

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

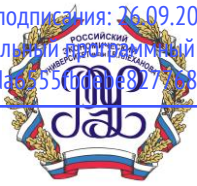
ФИО: Петровская Анна Владимировна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13

Уникальный идентификатор документа:

798bda551000e8708f6f1710bd17a9b76c31dc1b6abac5aff10c8c3199




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

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

Кафедра Экономики и управления

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры
экономики и управления
от « 28 » марта 2019 № 9
Зав. КЭУ, к.э.н., доц.

 И.В. Балашова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.Б.17 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ для студентов приема 2020 г.

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

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

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Составитель:
к.э.н., доцент

С.А. Козловская

Краснодар
2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ | 4 |
| 3...ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 4 |
| 4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ» | 6 |
| 5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ | 8 |
| 6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 21 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ | 21 |

Приложения:

| | |
|--|----|
| 1. Перечень вопросов к зачету | 25 |
| 2. Перечень вопросов к экзамену..... | 36 |
| 3. Комплект тестовых заданий по разделу 1. «Организация общественного питания в современных условиях»..... | 45 |
| 4. Комплект тестовых заданий по разделу 2. «Ресурсный потенциал общественного питания»..... | 48 |
| 5. Комплект тестовых заданий по разделу 3. «Малые циклы общественного питания»..... | 57 |
| 6. Комплект тестовых заданий по разделу 3. «Большие циклы общественного питания»..... | 64 |
| 7. Комплект тестовых заданий входного контроля..... | 73 |
| 8. Темы рефератов..... | 76 |
| 9. Вопросы для собеседования..... | 79 |
| 10. Вопросы для устного опроса..... | 82 |
| 11. Темы форума..... | 83 |
| 12. Темы дискуссии..... | 84 |
| 13. Темы эссе..... | 86 |
| 14. Темы деловой игры..... | 87 |
| 15. Комплект заданий для выполнения контрольной работы обучающимися очной формы обучения..... | 89 |
| 16. Комплект заданий для выполнения контрольной работы обучающимися заочной формы обучения..... | 92 |
| 17. Образец экзаменационного билета..... | 98 |
| ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ) | 98 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Экономика предприятий питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного».

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

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

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

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

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

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

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

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся первого курса по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежной дисциплины «Менеджмент предприятий питания».

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

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине или практике:

-управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

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

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

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

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

-теоретическое обоснование современных экономических концепций и моделей;

-формирование навыков использования теоретических моделей для анализа экономических проблем;

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

-выбора адекватных моделей для исследования конкретных экономических процессов;

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

-проведения самостоятельной научно-исследовательской работы.

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

Изучение учебной дисциплины «Экономика предприятий питания» направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

ПК-30 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

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

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

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

Таблица 1

| Разделы (темы) дисциплины (модулей) | Формируемые компетенции (коды компетенций) | | | | |
|---|--|-------|-------|-------|-------|
| | ОК-3 | ПК-14 | ПК-16 | ПК-22 | ПК-30 |
| Семестр 7 Раздел I. Организация общественного питания в современных условиях | | | | | |
| Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания | + | | | | |
| Тема 2 Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания. | + | + | + | + | + |
| Семестр 7 Раздел II. Ресурсный потенциал общественного питания | | | | | |
| Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания. | + | + | + | + | + |
| Тема 4 Оборотные средства предприятия общественного питания | + | + | + | + | + |
| Тема 5 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания. | + | + | + | + | + |
| Тема 6 Информационные ресурсы. Электронная коммерция. | + | + | + | + | + |
| Семестр 7 Раздел III Малые циклы общественного питания | | | | | |
| Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания. | + | + | + | + | + |
| Тема 8 Издержки производства и обращения общественного питания. | + | + | + | + | + |
| Тема 9 Цены и ценовая политика. | + | + | + | + | + |
| Тема 10. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания. | + | + | + | + | + |
| Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания | + | + | + | + | + |
| Семестр 8 Раздел IV Большие циклы общественного питания | | | | | |
| Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания | + | + | + | + | + |
| Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания. | + | + | + | + | + |

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Экономика предприятий питания»

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

Таблица 2

| Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Оценочные средства | | |
|---|---|--------------------------|--|--------|
| | | Тестовые задания, кол-во | Другие оценочные средства | |
| | | | Вид | Кол-во |
| Входной контроль | | | | |
| «Менеджмент предприятий питания» | ОК-3; ПК-23 | 20 | Компьютерные тесты | 1 |
| Раздел I. Организация общественного питания в современных условиях | | | | |
| Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания | ОК-3 | 17 | опрос, дискуссия, реферат | 4 |
| Тема 2 Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, реферат, эссе, деловая игра | 4 |
| Семестр 7 Раздел II. Ресурсный потенциал общественного питания | | | | |
| Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | 74 | собеседование, эссе, реферат | 3 |
| Тема 4 Оборотные средства предприятия общественного питания | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, эссе, реферат | 3 |
| Тема 5 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, реферат, дискуссия, эссе | 4 |

| | | | | |
|---|--|----|--|---|
| Тема 6 Информационные ресурсы. Электронная коммерция. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, эссе, реферат | 3 |
| Семестр 7 Раздел III Малые циклы общественного питания | | | | |
| Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | 49 | собеседование, реферат, эссе, дискуссия, контрольная работа № 1 | 5 |
| Тема 8 Издержки производства и обращения общественного питания. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, дискуссия, реферат | 3 |
| Тема 9 Цены и ценовая политика. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, реферат, эссе | 3 |
| Тема 10. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, эссе, реферат, форум | 4 |
| Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, реферат, дискуссия | 3 |
| Семестр 8 Раздел IV Большие циклы общественного питания | | | | |
| Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | 60 | собеседование, эссе, реферат | 3 |
| Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания. | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | собеседование, эссе, дискуссия, контрольная работа № 2 | 4 |
| Промежуточная аттестация | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30 | | Подготовка к экзамену | 1 |

| | | | | |
|---------------------|---|-----|----|----|
| Всего по дисциплине | ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30; ПК-23 | 200 | 10 | 47 |
|---------------------|---|-----|----|----|

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

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

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием тем дисциплины.

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

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

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

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

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

Таблица 3

| 100-балльная система оценки | Традиционная четырехбалльная система оценки | Формируемые компетенции (индикаторы компетенций) | Критерии оценивания |
|-----------------------------|---|--|---|
| 85 – 100 баллов | «отлично» «зачтено» | ОК-3 | Знает верно и в полном объеме: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания. Умеет верно и в полном объеме: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания. Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания. |
| | | ПК-14 | Знает верно и в полном объеме: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Умеет верно и в полном объеме: оценивать финансовое состояние предприятия питания. Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками принятия решений по результатам контроля. |

| | | | |
|-------------------|-----------------------|-------|---|
| | | ПК-16 | <p>Знает верно и в полном объеме: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p> |
| | | ПК-22 | <p>Знает верно и в полном объеме: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.</p> |
| | | ПК-30 | <p>Знает верно и в полном объеме: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p> |
| 70 – 84 баллов | «хорошо» «зачтено» | ОК-3 | <p>Знает с незначительными замечаниями: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> |
| | | ПК-14 | <p>Знает с незначительными замечаниями: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: оценивать финансовое состояние предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками принятия решений по результатам контроля.</p> |
| | | ПК-16 | <p>Знает с незначительными замечаниями: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p> |

| | | | |
|-------------------|----------------------------------|-------|---|
| | | | <p>проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p> |
| | | ПК-22 | <p>Знает с незначительными замечаниями: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.</p> |
| | | ПК-30 | <p>Знает с незначительными замечаниями: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p> |
| 50 – 69 баллов | «удовлетворительно» «зачтено» | ОК-3 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> |
| | | ПК-14 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: оценивать финансовое состояние предприятия питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками принятия решений по результатам контроля.</p> |
| | | ПК-16 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.</p> |

| | | | |
|-----------------|---------------------------------------|-------|---|
| | | | Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания. |
| | | ПК-22 | Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания. |
| | | ПК-30 | Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания. Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. |
| менее 50 баллов | «неудовлетворительно» «не зачтено» | ОК-3 | Не знает на базовом уровне: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания. Не умеет на базовом уровне: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания. Не владеет на базовом уровне: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания. |
| | | ПК-14 | Не знает на базовом уровне: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Не умеет на базовом уровне: оценивать финансовое состояние предприятия питания. Не владеет на базовом уровне: навыками принятия решений по результатам контроля. |
| | | ПК-16 | Не знает на базовом уровне: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов. Не умеет на базовом уровне: проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания. Не владеет на базовом уровне: навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания. |
| | | ПК-22 | Не знает на базовом уровне: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Не умеет на базовом уровне: проводить |

| | | | |
|--|--|-------|--|
| | | | мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Не владеет на базовом уровне: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания. |
| | | ПК-30 | Не знает на базовом уровне: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания. Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Не владеет на базовом уровне: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. |

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

Оценочные средства сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

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

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 3-17)

Промежуточная аттестация

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

(Вопросы к зачету и экзамену представлены в Приложениях 1 и 2)

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

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в

соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 4).

