивается инвестиционная премия в размере 300 тыс. руб. Предполагается, что каждый год в течение времени работы оборудования будет поступать 500 тыс. руб., за исключением второго года планируется получить 550 тыс. руб. Ожидается текущая ставка банковского процесса равная 15%. Требуется: - построить таблицу денежных потоков для данного проекта. - найти полную стоимость данного проекта при 15% и 5% текущей ставки банковского процента. - найти внутреннюю норму процента, при которой проект будет безубыточным и

	определить, является ли проект прибыльным или убыточным. При решении задачи использовать таблицу коэффициентов дисконтирования.														
4.	Задача 4. Инновационный проект реализуется в 3 этапа. Риск провала проекта на первом этапе составляет – 50%, на втором – 30%, на третьем – 10%. Для того чтобы в случае провала проекта на первом этапе все же перейти ко второму необходимо вложить 400 тыс. руб.; от второго к третьему – 200 тыс. руб. Провал проекта на третьем этапе потребует дополнительных вложений в размере 100 тыс. руб. Условия, в которые поставлен инноватор таковы, что проект должен быть завершен во что бы то ни стало. Определить ожидаемые потери в ходе реализации проекта.														
5.	Задача 5. Стоимость оборудования 10 000 тыс. руб. С первого февраля введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 5 млн. руб., с первого июня выбыло оборудование стоимостью 3 млн. руб. Объем выпуска продукции 500 тыс. т., цена за 1т.-10 тыс. руб. Производственная мощность предприятия-550 тыс. т. Рассчитайте коэффициент интенсивности использования оборудования и дайте оценку эффективности использования производственных фондов.														
6.	Задача 6. 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.														
7.	Задача 7. 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. $E = 1,0$ .														
8.	Задача 8. 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.														
9.	Задача 9. Определить потребность в работниках кондитерского цеха в супермаркете при годовой производственной программе в объеме 330 тыс. кондитерских и хлебобулочных изделий и норме выработки на одного кондитера (пекаря) 220 изделий в смену.														
10.	Задача 10. 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														
11.	Задача 11. 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.														
12.	Задача 12. 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:														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Исходные данные</th> <th>Значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Валовая прибыль до налогов, млн. руб.</td> <td>12,5</td> </tr> <tr> <td>2. Величина активов предприятия, млн. руб.</td> <td>51,2</td> </tr> <tr> <td>3. Величина финансовых издержек, млн. руб.</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>4. Общая сумма заемных средств, млн. руб.</td> <td>8,4</td> </tr> <tr> <td>5. Общая сумма собственных средств, млн. руб.</td> <td>20,5</td> </tr> <tr> <td>6. Коэффициент, учитывающий налогообложение</td> <td>0,75 (2/3)</td> </tr> </tbody> </table>	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)
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)														
13.	Задача 13. Произвести анализ выполнения плана и динамики прибыли предприятия														

	<p>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.</p>			
	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	162,4	160,0	165,7
	% к т/о			
	Издержки обращения:			
	в сумме	6988	7093	7211
	% к т/о			
	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			
14.	<p>Задача 14. 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.</p>			
15.	<p>Задача 15. Рассчитать показатели рентабельности предприятия общественного питания за отчетный год на основе данных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сумма валовой прибыли за год – 815 тыс. руб.;</li> <li>- сумма чистой прибыли за год – 521 тыс. руб.;</li> <li>- сумма основных фондов на начало года – 4107 тыс. руб.; на конец года – 4311 тыс. руб.;</li> <li>- сумма материальных оборотных средств на начало года – 492 тыс. руб., на конец года – 614 тыс. руб.;</li> <li>- сумма выручки от реализации продукции за год – 12550 тыс. руб.;</li> <li>- сумма вложенного капитала составила на начало года – 4810 тыс. руб., на конец года – 5237 тыс. руб.</li> </ul>			
16.	<p>Задача 16. 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в 1-ом квартале;</li> <li>2. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютную величину во</li> </ol>			