Таблица 4

| Наименование оценочного средства | Характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства по дисциплине | Методы оценки результатов |
|----------------------------------|--|--|---------------------------|
| 1. Тест | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос. | Тестовое задание (Приложение 3,4,5,6), входной контроль (Приложение 7) | Экспертный, электронный |
| 2.Собеседование | Собеседование проводится в форме дискуссии с преподавателем, который стремится выявить целостность и глубину знаний студента по теме занятия. При этом основное внимание уделяется вопросам воздействия внешних и внутренних факторов на изучаемый объект, его структуре, видам связей, особенностям взаимодействия его элементов. | Вопросы для собеседования (Приложение 9) | экспертный |
| 3.Устный опрос | Опрос проводится в форме дискуссии с преподавателем, который стремится выявить целостность и глубину знаний студента по теме занятия. При этом основное внимание уделяется вопросам воздействия внешних и внутренних факторов на изучаемый объект, его структуре, видам связей, особенностям взаимодействия его элементов. | Вопросы для устного опроса (Приложение 10) | экспертный |
| 3.Реферат | Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата | Тематика рефератов (Приложение 8) | экспертный |
| 4.Дискуссия | Форма учебного занятия, в ходе которого преподаватель контролирует усвоение студентами сложного лекционного курса, а также процесс самостоятельной работы студентов в течение семестра. На дискуссию выносятся узловые, спорные или особенно трудные темы, а также самостоятельно изученный студентами материал. Она позволяет систематизировать знания. | Вопросы, выносимые на дискуссию (Приложение 12) | экспертный |
| 5. Форум | Метод обучения, при котором студенты и преподаватели участвуют | Ситуация, задание для | экспертный |

| | | | |
|-----------------------|---|--|------------|
| | <p>в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. Центральным понятием метода является понятие ситуация, т.е. набор переменных (и/или их значений), когда их выбор решающим образом влияет на конечный результат. Принципиально отрицается наличие единственно правильного решения. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решения и обосновать его.</p> | <p>решения проблемы (Приложение 11)</p> | |
| Деловая игра | <p>Форма учебного занятия, в ходе которого преподаватель контролирует усвоение студентами сложного лекционного курса, а также процесс самостоятельной работы студентов в течение семестра. На дискуссию выносятся узловые, спорные или особенно трудные темы, а также самостоятельно изученный студентами материал. Она позволяет систематизировать знания.</p> | <p>Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 14)</p> | |
| Эссе | <p>Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.</p> | <p>Тематика эссе (Приложение 13)</p> | |
| 6. Контрольная работа | <p>Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса, позволяющей осуществить проверку усвоения студентами материала раздела дисциплины.</p> | <p>Контрольная работа состоит из небольшого количества разных по сложности заданий: тестов, вопросов и задач, требующих обоснованного ответа. (Приложение 15,16)</p> | экспертный |
| 7. Зачет | <p>Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой</p> | <p>Вопросы к зачету (Приложение 1)</p> | экспертный |

| | | | |
|---------|--|---|--------------|
| Экзамен | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной или устной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины | Вопросы к экзамену (Приложение 2) экзаменационные билеты (Приложение 17) | к экспертный |
|---------|--|---|--------------|

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

Вопросы к зачету

**по дисциплине «Экономика предприятий питания»
 для студентов 4 курса**

Направление подготовки 19.03.04

**Технология продукции и организация общественного питания
 направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»,
 на 2019-2020 уч. год**

| Номер вопроса | Перечень вопросов к зачету |
|---------------|---|
| 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 |
| 56 | Классификация издержек обращения предприятия общественного питания |
| 57 | Технология анализа издержек обращения предприятия общественного питания |
| 58 | Расчет планового уровня издержек обращения предприятия общественного питания |
| 59 | Технология ценообразования на предприятии общественного питания |
| 60 | Ценовая политика предприятия общественного питания: понятие, значение, механизм |

Практические задания к зачету

| Номер задачи | Перечень задач к зачету |
|--------------|--|
| 1. | Задача 1. 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. | | | | | | |
| 2. | Задача 2. 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. | | | | | | |
| 3. | Задача 3. 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.). | | | | | | |
| 4. | Задача 4. По анализируемому предприятию имеются следующие данные: | | | | | |
| Таблица 1 | | | | | | |
| | Актив | На начало отчетного периода | На конец отчетного периода | Пассив | На начало отчетно го 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.

| | |
|----|---|
| 5. | <p>Задача 5. На основе нижеприведенных данных определите величину уставного капитала, соотношение собственного и заемного, основного и оборотного капиталов предприятия общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовая форма предприятия – общество с ограниченной ответственностью; - учредители (9 чел.) внесли каждый по 80 тыс. руб.; - на аукционе совместно было приобретено здание, оцененное по остаточной стоимости в 7,3 млн. руб.; |
|----|---|

| | | | |
|-----|--|----------------|--------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - инвестиции в оборудование составили 470 тыс. руб.; - в кредит было закуплено товаров на сумму 320 тыс. руб.; - приобретен малоценный и быстроизнашивающийся инвентарь на сумму 22 тыс. руб. | | |
| 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_i) составили в тыс. руб.: 270, 420, 560; чистая прибыль (P_i) 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: | | |
| | Исходные данные | Значение | |
| | 1. Валовая прибыль до налогов, млн. руб. | 12,0 | |
| | 2. Величина активов предприятия, млн. руб. | 51,0 | |
| | 3. Величина финансовых издержек, млн. руб. | 1,3 | |
| | 4. Общая сумма заемных средств, млн. руб. | 8,4 | |
| | 5. Общая сумма собственных средств, млн. руб. | 20,0 | |
| | 6. Коэффициент, учитывающий налогообложение | 0,7 | |
| 13. | Задача 13. Произвести анализ выполнения плана и динамики прибыли предприятия общественного питания за отчетный период на основе данных таблицы. В процессе анализа установить влияние изменения валовых доходов, издержек обращения, розничного товарооборота, сальдо внереализационных доходов и расходов на отклонение фактической прибыли от плана и прошлого года. Аналитическую таблицу построить самостоятельно. | | |
| | Показатели | Предыдущий год | Отчетный год |
| | | | план факт |
| | Розничный товарооборот в действующих ценах, тыс. руб. | 96300 | 104000 109500 |
| | Общая сумма валового дохода, тыс. руб. | 19143 | 19330 19540 |
| | Уровень валового дохода, % к т/о | | |
| | Обязательные платежи, взимаемые за счет | | |

| | | | | |
|-----|---|-------|---------|-------|
| | валового дохода: в сумме % к т/о | 162,4 | 160,0 | 165,7 |
| | Издержки обращения: в сумме % к т/о | 6988 | 7093 | 7211 |
| | Прибыль от реализации товаров: в сумме % к т/о | | | |
| | Внереализационные доходы, тыс. руб. | 36,0 | - | 45,0 |
| | Внереализационные расходы, тыс. руб. | 48,0 | - | 67,0 |
| | Валовая прибыль, тыс. руб. | | | |
| | Валовая прибыль, % к т/о | | | |
| | Обязательные платежи и налоги, взимаемые из валовой прибыли, тыс. руб. | 250 | 278 | 290 |
| | Налог на прибыль при ставке 24 % | | | |
| | Чистая прибыль, тыс. руб. | | | |
| | Чистая прибыль, % к т/о | | | |
| 14. | 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. | | | |
| 15. | Задача 15. Рассчитать показатели рентабельности предприятия общественного питания за отчетный год на основе данных: - сумма валовой прибыли за год – 815 тыс. руб.;; - сумма чистой прибыли за год – 521 тыс. руб.;; - сумма основных фондов на начало года – 4107 тыс. руб.;; на конец года – 4311 тыс. руб.;; - сумма материальных оборотных средств на начало года – 492 тыс. руб.;; на конец года – 614 тыс. руб.;; - сумма выручки от реализации продукции за год – 12550 тыс. руб.;; - сумма вложенного капитала составила на начало года – 4810 тыс. руб.;; на конец года – 5237 тыс. руб. | | | |
| 16. | 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: 1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в 1-ом квартале; 2. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютную величину во 2-ом квартале; 3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств. | | | |
| 17. | Задача 17. На основе нижеприведенных данных проведите комплексный анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания, оценив динамику показателей, сделайте развернутый вывод: | | | |
| | Показатели | Годы | Абсолют | Темп |

| | | базисный | отчетный | ное отклонен ие | роста, % |
|-----|--|----------|----------|-----------------------|----------|
| 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, % | | | | |
| | <p>Обоснуйте принятое Вами решение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какими способами, по-вашему мнению, можно снизить риск инвестиционных вложений в создание нового предприятия? 2. Каким образом Вы бы организовали мониторинг текущего состояния предприятия? 3. Назовите ситуацию, когда, с Вашей точки зрения, целесообразнее воспользоваться кредитом, а не использовать резервные средства предприятия? | | | | |
| 18. | <p>Задача 18. Проанализировать и оценить инвестиционный проект, используя следующую информацию:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Период эксплуатации планируемого к закупке оборудования 4 года. 2. Первоначальные капитальные вложения равны 1500 тыс. руб. 3. Затраты на обслуживание оборудования составляют 10% от суммы первоначальных капитальных вложений в течение каждого года и должны оплачиваться в конце каждого года. 4. В случае покупки данного оборудования в момент возникновения капитальных затрат выплачивается инвестиционная премия в размере 300 тыс. руб. 5. Предполагается, что каждый год в течение времени работы оборудования будет поступать 500 тыс. руб., за исключением второго года планируется получить | | | | |

| | <p>550 тыс. руб.</p> <p>б. Ожидается текущая ставка банковского процесса равная 15%. Требуется:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>При решении задачи использовать таблицу коэффициентов дисконтирования.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--|---|--|---|--------------------------------------|---|---|---|---|-----------|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|-----|--|--|--|--|-------|--|--|--|--|
| 19. | <p>Задача 19. Выбрать наиболее доходный вариант вложения капитала и определить сумму дополнительного чистого дохода.</p> <p>Данные для расчета. Инвестор располагает капиталом в 5 млн. руб. и вкладывает его на депозит на срок два года. При вложении капитала по первому варианту доход составляет 40% годовых, по второму – вложение производится по кварталам. Доход начисляется из расчета 35% годовых. Ставка налога на доходы по депозитам – 32%.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>Месяцы</th> <th>Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего месяца</th> <th>Амортизационные ежемесячные отчисления</th> <th>Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)</th> <th>Расчетные ставки лизинговых платежей</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>(3) + (4)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>...</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>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" data-bbox="384 300 1490 779"> <thead> <tr> <th data-bbox="384 300 1166 367">Показатели</th> <th data-bbox="1166 300 1321 367">Первый вид</th> <th data-bbox="1321 300 1490 367">Второй вид</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="384 367 1166 405">Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.</td> <td data-bbox="1166 367 1321 405">800</td> <td data-bbox="1321 367 1490 405">1600</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 405 1166 472">Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.</td> <td data-bbox="1166 405 1321 472">250</td> <td data-bbox="1321 405 1490 472">350</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 472 1166 510">Производительность оборудования, кг/ч</td> <td data-bbox="1166 472 1321 510">170</td> <td data-bbox="1321 472 1490 510">340</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 510 1166 577">Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений</td> <td data-bbox="1166 510 1321 577">0,15</td> <td data-bbox="1321 510 1490 577">0,1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 577 1166 616">Приведенные затраты, тыс. руб.</td> <td data-bbox="1166 577 1321 616"></td> <td data-bbox="1321 577 1490 616"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 616 1166 683">Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции</td> <td data-bbox="1166 616 1321 683"></td> <td data-bbox="1321 616 1490 683"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 683 1166 750">Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства продукции, тыс. руб.</td> <td data-bbox="1166 683 1321 750"></td> <td data-bbox="1321 683 1490 750"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 750 1166 779">Экономичность вложения капитала, тыс. руб.</td> <td data-bbox="1166 750 1321 779"></td> <td data-bbox="1321 750 1490 779"></td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Первый вид | Второй вид | Капиталовложения в оборудование, тыс. руб. | 800 | 1600 | Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб. | 250 | 350 | Производительность оборудования, кг/ч | 170 | 340 | Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений | 0,15 | 0,1 | Приведенные затраты, тыс. руб. | | | Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции | | | Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства продукции, тыс. руб. | | | Экономичность вложения капитала, тыс. руб. | | |
|---|---|------------|------------|------------|--|-----|------|---|-----|-----|---------------------------------------|-----|-----|--|------|-----|--------------------------------|--|--|---|--|--|---|--|--|--|--|--|
| Показатели | Первый вид | Второй вид | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Капиталовложения в оборудование, тыс. руб. | 800 | 1600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб. | 250 | 350 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Производительность оборудования, кг/ч | 170 | 340 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений | 0,15 | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Приведенные затраты, тыс. руб. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства продукции, тыс. руб. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Экономичность вложения капитала, тыс. руб. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25. | <p>Задача 25. 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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27. | <p>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</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28. | <p>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 (%).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 30. | <p>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 отчётный период 19420 чел.-дней (135640 чел.-ч.), в том числе сверхурочно 400 чел.-ч. В отчётном месяце был 21 рабочий день. Определите показатели, характеризующие уровень использования рабочего времени за используемый период. Проанализировать полученные результаты.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|---------------------|--------------------------|--------|---------------------------------------|---|---|-----|------|-----|-----------------------|-----|--------------------------------------|----|---|-----|---------|-----|--|----|---|---|-----------------------|----|---|---|--|-----|----|----|--|----|---|---|-----------------------------|-----|---|---|-------------------|-----|---|---|
| 31. | <p>Задача 31. Определите среднегодовую стоимость основных средств, используя известные вам способы. Данные для решения:</p> <table border="1" data-bbox="359 566 1240 1104"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение, тыс. руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Стоимость на начало года</td> <td>15 000</td> </tr> <tr> <td>Стоимость введенных основных средств:</td> <td></td> </tr> <tr> <td> в марте</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td> июне</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td> августе</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Стоимость выбывших основных средств:</td> <td></td> </tr> <tr> <td> в феврале</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td> октябре</td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Значение, тыс. руб. | Стоимость на начало года | 15 000 | Стоимость введенных основных средств: | | в марте | 200 | июне | 150 | августе | 250 | Стоимость выбывших основных средств: | | в феврале | 100 | октябре | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатель | Значение, тыс. руб. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Стоимость на начало года | 15 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Стоимость введенных основных средств: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в марте | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| июне | 150 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| августе | 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Стоимость выбывших основных средств: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в феврале | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| октябре | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32. | <p>Задача 32. В цехе произведено 200 шт. изделия А и 400 шт. изделия Б. Составьте смету затрат на производство по цеху и калькуляцию себестоимости каждого вида продукции. Исходные данные, тыс. руб., приведены в таблице:</p> <table border="1" data-bbox="359 1305 1449 2033"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th rowspan="2">Всего</th> <th colspan="2">На изделия</th> </tr> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Зарботная плата производственных рабочих</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Основные материалы</td> <td>140</td> <td>80</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>3. Зарплата административно-управленческого персонала</td> <td></td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4. Зарботная плата вспомогательных рабочих</td> <td>80</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>5. Амортизация здания</td> <td>60</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>6. Электрическая энергия на технологические цели</td> <td>100</td> <td>40</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>7. Электрическая энергия на освещение цеха</td> <td>40</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>8. Амортизация оборудования</td> <td>160</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>9. Прочие затраты</td> <td>200</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Всего | На изделия | | А | Б | 1. Зарботная плата производственных рабочих | | | | 2. Основные материалы | 140 | 80 | 60 | 3. Зарплата административно-управленческого персонала | | - | - | 4. Зарботная плата вспомогательных рабочих | 80 | - | - | 5. Амортизация здания | 60 | - | - | 6. Электрическая энергия на технологические цели | 100 | 40 | 60 | 7. Электрическая энергия на освещение цеха | 40 | - | - | 8. Амортизация оборудования | 160 | - | - | 9. Прочие затраты | 200 | - | - |
| Показатели | Всего | | | На изделия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | А | Б | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Зарботная плата производственных рабочих | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Основные материалы | 140 | 80 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Зарплата административно-управленческого персонала | | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Зарботная плата вспомогательных рабочих | 80 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Амортизация здания | 60 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Электрическая энергия на технологические цели | 100 | 40 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. Электрическая энергия на освещение цеха | 40 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Амортизация оборудования | 160 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Прочие затраты | 200 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33. | <p>Задача 33. Оцените ожидаемый коэффициент Цена/Прибыль для открытой</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----|---|
| | <p>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).</p> |
| 34. | <p>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%.</p> |
| 35. | <p>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.</p> |
| 36. | <p>Задача 36. Выручка от реализации продукции составила в отчетном году 120 млн руб., а в следующем плановом году планируется 140 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</p> |

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

С.А. Козловская

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

Вопросы к экзамену

по дисциплине «Экономика предприятий питания»