	2-ом квартале; 3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств.																																																																								
17.	<p>Задача 17. На основе нижеприведенных данных проведите комплексный анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания, оценив динамику показателей, сделайте развернутый вывод:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="2">Годы</th> <th rowspan="2">Абсолютное отклонение</th> <th rowspan="2">Темп роста, %</th> </tr> <tr> <th>базисный</th> <th>отчетный</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Розничный товарооборот, тыс. руб.</td> <td>230 740</td> <td>275 230</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.</td> <td>12 430</td> <td>14 870</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Фондоотдача, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.</td> <td>59 400</td> <td>65 960</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. Издержки обращения, тыс. руб.</td> <td>13 050</td> <td>16 200</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. Затратоотдача, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8. Расходы на оплату труда, тыс. руб.</td> <td>7 410</td> <td>8 320</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9. Среднесписочная численность работников, чел.</td> <td>337</td> <td>343</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10. Производительность труда, тыс. руб./чел.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11. Среднегодовая заработная плата работника, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12. Прибыль, тыс. руб.</td> <td>4 630</td> <td>5 780</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13. Рентабельность предприятия, %</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Обоснуйте принятое Вами решение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какими способами, по-вашему мнению, можно снизить риск инвестиционных вложений в создание нового предприятия?</li> <li>2. Каким образом Вы бы организовали мониторинг текущего состояния предприятия?</li> <li>3. Назовите ситуацию, когда, с Вашей точки зрения, целесообразнее воспользоваться кредитом, а не использовать резервные средства предприятия?</li> </ol>	Показатели	Годы		Абсолютное отклонение	Темп роста, %	базисный	отчетный	1. Розничный товарооборот, 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, %				
Показатели	Годы		Абсолютное отклонение	Темп роста, %																																																																					
	базисный	отчетный																																																																							
1. Розничный товарооборот, 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, %																																																																									
18.	<p>Задача 18. Имеются следующие данные о работе предприятия общественного питания за два года:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Первый год</th> <th>Второй год</th> <th>Отклонения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем продукции, тыс. руб.</td> <td>2100</td> <td>2279,1</td> <td>179,1</td> </tr> <tr> <td>Численность ППП, чел.</td> <td>700</td> <td>710</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Средняя выработка, руб.</td> <td>3000</td> <td>3210</td> <td>210,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.);</li> <li>2. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.);</li> </ol> <p>Удельный вес прироста продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.).</p>	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																																																								
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																																																																						
19.	<p>Задача 19. Предприятие в течение года реализует продукцию на сумму 100 тыс. ден. ед. Затраты на производство и реализацию составляют 80 тыс. ден. ед., в т. ч. постоянные - 20 тыс. ден. ед., переменные -60 тыс. тыс. ед. Определить точку безубыточности производства продукции (критическую программу производства), коэффициенты маржиналь-</p>																																																																								