для студентов 4 курса

Направление подготовки 19.03.04

**Технология продукции и организация общественного питания
 направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»,
 на 2019-2020 уч. год**

| 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 |

Практические задания к экзамену

| 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 процента 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 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th rowspan="2">Предыдущий год</th> <th colspan="2">Отчетный год</th> </tr> <tr> <th>план</th> <th>факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Розничный товарооборот в действующих ценах, тыс. руб.</td> <td>96300</td> <td>104000</td> <td>109500</td> </tr> <tr> <td>Общая сумма валового дохода, тыс. руб.</td> <td>19143</td> <td>19330</td> <td>19540</td> </tr> <tr> <td>Уровень валового дохода, % к т/о</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода: в сумме % к т/о</td> <td>162,4</td> <td>160,0</td> <td>165,7</td> </tr> <tr> <td>Издержки обращения:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Предыдущий год | Отчетный год | | план | факт | Розничный товарооборот в действующих ценах, тыс. руб. | 96300 | 104000 | 109500 | Общая сумма валового дохода, тыс. руб. | 19143 | 19330 | 19540 | Уровень валового дохода, % к т/о | | | | Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода: в сумме % к т/о | 162,4 | 160,0 | 165,7 | Издержки обращения: | | | |
| Показатели | Предыдущий год | | | Отчетный год | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | план | факт | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Розничный товарооборот в действующих ценах, тыс. руб. | 96300 | 104000 | 109500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Общая сумма валового дохода, тыс. руб. | 19143 | 19330 | 19540 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень валового дохода, % к т/о | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода: в сумме % к т/о | 162,4 | 160,0 | 165,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Издержки обращения: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-----|---|----------|----------|-----------------------|
| | в сумме % к т/о | 6988 | 7093 | 7211 |
| | Прибыль от реализации товаров: в сумме % к т/о | | | |
| | Внереализационные доходы, тыс. руб. | 36,0 | - | 45,0 |
| | Внереализационные расходы, тыс. руб. | 48,0 | - | 67,0 |
| | Валовая прибыль, тыс. руб. | | | |
| | Валовая прибыль, % к т/о | | | |
| | Обязательные платежи и налоги, взимаемые из валовой прибыли, тыс. руб. | 250 | 278 | 290 |
| | Налог на прибыль при ставке 24 % | | | |
| | Чистая прибыль, тыс. руб. | | | |
| | Чистая прибыль, % к т/о | | | |
| 14. | Задача 14 | | | |
| | <p>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"> - сумма валовой прибыли за год – 815 тыс. руб.; - сумма чистой прибыли за год – 521 тыс. руб.; - сумма основных фондов на начало года – 4107 тыс. руб.; на конец года – 4311 тыс. руб.; - сумма материальных оборотных средств на начало года – 492 тыс. руб., на конец года – 614 тыс. руб.; - сумма выручки от реализации продукции за год – 12550 тыс. руб.; - сумма вложенного капитала составила на начало года – 4810 тыс. руб., на конец года – 5237 тыс. руб. | | | |
| 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.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в 1-ом квартале; 2. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютную величину во 2-ом квартале; 3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств. | | | |
| 17. | <p>Задача 17. На основе нижеприведенных данных проведите комплексный анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания, оценив динамику показателей, сделайте развернутый вывод:</p> | | | |
| | Показатели | Годы | | Абсолютное отклонение |
| | | базисный | отчетный | Темп роста, % |
| | 1. Розничный товароборот, тыс. руб. | 230 740 | 275 230 | |

| | | | | |
|---|--------|--------|--|--|
| 2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб. | 12 430 | 14 870 | | |
| 3. Фондоотдача, руб./руб. | | | | |
| 4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб. | 59 400 | 65 960 | | |
| 5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб. | | | | |
| 6. Издержки обращения, тыс. руб. | 13 050 | 16 200 | | |
| 7. Затратоотдача, руб./руб. | | | | |
| 8. Расходы на оплату труда, тыс. руб. | 7 410 | 8 320 | | |
| 9. Среднесписочная численность работников, чел. | 337 | 343 | | |
| 10. Производительность труда, тыс. руб./чел. | | | | |
| 11. Среднегодовая заработная плата работника, тыс. руб. | | | | |
| 12. Прибыль, тыс. руб. | 4 630 | 5 780 | | |
| 13. Рентабельность предприятия, % | | | | |

Обоснуйте принятое Вами решение:

1. Какими способами, по-вашему мнению, можно снизить риск инвестиционных вложений в создание нового предприятия?
2. Каким образом Вы бы организовали мониторинг текущего состояния предприятия?
3. Назовите ситуацию, когда, с Вашей точки зрения, целесообразнее воспользоваться кредитом, а не использовать резервные средства предприятия?


| 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"> 1. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.); 2. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.); <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 маржинальной прибыли и безопасности производства. По результатам расчётов сделать соответствующие выводы.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20. | <p>Задача 20. Рассчитать минимальное значение рентабельности инвестиционного проекта. 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" data-bbox="300 555 1481 969"> <thead> <tr> <th>Месяцы</th> <th>Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего месяца</th> <th>Амортизационные ежемесячные отчисления</th> <th>Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)</th> <th>Расчетные ставки лизинговых платежей</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>(3) + (4)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>...</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>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" data-bbox="300 1227 1513 1675"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Первый вид</th> <th>Второй вид</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.</td> <td>900</td> <td>1700</td> </tr> <tr> <td>Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.</td> <td>350</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Производительность оборудования, кг/ч</td> <td>270</td> <td>440</td> </tr> <tr> <td>Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений</td> <td>0,15</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Приведенные затраты, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства 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. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25. | <p>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 –</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|----------------------------------|------------------|--|------|------|-----------|-------|-------|-----------|------|------|-----------|------|------|-----------|---|------|
| 26. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27. | <p>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</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28. | <p>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 (%).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31. | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32. | <p>Задача 32. Выполнение плана по выпуску продукции предприятием общественного питания за отчетный период:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование товарной позиции</th> <th colspan="2">Выпуск продукции</th> </tr> <tr> <th>план</th> <th>факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Изделие А</td> <td>105,8</td> <td>102,1</td> </tr> <tr> <td>Изделие Б</td> <td>94,3</td> <td>96,8</td> </tr> <tr> <td>Изделие В</td> <td>55,7</td> <td>55,7</td> </tr> <tr> <td>Изделие Г</td> <td>-</td> <td>31,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции.</p> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33. | <p>Задача 33. Оцените ожидаемый коэффициент Цена/Прибыль для открытой компании «Икс» на момент до широкой публикации ее финансовых результатов за отчетный</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----|---|
| | (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 |

Составитель, к.э.н, доцент



 (подпись)

С.А. Козловская

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

Кафедра экономики и управления

**Комплект тестов (тестовых заданий)
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

Раздел 1. «Организация общественного питания в современных условиях»

Выберите правильный ответ:

1.Тестовый вопрос 1:

Доготовочные 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 правильные ответы:

7.Тестовый вопрос 7:

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)

11.Тестовый вопрос 11:

Баланс денежных расходов и доходов населения - это:

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

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

12.Тестовый вопрос 12:

Факторы развития спроса по своей природе возникновения подразделяются на:

=Экономические

Общего характера

=Социальные

=Демографические

=Природно-климатические

=Национально-исторические

Введите понятие

13.Тестовый вопрос 13:

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

=неудовлетворенный

14.Тестовый вопрос 14:

Сумма денежных средств, которые население обменивает на товары и платные услуги – это _____

=объем спроса

15.Тестовый вопрос 15:

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

=платежеспособный

16.Тестовый вопрос 16:

Определение различных вариантов предполагаемого объема спроса на продукцию общественного питания – это процесс _____

=прогнозирования

17.Тестовый вопрос 17:

Совокупность взаимосвязанных проектов и другой деятельности, управляемых совместно для достижения эффектов и выгод, которых нельзя достичь, если управлять этими проектами по отдельности – это _____

=программа

Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.э.н, доцент



(подпись)

С.А. Козловская

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

**Кафедра экономики и управления
Комплект тестов (тестовых заданий)**

по дисциплине «Экономика предприятий питания»

Раздел 2 «Ресурсный потенциал общественного питания»

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 прибыл 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

11.Тестовый вопрос 11:

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

12.Тестовый вопрос 12:

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

13.Тестовый вопрос 13:

Оборотные производственные фонды состоят из следующих частей:

=Производственные запасы

Готовая продукция

Товары в пути

Незавершенное производство

Расходы будущих периодов

14.Тестовый вопрос 14:

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

15.Тестовый вопрос 15:

Какой показатель характеризует число оборотов оборотных средств:

=Объем реализации (товарооборот) / среднегодовая сумма оборотных активов

Сумма прибыли предприятия / среднегодовая сумма оборотных активов

Среднегодовая сумма оборотных активов / однодневный товарооборот по покупным ценам

16.Тестовый вопрос 16:

Какой показатель характеризует эффективность использования оборотных средств:

Товарооборот на 1 рубль расходов на оплату труда

Фондоёмкость

=Оборачиваемость оборотных средств

17.Тестовый вопрос 17:

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

=Товарные запасы

Нематериальные активы

Незавершенные капитальные вложения

Все перечисленные

18.Тестовый вопрос 18:

Назовите активы предприятия, которые не относятся к оборотным средствам:

Денежные средства в банке

=Транспортные средства

Незавершенное производство

Все перечисленные

19.Тестовый вопрос 19:

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

20.Тестовый вопрос 20:

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

21.Тестовый вопрос 21:

Какие из перечисленных позиций относятся к оборотным средствам:

=Сырье, полуфабрикаты

Машины и оборудование

Топливо, тара

Все ответы верны

22.Тестовый вопрос 22:

Какой показатель характеризует время обращения оборотных средств:

Объем реализации (товарооборот) / среднегодовая сумма оборотных активов

Сумма прибыли предприятия / среднегодовая сумма оборотных активов

=Среднегодовая сумма оборотных активов / однодневный товарооборот

23.Тестовый вопрос 23:

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

24.Тестовый вопрос 24:

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

25.Тестовый вопрос 25:

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

26.Тестовый вопрос 26:

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

27.Тестовый вопрос 27:

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

28.Тестовый вопрос 28:

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

29.Тестовый вопрос 29:

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

30.Тестовый вопрос 30:

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

31.Тестовый вопрос 31:

Эффективность использования оборотных средств характеризуют:

Прибыль, рентабельность предприятия

Уровень отдачи оборотных средств

=Коэффициент оборачиваемости, средняя продолжительность одного оборота оборотных средств

Темп роста объема товарооборота

32.Тестовый вопрос 32:

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

33.Тестовый вопрос 33:

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

34.Тестовый вопрос 34:

Какое определение информационных ресурсов общества соответствует Федеральному закону «Об информации, информатизации и защите информации»?

Информационные ресурсы общества – это сведения различного характера, материализованные в виде документов, баз данных и баз знаний

=Информационные ресурсы общества – это отдельные документы и отдельные массивы документов, документы и массивы в информационных системах (библиотеках, архивах, фондах, банках данных и других системах), созданные, приобретенные за счет средств федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ

Информационные ресурсы общества – это множество web-сайтов, доступных в Интернете

35.Тестовый вопрос 35:

Собственные информационные ресурсы предприятия это:

Информация, поступающая от поставщиков

=Информация, генерируемая внутри предприятия

Информация, поступающая от клиентов

Информация, поступающая из Интернета

36.Тестовый вопрос 36:

Виртуальное предприятие - это

Иерархическое объединение различных предприятий

Корпоративное объединение различных предприятий

=Сетевое объединение на основе электронных средств связи нескольких традиционных предприятий, специализирующихся в различных областях деятельности

Не существующее предприятие

Машиностроительное предприятие

37.Тестовый вопрос 37:

«Размещение тестово-графических рекламных материалов на контекстных площадках», какой вид Интернет-рекламы характеризует данное утверждение?

Медийная реклама

Всплывающие (pop-up) окна и sruwage

=Контекстная реклама

Поисковая реклама

Геоконтекстная реклама

Спам

Вирусная реклама

Индивидуальные письма

Рассылки подписчикам

Продакт-плейсмент в онлайн играх

Выберите правильный ответ:

38.Тестовый вопрос 38:

К показателям использования основных фондов относятся:

=Коэффициент экстенсивного использования оборудования

=Коэффициент интенсивного использования оборудования

=Коэффициент сменности

Коэффициент использования материалов

39.Тестовый вопрос 39:

Моральный износ основных фондов имеет важное значение для:

Зданий

=Машин и оборудование

Сооружений

=Транспортных средств

40.Тестовый вопрос 40:

Физический износ бывает следующих видов:

=Частичный

Нормативный

=Полный

41.Тестовый вопрос 41:

К основным производственным фондам относятся:

- =Здания производственных цехов
- Здания жилого фонда
- Машины и оборудование, служащие менее одного года
- =Транспортные средства
- =Сооружения

42.Тестовый вопрос 42:

К основным непроизводственным фондам относятся:

- =Жилые дома
- =Помещения медсанчасти
- Грузовой и легковой автотранспорт

43.Тестовый вопрос 43:

В состав основных фондов входят:

- =Здания производственных цехов
- =Складские помещения
- Запасы материалов на складе
- =Детские сады

44.Тестовый вопрос 44:

К оборотным производственным фондам относятся:

- =Топливо
- =Вспомогательные материалы
- =Тара и тарные материалы
- =Незавершенное производство
- Готовая продукция
- Средства в кассе

45.Тестовый вопрос 45:

К собственным источникам формирования оборотных средств относятся: заемные средства:

- =Уставный фонд
- =Прибыль
- Кредиторская задолженность

46.Тестовый вопрос 46:

В состав производственных запасов входят:

- =Сырье, основные материалы
- =Топливо
- Электрическая и тепловая энергия
- =Запасы тары и тарных материалов

47.Тестовый вопрос 47:

В состав фондов обращения входят:

- =Готовая продукция, прошедшая технический контроль
- Готовая продукция, которая еще не прошла технический контроль
- Расходы будущих периодов
- =Денежные средства в кассе

48.Тестовый вопрос 48:

Экономическое значение экономии оборотных средств выражается в:

- =Снижении затрат материалов на изготовление единицы продукции
- Сокращении загрязнения окружающей среды
- =Снижении себестоимости продукции
- Улучшении использования пассивной части основных производственных фондов

49.Тестовый вопрос 49:

Что относится к объектам инвестиционной деятельности:

- =Вновь создаваемые основные фонды
- =Модернизируемые основные фонды
- Приобретение лицензий
- =Ценные бумаги

Покупка для работников путевок в санатории

50.Тестовый вопрос 50:

Тарифная система оплаты труда рабочих включает:

=Тарифные ставки и тарифные сетки

=Тарифные сетки и тарифно-квалификационный справочник

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

51.Тестовый вопрос 51:

Аккордная форма оплаты труда характеризуется:

Наращиванием количества изготавливаемой продукции

Улучшение качества продукции

=Экономией времени при выполнении задания

=Ростом производительности труда

Улучшением использования основных фондов

52.Тестовый вопрос 52:

В повременную форму оплаты труда входят:

=Простая повременная

=Повременно-премиальная

Бестарифная

53.Тестовый вопрос 53:

В сдельную форму оплаты труда входят:

=Прямая сдельная

=Сдельно-премиальная

=Сдельно-прогрессивная

=Аккордная

Контрактная

54.Тестовый вопрос 54:

В резервы повышения производительности труда входит:

=Повышение технического уровня производства

=Улучшение организации производства

=Структурные изменения в производстве

Изменение формы собственности

55.Тестовый вопрос 55:

Какие из названных факторов обуславливают риски инвестиций:

колебания валютных курсов;

=Нестабильность политической ситуации

=Изменения рыночной конъюнктуры

=Нестабильность экономической ситуации

Нехватка строительной техники

56.Тестовый вопрос 56:

Какие из перечисленных позиций входят в состав основных фондов фирмы:

=Здания, сооружения

Тара, топливо

=Машины и оборудование

Товары на складе

57.Тестовый вопрос 57:

Какие из названных позиций относятся к нормам труда:

=Норма времени

Норма технологических перерывов

=Норма выработки

Норма расхода сырья

=Норма обслуживания

58.Тестовый вопрос 58:

В систему управления персоналом входят следующие действия:

Обеспечение безопасности труда

= Учет кадров

= Подготовка, переподготовка, повышение квалификации работников

Материальное стимулирование работников

59.Тестовый вопрос 59:

В полную трудоемкость продукции включаются:

=Затраты труда основных и вспомогательных рабочих

=Затраты труда на управление производством

Затраты труда работников непромышленной сферы предприятия

60.Тестовый вопрос 60:

В организацию труда коллектива предприятия включаются:

=Распределение обязанностей среди работников

=Стимулирование труда

Совершенствование технологического процесса

=Совершенствование организации труда

61.Тестовый вопрос 61:

В научные принципы организации труда входят:

=Рациональный подбор работников

Внедрение новых технологий

=Улучшение обслуживания рабочих мест

=Совершенствование нормирования труда

62.Тестовый вопрос 62:

Показателями эффективной организации труда являются:

=Рост производительности труда

Снижение отходов в результате внедрения новых технологий

=Удовлетворение условиями труда

=Удовлетворение от привлекательности труда

63.Тестовый вопрос 63:

Укажите существующие информационные ресурсы на предприятии:

=Собственные

=Внешние

Технические

Программные

Организационные

64.Тестовый вопрос 64:

Внешние информационные ресурсы предприятия это:

=Информация, приобретаемая на стороне

=Информация, получаемая от сторонних организаций

=Информация, получаемая из сети Интернет

Информация, генерируемая с помощью OLAP-технологий

Приказы о зачислении на работу

65.Тестовый вопрос 65:

Перечислите стадии проходимые потенциальным покупателем:

=Предпочтение

=Знание

=Убеждение

=Покупка

Введите понятие

66.Тестовый вопрос 66:

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

=оборотные средства

67.Тестовый вопрос 67:

Определите фондовооруженность труда на предприятии, если среднегодовая стоимость активной части основных средств составила 1200 тыс. руб., численность работников равна 25 чел., а объем товарооборота равны 35 млн. руб.: _____ тыс. руб. (с точностью до целых).

=48

68.Тестовый вопрос 68:

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

=норматив оборотных средств

69.Тестовый вопрос 69:

Какова максимальная продолжительность рабочей недели Российской Федерации: _____ ч.