	ной прибыли и безопасности производства. По результатам расчётов сделать соответствующие выводы.																														
20.	<p>Задача 20. Рассчитать минимальное значение рентабельности инвестиционного проекта.</p> <p>Данные для расчета. Инвестор имеет 1 млн. руб. и хочет, вложив их в инвестиционный проект, получить через два года 500 тыс. руб.</p>																														
21.	<p>Задача 21. Рассчитать коэффициент риска и выбрать наименее рискованный вариант вложения капитала. Данные для расчета.</p> <p>Вариант А. собственные средства инвестора – 5000 тыс. руб. Максимально возможная сумма убытка – 3500 тыс. руб.</p> <p>Вариант Б. Собственные средства инвестора – 3000 тыс. руб. Максимально возможная сумма убытка – 12000 тыс. руб.</p>																														
22.	<p>Задача 22. Стартовая стоимость объекта лизинга – 3 млн. 600 руб. Период полной амортизации – 12 месяцев, равномерно по месяцам. Учетная ставка ЦБ РФ- 40% годовых. С учетом вышеуказанной ставки, а также комиссионных лизингодателя и других доходов, ежемесячные отчисления в покрытие издержек по оказанию кредитных и других услуг составят 20% в месяц от фактически задействованных финансовых средств.</p> <p>Составить график лизинговых платежей и определить общую сумму расходов лизингополучателя. Выявить преимущество получения оборудования по лизингу по сравнению с приобретением его за счет кредита под проценты на уровне учетной ставки Центробанка. Для расчета воспользуйтесь таблицей.</p> <p>Решение</p> <p style="text-align: right;">(тыс. руб.)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Месяцы</th> <th style="width: 20%;">Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего месяца</th> <th style="width: 15%;">Амортизационные ежемесячные отчисления</th> <th style="width: 30%;">Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)</th> <th style="width: 25%;">Расчетные ставки лизинговых платежей</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">2</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">4</th> <th style="text-align: center;">(3) + (4)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">...</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ИТОГО</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>По результатам расчета сделайте соответствующие выводы.</p>	Месяцы	Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего месяца	Амортизационные ежемесячные отчисления	Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)	Расчетные ставки лизинговых платежей	1	2	3	4	(3) + (4)	1					2					...					ИТОГО				
Месяцы	Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего месяца	Амортизационные ежемесячные отчисления	Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)	Расчетные ставки лизинговых платежей																											
1	2	3	4	(3) + (4)																											
1																															
2																															
...																															
ИТОГО																															
23.	<p>Задача 23. Рассчитать необходимые показатели (см. табл.) и выбрать наиболее экономичный вид вложения капитала в основные фонды. Критерием выбора является минимум приведенных затрат.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Показатели</th> <th style="width: 15%;">Первый вид</th> <th style="width: 15%;">Второй вид</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.</td> <td style="text-align: center;">900</td> <td style="text-align: center;">1700</td> </tr> <tr> <td>Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td style="text-align: center;">450</td> </tr> <tr> <td>Производительность оборудования, кг/ч</td> <td style="text-align: center;">270</td> <td style="text-align: center;">440</td> </tr> <tr> <td>Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений</td> <td style="text-align: center;">0,15</td> <td style="text-align: center;">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 продукции, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Экономичность вложения капитала, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Первый вид	Второй вид	Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.	900	1700	Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.	350	450	Производительность оборудования, кг/ч	270	440	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.					
Показатели	Первый вид	Второй вид																													
Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.	900	1700																													
Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.	350	450																													
Производительность оборудования, кг/ч	270	440																													
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 24. Вычислить коэффициент обеспеченности собственными средствами. Что он показывает? Основное производство – 73 тыс. руб.; расходы на продажу – 36 тыс. руб.; товары – 90 тыс. руб.; готовая продукция – 452 тыс. руб.; налог на добавленную стоимость – 61 тыс. руб.; расчеты с покупателями (дебетовый остаток) – 75 тыс. руб.; расчеты с прочими дебиторами – 147 тыс. руб.; расчетный счет – 50 тыс. руб.; уставный капитал – 900 тыс. руб.; нематериальные активы – 16 тыс. руб.; резервный капитал – 19 тыс. руб.; износ основных средств – 102 тыс. руб.; амортизация нематериальных активов – 6 тыс. руб.; основные средства – 2000 тыс. руб.					
25.	Годовой выпуск блюд – 26 800 шт. Норма расхода картофеля на одно блюдо – 0,15 кг, моркови – 0,02 кг, соли – 0,007 кг. Цена 1 кг картофеля – 1,20 ден. ед., 1 кг моркови – 2,20 ден. ед., 1 кг соли – 0,50 ден. ед. Остатки картофеля на начало года – 40 кг, моркови – 10 кг. Норма запасов на конец года: картофеля – 30 дней, моркови – 20 дней, соли – 5 дней. Определить годовую потребность в сырье: картофеле, моркови, соли и его стоимость, а также величину закупки картофеля, моркови, соли на год.					
26.	Задача 26. Определить норму амортизации оборудования, если его первоначальная стоимость – 90 млн руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 20 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования 9,5 тыс. руб., срок службы – 5 лет.					
27.	Задача 27. Рассчитать показатели использования оборотных средств по следующим данным: сумма авансированного оборотного капитала – 7400 тыс. руб.; выручка от реализации – 13250 тыс. руб.; число дней оборота – 1 год					
28.	Задача 28. Среднесписочная численность работников предприятия за год составила 600 чел. В течение года уволилось по собственному желанию 37 чел., уволено за нарушение трудовой дисциплины 5 чел., ушли на пенсию 11 чел., поступили в учебные заведения и призваны в вооруженные силы 13 чел., переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 30 чел. Вычислить: 1) коэффициент выбытия кадров (%); 2) коэффициент текучести кадров (%).					
29.	Задача 29. В I квартале удельные переменные расходы на изделие составили 95 руб., цена единицы продукции – 125 руб., общие постоянные расходы – 100 000 руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных расходов так же на 10%. Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический объем продукции.					
30.	Задача 30. По одному из изучаемых предприятий средняя списочная численность рабочих за апрель составила 1020 чел., в том числе рабочих с продолжительностью рабочего дня 7 ч. – 70 чел. Остальные рабочие имеют установленную продолжительность рабочего дня 8 ч. Эти рабочие отработали за отчетный период 19420 чел.-дней (135640 чел.-ч.), в том числе сверхурочно 400 чел.-ч. В отчетном месяце был 21 рабочий день. Определить показатели, характеризующие уровень использования рабочего времени за используемый период. Проанализировать полученные результаты.					
31.	Задача 31. В кафе максимальная оборачиваемость одного места – 12,0 чел. Фактическая оборачиваемость одного места в отчетном году – 8,5 чел. (т.е. коэффициент оборачиваемости в отчетном году составляет: $8,5 \text{ чел.} / 12,0 \text{ чел.} = 0,71$ ). В будущем году планируется повысить коэффициент оборачиваемости до 0,8. В кафе – 20 мест. Среднее кол-во блюд на 1-гопоситителя – 2,1. Определить плановую численность посетителей на следующий год и плановый выпуск блюд на год.					
32.	Задача 32. Выполнение плана по выпуску продукции предприятием общественного питания за отчетный период:					
	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Наименование товарной позиции</td> <td colspan="2">Выпуск продукции</td> </tr> <tr> <td>план</td> <td>факт</td> </tr> </table>	Наименование товарной позиции	Выпуск продукции		план	факт
Наименование товарной позиции	Выпуск продукции					
	план	факт				

	Изделие А	105,8	102,1
	Изделие Б	94,3	96,8
	Изделие В	55,7	55,7
	Изделие Г	-	31,3
Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции.			
33.	Задача 33. Оцените ожидаемый коэффициент Цена/Прибыль для открытой компании «Икс» на момент до широкой публикации ее финансовых результатов за отчетный (2007) год, если известно, что прибыль за 2007 год – 77 000 000 рублей; прогнозируемая на 2008 год прибыль – 79 000 000 рублей; ставка дисконта для компании «Икс», рассчитанная по модели оценки капитальных активов – 15%. Темп роста прибылей компании стабилизирован. Остаточный срок жизни бизнеса компании – неопределенно длительный (указанное может допускаться для получения предварительной оценки).		
34.	Задача 34. Предприятие выплатило дивиденды за прошлый год в размере 60 руб. на акцию. Ожидается ежегодный прирост дивидендов на 8 %. Определить стоимость 1 акции (после выплаты 60 руб. дивидендов), если ставки дисконтирования составляет 16 %.		
35.	Задача 35. Используя исходные данные рассмотренные в примере, рассчитать норматив оборотных средств в следующем году, когда предприятие планирует дополнительно к изделию А начать производство нового изделия Б в объеме 20 тыс. шт./год (I квартал — 3 тыс. шт., II квартал — 5 тыс. шт., III квартал — 5 тыс. шт., IV квартал — 7 тыс. шт.). Производственная себестоимость изделия Б составит 3100 руб. Длительность производственного цикла – 3,5 дня.		
36.	Задача 36. Выручка от реализации продукции составила в отчетном году 130 млн. руб., а в следующем плановом году планируется 150 млн руб. Число оборотов оборотных средств в отчетном году было шесть, в плановом году предполагается ускорить оборачиваемость, чтобы компенсировать дополнительную потребность в оборотных средствах. Сколько оборотов должны совершить оборотные средства в плановый период, чтобы покрыть дополнительную потребность в них? Какова при этом длительность одного оборота? Рассчитать относительное высвобождение оборотных средств в результате ускорения их оборачиваемости		

Типовой перечень вопросов к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Сущность общественного питания
2.	Функции общественного питания в рыночной экономике
3.	Внутренняя среда общественного питания: понятие и сущность
4.	Циклы общественного питания
5.	Закономерности развития общественного питания
6.	Малый и большой циклы общественного питания
7.	Предназначение и функциональная нагрузка предприятия общественного питания
8.	Этапы создания предприятия общественного питания
9.	Инвестиционный проект предприятия общественного питания: понятие и типология
10.	Аренда имущества предприятия: сущность, технология и значение в деятельности
11.	Капитал предприятия общественного питания: понятие, сущность и виды
12.	Основные фонды предприятий общественного питания: понятие, классификация и значение
13.	Технология учета износа основных фондов предприятия общественного питания
14.	Технология оценки эффективности использования основных фондов