=40

70.Тестовый вопрос 70:

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

=заработная плата

71.Тестовый вопрос 71:

Совокупность нормативов, с помощью которых осуществляется регулирование размеров заработной платы различных групп и категорий работников, в зависимости от сложности труда, уровня квалификации и видов работ – это _____

=тарифная система

72.Тестовый вопрос 72:

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

=54,8

73.Тестовый вопрос 73:

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

=0,31

74.Тестовый вопрос 74:

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

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

=11

Критерии оценки:

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

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

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

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



(подпись)

Составитель, к.э.н, доцент

С.А. Козловская

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

Кафедра экономики и управления

**Комплект тестов (тестовых заданий)
по дисциплине «Экономика предприятий питания»
Раздел 3 «Малые циклы общественного питания»**

Выберите правильный ответ:

1.Тестовый вопрос 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 товароборот 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:

Какой фактор влияет на снижение уровня издержек обращения предприятия:

Рост объема товарооборота

=Рост розничных цен на товары

Рост тарифов на услуги других отраслей

6.Тестовый вопрос 6:

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

Общезаводским

Цеховым

=Общехозяйственным

Производственным

7.Тестовый вопрос 7:

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

8.Тестовый вопрос 8:

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

9.Тестовый вопрос 9:

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

10.Тестовый вопрос 10:

Какой из названных вариантов ответов побуждает производителя поднимать цены:

Увеличение загрузки производственных мощностей

=Невозможность выполнить все заказы

Считает спрос эластичным

Увеличение издержек производства

11.Тестовый вопрос 11:

Какой из названных вариантов ответов побуждает производителя поднимать цены:

Увеличение загрузки производственных мощностей

=Невозможность выполнить все заказы

Считает спрос эластичным

Увеличение издержек производства

12.Тестовый вопрос 12:

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

Общехозяйственная

Технологическая

Производственная

=Полная

13.Тестовый вопрос 13:

Сколько уровней содержит применяемая налоговая система:

Два

=Три

Четыре

14.Тестовый вопрос 14:

Что представляет собой налогооблагаемая прибыль:

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

Чистая прибыль

Нераспределенная прибыль

15.Тестовый вопрос 15:

Как влияет прибыль на размер расходов:

=Увеличение расходов уменьшает прибыль

Увеличение расходов увеличивает прибыль

Прибыль не связана с расходами

16.Тестовый вопрос 16:

Комплексный анализ эффективности деятельности предприятия позволяет:

=Оценивать результативность хозяйственной деятельности предприятия

Определять производственную мощность предприятия

Находить и учитывать факторы, влияющие на величину прибыли

17.Тестовый вопрос 17:

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

18.Тестовый вопрос 18:

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

Издержки обращения

Расходы, не учитываемые при налогообложении прибыли

=Конечные финансовые результаты

19.Тестовый вопрос 19:

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

20.Тестовый вопрос 20:

Валовая прибыль за вычетом коммерческих и управленческих расходов – это:

=Прибыль от продаж

Чистая прибыль

Прибыль до налогообложения

21.Тестовый вопрос 21:

Какие из названных показателей характеризуют экономическую эффективность:

Прибыль предприятия

=Производительность труда

Величина издержек обращения

Фондоотдача

22.Тестовый вопрос 22:

Показатели рентабельности относятся к:

Показателям динамики

Абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности

Цепным показателям темпов роста

=Относительным показателям эффективности хозяйственной деятельности

23.Тестовый вопрос 23:

Для оценки вероятности наступления банкротства предприятия не используют следующую модель:

=Модель Гордона
Z-показатель Альтмана
Модель Таффлера
Двухфакторную модель

24.Тестовый вопрос 24:

Положительная динамика показателя прибыльности означает:

=Увеличение получаемой прибыли
Уменьшение получаемой прибыли при условии роста товарооборота
Отсутствие изменений в размере получаемой прибыли

25.Тестовый вопрос 25:

Как определить рентабельность предприятия общественного питания:

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

26.Тестовый вопрос 26:

Как управляют рисками:

Избегают всеми путями наступление риска
=Прогнозируют наступление риска и принимают решение
Наступление риска не планируют, а решения принимают в зависимости от результата риска;
рисками не управляют

Выберите правильные ответы:

27.Тестовый вопрос 27:

1. Товароборот предприятия питания состоит из частей:

=Реализации продукции собственного производства
=Продажи покупных товаров

28.Тестовый вопрос 28:

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

29.Тестовый вопрос 29:

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

30.Тестовый вопрос 30:

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

31.Тестовый вопрос 31:

Какие из перечисленных положений могут характеризовать цели ценовой политики фирмы:

=Обеспечение намеченного объема прибыли

=Увеличение объема производства и реализации продукции

Рост производительности труда

=Удержание определенной доли рынка

32.Тестовый вопрос 32:

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

33.Тестовый вопрос 33:

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

34.Тестовый вопрос 34:

Какие варианты возможны в результате риска:

=Ущерб, убыток

=Выгода, прибыль

=Нулевой результат

Введите понятие

35.Тестовый вопрос 35:

Объем продажи товаров и оказания услуг в денежном выражении за определенный период времени – это _____

=товарооборот

36.Тестовый вопрос 36:

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

=торговая надбавка

37.Тестовый вопрос 37:

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

=себестоимость продукции

38.Тестовый вопрос 38:

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

=прямая

39.Тестовый вопрос 39:

Разница между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятием из балансовой прибыли, экономическими санкциями и отчислениями – это _____

=чистая прибыль

40.Тестовый вопрос 40:

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

41.Тестовый вопрос 41:

Разница между валовыми доходами и экономическими (явными и неявными) издержками – это _____ прибыль

=экономическая

42.Тестовый вопрос 42:

Прибыль, подлежащая налогообложению по установленной ставке – это _____ прибыль.

=налогооблагаемая

43.Тестовый вопрос 43:

Степень покрытия обязательств предприятия такими активами, срок превращения которых в денежные средства соответствует сроку погашения обязательств – это _____

=ликвидность баланса

44.Тестовый вопрос 44:

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

=26

45.Тестовый вопрос 45:

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

=5000

46.Тестовый вопрос 46:

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

=рентабельность продаж

47.Тестовый вопрос 47:

Возможность предприятия расплачиваться по своим обязательствам – это _____

=платежеспособность

48.Тестовый вопрос 48:

В кафе с годовым товарооборотом 96 млн. руб. и площадью 500 м. кв. среднесписочная численность работников составила 20 чел. Согласно указанным данным производительность труда по предприятию равна _____ тыс. руб. / год.
=4800

49. Тестовый вопрос 49:

1. Средний товарный запас за какой-либо период, выраженный в днях товарооборота за этот же период – это _____
=товарооборачиваемость

Товарооборачиваемость в числе оборотов рассчитывается по формуле:

=Объем продаж за период / средний товарооборот;

(Сумма товарных запасов на определенную дату ^x число дней в периоде) / товарооборот

Необходимо рассчитать товарные запасы (в днях товарооборота) на 1 февраля, если товарооборот за январь составил 4 185 тыс. руб., за февраль – 4 000 тыс. руб., сумма товарных запасов на 1 января – 8 200 тыс. руб., на 1 февраля – 8 560 тыс. руб. (введите число с точностью до десятых долей).

=61,4

Критерии оценки:

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

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

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

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



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

Кафедра экономики и управления

Комплект тестов (тестовых заданий)

по дисциплине «Экономика предприятий питания»

Раздел 4 «Большие циклы общественного питания»

Выберите правильный ответ:

1.Тестовый вопрос 1:

Какая из названных позиций характеризует сущность плана:

Прогноз развития предприятия

Концепция деятельности предприятия

=Программа развития предприятия

2.Тестовый вопрос 2:

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:

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

Норма прибыли на капитал

Аннуитет

=Срок окупаемости

7.Тестовый вопрос 7:

Основные способы портфельного инвестирования включают:

Покупку ценных бумаг на рынке других стран

Покупку ценных бумаг иностранных компаний в своей стране

Вложение капитала в международные инвестиционные фонды

=Все ответы верны

8.Тестовый вопрос 8:

Какие из названных позиций включает инновационная деятельность:

Выявление проблем предприятия

Повышение квалификации персонала

=Поиск инновационных идей

Оценка финансовых возможностей предприятия

9.Тестовый вопрос 9:

Как называется ситуация, когда расходы предприятия общественного питания превышают его доходы:

Низкая платежеспособность

Отрицательный баланс

=Убыток

10.Тестовый вопрос 10:

В инвестиционной фазе инвестиционного цикла происходит:

Подготовка проекта

Ликвидация проекта

Производство продукции

=Принятие инвестиционного решения

11.Тестовый вопрос 11:

Экономия за счет оптимального формирования потенциала организационной системы управления — это:

Производственная синергия

=Управленческая синергия

Операционная синергия

Финансовая синергия

12.Тестовый вопрос 12:

Какой подход к концепции производственного потенциала получил широкое распространение среди исследователей:

=Ресурсный

Сравнительный

Доходный

Исходный

13.Тестовый вопрос 13:

Комплексный подход – это:

Способ представления объекта в виде системы, все виды деятельности которой могут рассматриваться, как взаимодействующие процессы

Совокупность методов и средств, позволяющих исследовать свойства, структуру и функции объектов и процессов в целом, представив их в качестве систем со сложным взаимовлиянием элементов на систему и среду

=Учет в проводимых исследованиях многосторонности, многоаспектности того или иного явления, объекта

14.Тестовый вопрос 14:

Является количественной оценкой производительной способности потенциала предприятия такая характеристика производственного потенциала предприятия как:

=Мощность

Производственная программа

Общая стоимость всех материально-технических ресурсов предприятия

Производительность

15.Тестовый вопрос 15:

Конкурентоспособность потенциала предприятия зависит от ...

=Уровня конкурентоспособности его составляющих элементов

Области, к которой относится предприятие

Масштабов деятельности предприятия

Местонахождение предприятия

16.Тестовый вопрос 16:

В зависимости от направления формирования информационной базы оценки конкурентоспособности потенциала предприятия существуют методы:

Графические, математические и логистические

Индикаторные и матричные

=Критериальные и экспертные

Сиюминутные и стратегические

17.Тестовый вопрос 17:

Совокупность характеристик, которые позволяют в формализованном виде описать состояние параметров того или иного исследуемого объекта:

Критерий

Оптимум

=Индикатор

Матрица

18.Тестовый вопрос 18:

Упорядоченный, целенаправленный процесс определения в денежном выражении стоимости объекта с учетом потенциального и реального дохода, который имеет место в определенный промежуток времени в условиях конкретного рынка, — это:

Идентификация стоимости в обмене

Идентификация стоимости в пользовании

=Оценка стоимости предприятия

Управление стоимостью

19.Тестовый вопрос 19:

Как называется цена, которая преобладает на свободном, открытом конкурентном рынке и определяется на основе равенства между реальными экономическими факторами?

Стоимость действующего предприятия

=Стоимость в обмене

Стоимость в пользовании

Инвестиционная стоимость

20.Тестовый вопрос 20:

Какие разновидности имеет стоимость в обмене?

Рыночная, ликвидационная, налоговая, страховая, арендная

Рыночная, балансовая, залоговая, страховая, арендная

=Рыночная, ликвидационная, залоговая, страховая, арендная

Рыночная, инвестиционная, замещения, страховая, арендная

21.Тестовый вопрос 21:

Какой принцип оценки базируется на высказывании: «максимальный доход от использования потенциала предприятия можно получить при достижении оптимальных величин факторов производства»?

=Сбалансированности

Соответствия

Экономического распределения

Лучшего и наиболее эффективного использования

22.Тестовый вопрос 22:

Совокупность оценочных принципов, показателей, критериев и методов оценки составляет:

=Методологию оценки

Методику оценки

Технологию оценки

Систему оценки

23.Тестовый вопрос 23:

Система постоянного наблюдения за реализацией внутренних бизнес-процессов и компетенций с целью выявления соответствия достигаемых результатов, результатам, что ожидалось (планировались) — это:

Санация предприятия

Контроллинг

=Мониторинг

Система раннего предупреждения и реагирования

24.Тестовый вопрос 24:

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

Нацеленность на прогноз

=Комплексность

Целостность

Полезность

25.Тестовый вопрос 25:

Под фазой разбалансированной деятельности предприятия и ограниченных возможностей влияния его руководства на финансовые отношения, возникающие на этом предприятия понимают:

=Финансовый кризис

Банкротство

Неплатежеспособность

Санационная способность

26.Тестовый вопрос 26:

Тип развития используется при возникновении возможности значительного (существенного) улучшения бизнеса компании:

=Модернизирующий

Перепрофилирующий

Реорганизующий

Инновационный

27.Тестовый вопрос 27:

Развитие продукта, усиление позиций на рынке, развитие рынка — это сценарии следующего стратегического направления:

Интеграционного развития

Диверсификационного развития

=Концентрированного развития

Сокращение

28.Тестовый вопрос 28:

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

29.Тестовый вопрос 29:

Какой из перечисленных ниже способов не используют для подсчета величины резервов:

Способ прямого счета

Детерминированного факторного анализа

Способ сравнения

=Экспертный метод

30.Тестовый вопрос 30:

Производственная процедура, завершается, направленная на разработку плана мероприятий по предупреждению и устранению возможных отклонений и сбоев в производственном процессе — это:

Планирование

Контроль

=Регулирования

Организация производства

31.Тестовый вопрос 31:

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 правильный ответ:

32.Тестовый вопрос 32:

Бизнес-план позволяет:

Проверить реалистичность задуманного

=Определить способы решения проблемы

=Произвести расчет потребности в необходимых ресурсах

33.Тестовый вопрос 33:

Добросовестная конкуренция включает в себя:

=Снижение издержек

=Повышение качества продукции

=Продвижение на рынок новой продукции

Распространение сведений о качестве продукции конкурентов

34.Тестовый вопрос 34:

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

35.Тестовый вопрос 35:

В концепции маркетинговой деятельности входят:

=Совершенствование товара

=Снижение затрат на изготовление продукции

Организация нормирования труда

=Сбытовая

=Потребительская

36.Тестовый вопрос 36:

К основным принципам планирования относят:

=Гибкость

=Непрерывность

Избирательность

=Оптимальность

=Комплексность

=Вариантность

=Целенаправленность

=Научность

=Холизм

37.Тестовый вопрос 37:

В концепцию совершенствования производства входят:

Совершенствование структуры управления

=Снижения издержек и на их базе цен

=Повышение качества продукции

38.Тестовый вопрос 38:

В план маркетинга включаются следующие пункты:

Цели и стратегии маркетинга

=Установление цен на продукцию

=Методы стимулирования продаж

=Организация послепродажного обслуживания клиентов

=Реклама

39.Тестовый вопрос 39:

К каким из перечисленных ниже целей на предприятии общественного питания относят к основным стратегическим целям:

=Завоевание и расширение доли рынка

Структура издержек

=Рост прибыли на вложенный капитал

Размеры резервных фондов

Эффективность функционирования

40.Тестовый вопрос 40:

Какие из названных показателей используются при оценке эффективности инвестиционных проектов:

Фондоотдача

=Чистый дисконтированный доход

Производительность труда

=Срок окупаемости

=Индекс доходности

41.Тестовый вопрос 41:

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

=Доля предприятия на рынке

=Объем услуг

Завоевание и расширение рынка

=Структура издержек

=Прибыль, рентабельность

Завоевание доверия клиентов

42.Тестовый вопрос 42:

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

=Отраслевые издания, специализированные СМИ

=Сеть Интернет

Данные, собранные самим исследователем для решения конкретной исследуемой проблемы

=Аналитические исследования специализированных исследовательских компаний

43.Тестовый вопрос 43:

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

=Амортизационные отчисления

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

=Фонды специального назначения

=Прибыль

44.Тестовый вопрос 44:

К основным задачам маркетинговой службы относятся:

=Обеспечение устойчивости реализации товара

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

=Комплексное изучение рынка

Оценка финансового состояния предприятия

45.Тестовый вопрос 45:

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

=Метод анализа уместности затрат

Статистический метод

=Метод аналогий

46.Тестовый вопрос 46:

Какие из предложенных вариантов можно назвать предпринимательским новшеством:

Новый обычай

=Новый вид продукции

=Новая технология

Новый порядок

47.Тестовый вопрос 47:

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

=Создание в структуре предприятия обособленного инновационного подразделения

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

=Назначение работника, персонально ответственного за успех инноваций

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

48.Тестовый вопрос 48:

Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания предполагает:

=Поиск новых способов реализации продукции

Увеличение объемов производства

=Улучшение сервиса

Повышение заработной платы работникам

49.Тестовый вопрос 49:

Методика экономического анализа товарооборота общественного питания включает в себя:

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

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

=Анализ производственной программы предприятия питания

=Исследование влияния важнейших факторов на выполнение плана и динамику товарооборота

=Выявление резервов роста товарооборота и разработка конкретных мероприятий по увеличению товарооборота

Введите понятие

50.Тестовый вопрос 50:

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

=аннуитет

51.Тестовый вопрос 51:

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

=финансовая устойчивость

52.Тестовый вопрос 52:

Полный, т.е. обеспечивающий достижение всех результатов проекта, набор фаз проекта – это _____ проекта.

=Жизненный цикл

53.Тестовый вопрос 53:

Документ, в котором сметная стоимость проекта распределена по отчетным периодам выполнения проекта и по статьям затрат в соответствии с планом счетов конкретного проекта, предусмотрены финансовые резервы проекта и источники финансирования – это _____ проекта.

=бюджет

54.Тестовый вопрос 54:

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

=финансовый план

55.Тестовый вопрос 55:

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

=порог рентабельности

56.Тестовый вопрос 56:

Разница между достигнутым валовым доходом и порогом рентабельности – это _____

=запас финансовой прочности

57.Тестовый вопрос 57:

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

=точка безубыточности

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

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

=Все переменные затраты прямо пропорциональны объему продаж

=Номенклатура товара постоянна – брак и порча не допускается

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

=Анализ безубыточности основывается на точных прогнозах затрат и доходов

Постоянные затраты равны 20 000 у.е., цена реализации единицы продукции – 50 у.е., переменные затраты на единицу продукции – 30 у.е. Точка безубыточности в этом случае ____ ед. (введите число).