15	Оборотные средства предприятий общественного питания: понятие, классификация, значение
16	Механизм расчета потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания
17	Технология оценки эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания
18	Кадровый состав предприятия общественного питания
19	Анализ трудовых ресурсов на предприятии общественного питания
20	Направления использования потенциальных возможностей работников предприятия
21	Информация предприятия общественного питания: сущность и значение
22	Электронная коммерция предприятия общественного питания: сущность и значение
23	Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, сущность и виды
24	Технология анализа товарооборота на предприятии общественного питания
25	Технология планирования производственной программы общественного питания
26	Технология планирования товарооборота общественного питания
27	Планирование трудовых ресурсов на предприятии общественного питания
28	Планирование оборотных средств предприятия общественного питания
29	Методы оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
30	Показатели оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
31	Технология оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
32	Лизинг имущества предприятия: сущность, технология и значение в деятельности
33	Информационные ресурсы предприятия общественного питания: сущность и классификация
34	Инновационная деятельность предприятия общественного питания: сущность и содержание
35	Показатели инновационной деятельности предприятия общественного питания
36	Методы начисления амортизации основных фондов предприятия общественного питания
37	Воспроизводство основных фондов: понятие, механизм, значение
38	Технология планирования оборотных средств предприятий общественного питания
39	Управление дебиторской задолженностью предприятия общественного питания
40	Управление кредиторской задолженностью предприятия общественного питания
41	Показатели оценки эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания: классификация и расчет
42	Производительность труда персонала: определение и показатели
43	Выработка и трудоемкость, их характеристика
44	Технология планирования производительности труда. Методика расчета
45	Предельная производительность труда
46	Планирование численности работников предприятия общественного питания: сущность, значение и механизм расчета
47	Планирование социального развития предприятия общественного питания
48	Мотивация труда работников предприятия общественного питания: сущность и формы
49	Источники информации на предприятии общественного питания
50	Технология управления информационными ресурсами на предприятии общественного питания

51	Технология организации электронной коммерции на предприятии общественного питания
52	Технология управления электронной коммерции на предприятии общественного питания
53	Товарооборот предприятия общественного питания: состав и структура
54	Анализ и планирование товарных запасов на предприятии общественного питания
55	Издержки обращения предприятия общественного питания: понятие, сущность и структура и классификация
56	Технология анализа издержек обращения предприятия общественного питания
57	Расчет планового уровня издержек обращения предприятия общественного питания
58	Технология ценообразования на предприятии общественного питания
59	Ценовая политика предприятия общественного питания: понятие, значение, механизм
60	Доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, структура экономических категорий
61	Механизм налогообложения предприятий общественного питания
62	Технология анализа деятельности предприятия общественного питания
63	Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
64	Планирование деятельности предприятий общественного питания в условиях рынка
65	Специфика современной системы управления на предприятии общественного питания
66	Маркетинговая служба на предприятии общественного питания
67	Функциональные задачи логистики предприятия сфере общественного питания
68	Контроллинг на предприятии общественного питания: сущность, значение и механизм
69	Потенциал предприятий общественного питания: сущность и технология оценки
70	Рычаги (левередж): финансовый, сопряженный, производственный (операционный)
71	Прибыль предприятия общественного питания: понятие, сущность, структура экономических категорий
72	Рентабельность предприятия общественного питания

**Тематика курсовых работ/проектов**

Курсовая работа/проект по дисциплине «Экономика предприятий питания» учебным планом не предусмотрена

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

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
1		2	3	4	5
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции обще-</p>	Продвинутый

				ственного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
	1	3	4	5	5
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b></p> <p>показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b></p> <p>организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
				<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b></p> <p>теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории</p>	

				мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы	
1	2	3	4	5	5
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b></p> <p>пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),</p>	



				обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
	1	2	3	4	5
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-1. Способен организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	

	1	2	3	4	5
				<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b>  проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;  рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<b>Повышенный</b>
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b>  показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	

			<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и</p>	

				<p>регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспе-</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>чивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	
				<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и</p>	

				специализированных пищевых продуктов;	
--	--	--	--	---------------------------------------	--

	1	2	3	4	5
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	Базовый
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, по-</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологиче-</p>	

			<p>вышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ских расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования</p>	



				<p>системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	
<p><b>менее 50 баллов</b></p>	<p><b>«неудовлетворительно»</b></p>	<p>ПК-1. Способен организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного пи-</p>	<p><b>Компетенции не сформированы</b></p>

			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>тания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
				<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологиче-</p>	

				ских	
--	--	--	--	------	--

1	2	3	4	5
	<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
	<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на</p>	

				<p>предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b></p> <p>пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие</p>	
--	--	--	--	--	--

				современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	