=1000

58.Тестовый вопрос 58:

Учетный коэффициент окупаемости инвестиций рассчитывается по формуле:

=Среднегодовая прибыль / средняя стоимость инвестиций

Среднегодовая прибыль * средняя стоимость инвестиций

Среднегодовая прибыль * средняя стоимость инвестиций

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

=чистый дисконтированный доход

Предприятие анализирует два инвестиционных проекта в 2 млн. руб. Оценка чистых денежных поступлений приведена в таблице (укажите значение числа (с точностью до сотых долей, разделитель - точка):

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

Альтернативные издержки по инвестициям равны 12 %. Чистая приведенная стоимость проекта А ____ млн. руб., проекта В ____ млн. руб. (введите число).

Предпочтительнее проект... (впишите пропущенное слово).

=0,08

=0,02

=А

59.Тестовый вопрос 59:

Какому числовому значению в процентном диапазоне соответствует характеристика оценки вероятности риска «Событие весьма вероятно. На предыдущих проектах такое случалось часто. «Скорее «ДА», чем «НЕТ»», «50 на 50» и даже больше» (укажите значение числового диапазона (с точностью до целых)): _____%.

=30-60

Управление риском проекта это:

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

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

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

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

К способам снижения проектного риска относится _____

=диверсификация

60.Тестовый вопрос 60:

Основные причины появления (источники идей) проектов:

=Избыточные ресурсы

=Инициатива предпринимателей

=Реакция на политическое давление

Растущие доходы потребителей

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

=бюджет

Чистый дисконтированный доход инвестиционного проекта, рекомендуемого к реализации должен быть больше: _____ (введите число).

=0

Критерии оценки:

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

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

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

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



(подпись)

Составитель, к.э.н, доцент

С.А. Козловская

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

**Комплект тестов (тестовых заданий) для входного контроля
 уровня подготовки обучающихся
 по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

1.Тестовый вопрос 1:

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

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

2.Тестовый вопрос 2:

Бизнес-процесс это:

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

3.Тестовый вопрос 3:

Период окупаемости — это период ..

4.Тестовый вопрос 4:

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

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

5.Тестовый вопрос 5:

К какой группе методов управления рисками относится увольнение некомпетентных сотрудников?

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

6.Тестовый вопрос 6:

Идеи теории мотивации А. Маслоу больше всего связаны с:

- а) производительностью сотрудника;
- б) надеждами сотрудника на материальное вознаграждение;
- в) общими потребностями сотрудника;
- г) желанием сотрудника сократить объем работы.

7.Тестовый вопрос 7:

Предварительный контроль на конкретном участке ведения работ предусматривает предупреждение нарушений установленных правил ведения работ и предшествует процессу:

- а) анализа среды организации;
- б) заключительного контроля;
- в) осуществления хозяйственных операций;
- г) реструктуризации бизнес-процессов.

8.Тестовый вопрос 8:

Методы управления представляют собой способы:

- а) воздействия субъекта управления на объект управления для достижения поставленных целей;
- б) создания организаций и управления ими;
- в) использования ресурсов организации;
- г) применения знаний в области управления.

9.Тестовый вопрос 9:

К основным требованиям, предъявляемым к управленческим решениям, относится:

- а) эргономичность;
- б) динамизм;
- в) правомочность;
- г) инерционность.

10.Тестовый вопрос 10:

Под логикой управления в менеджменте понимается:

- а) система принципов управления, описывающих процесс управления в данной организации;
- б) философия управления, основанная на миссии управления и характеризующая задачи управления;
- в) система функций управления, объединенных между собой специфическими для данной организации связями;
- г) система целенаправленных действий, осуществляемых в строго определенной последовательности в установленный период времени.

11.Тестовый вопрос 11:

Модель проблемной ситуации с учетом вероятности наступления событий, оценки результативности каждого этапа и взаимосвязи событий представляет собой метод:

- а) многомерных матриц;
- б) «дерево решений»;
- в) мозгового штурма;
- г) синектики.

12.Тестовый вопрос 12:

Степень достижения социальных целей организации и персонала за более короткое время, меньшим числом работников или с меньшими финансовыми затратами отражает _____ эффективность управленческого решения:

- а) персональную;
- б) интегральную;
- в) общественную;
- г) социальную.

13.Тестовый вопрос 13:

По нисходящим коммуникационным связям осуществляется движение информации от:

- а) поставщиков к потребителям;
- б) подчиненных к руководителям;
- в) служб снабжения к производственным подразделениям;
- г) руководителей к подчиненным.

14.Тестовый вопрос 14:

Власть, построенная на силе личных качеств или способности лидера, является:

- а) принудительной;
- б) экспертной;
- в) харизматической;
- г) диктаторской.

15.Тестовый вопрос 15:

Отличительным признаком конфликта в организации является:

- а) реальная борьба между действующими людьми или группами;
- б) социально-психологическая напряженность, порождающая изменения в деятельности организации;
- в) невозможность реализации целей какой-либо из взаимодействующих сторон;
- г) деятельность людей, преследующих различные цели.

16.Тестовый вопрос 16:

Под самоменеджментом традиционно понимаются(-ется):

- а) фейсбилдинг;
- б) построение деловой карьеры;
- в) усилия менеджера по совершенствованию своей деятельности;
- г) проектирование рабочего времени.

17.Тестовый вопрос 17:

Предметом управления персоналом являются(ются):

- а) фонд заработной платы работников;
- б) отношения между работодателем и работником;
- в) трудовые решения в организации;
- г) подбор и расстановка кадров в организации.

18.Тестовый вопрос 18:

К средствам привлечения внешних кандидатов на вакантные должности в организации относятся(сятся):

- а) кадровые перестановки;
- б) целевое взаимодействие с профильными образовательными учреждениями;
- в) проведение аттестации кадров;
- г) ротация кадров.

19.Тестовый вопрос 19:

К основным функциям кадровой службы организации относится:

- а) анализ рынка труда;
- б) организация корпоративного досуга;
- в) начисление заработной платы;
- г) анализ деятельности кадровых агентов.

20.Тестовый вопрос 20:

Поступательное движение личности в какой-либо сфере деятельности, изменение навыков, способностей, квалификационных возможностей и размеров вознаграждения, связанных с деятельностью, называется в менеджменте термином:

- а) «самоменеджмент»;
- б) «повышение квалификации»;
- в) «деловая карьера»;
- г) «маркетинг личности».

Критерии оценки:

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

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

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

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



(подпись)

Составитель, к.э.н, доцент

С.А. Козловская

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

**Тематика рефератов
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

Раздел I. «Организация общественного питания в современных условиях»

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания»

1. Эволюция видов предприятий общественного питания.
2. Развитие функций общественного питания.
3. Влияние внешней среды на общественное питание.
4. Государственное регулирование общественного питания.
5. Реструктуризация предприятий общественного питания.

Тема 2. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания»

1. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие.
2. Определение общего объема спроса населения.
3. Прогнозирование спроса на продукция предприятия общественного питания.
4. Критерии оценки инвестиционного проекта.
5. Схема оценки инвестиционного проекта.

Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания

Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания.

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

Тема 4. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

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

Тема 5. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»

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 6. «Информационные ресурсы. Электронная коммерция»

1. Развитие электронной коммерции на предприятиях современного общественного питания.
2. Регулирование электронной коммерции.

Раздел 3. «Малые циклы общественного питания»

Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания»

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 8. «Издержки производства и обращения общественного питания»

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 9. «Цены и ценовая политика»

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.

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

1. Безубыточность работы предприятия общественного питания.
2. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия питания.

Тема 11. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»

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

Раздел 4. «Большие циклы общественного питания»

Тема 12. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»

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

Критерии оценки:

0,5 баллов (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию реферата, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

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

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

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию реферата если тема не раскрыта или реферат не представлен вовсе.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

**Тема 2. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект.
Инновационная деятельность предприятия общественного питания»**

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 3. «Основные фонды предприятия общественного питания»

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 4. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

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 5. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»

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 6. «Информационные ресурсы. Электронная коммерция»

1. Информация и информационные ресурсы: сущность и значение.
2. Классификация информационных ресурсов предприятия.
3. Источники информации.
4. Управление информационными ресурсами на предприятии.
5. Электронная коммерция: сущность и значение для предприятия.
6. Технология организации электронной коммерции на предприятии.
7. Управление электронной коммерцией на предприятии.

Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания»

- 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 8. «Издержки производства и обращения общественного питания»

- 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 9. «Цены и ценовая политика»

- 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.

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

1. Экономическое содержание доходов предприятия.
2. Сущность валового дохода, источники его образования.
3. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.
4. Прогнозирование валового дохода.
5. Экономическая природа прибыли, ее виды.
6. Распределение и использование прибыли.
7. Рентабельность, методика ее определения.
8. Анализ прибыли и рентабельности.
9. Факторный анализ уровня рентабельности.
10. Планирование прибыли.
11. Оценка резервов повышения эффективности производства.
12. Налогообложение прибыли.

Тема 11. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»

- 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 12. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»

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.

Тема 13. «Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания»

- 1 Сущность и значение потенциала предприятия.
2. Показатели потенциала предприятия питания.
3. Технология оценки потенциала предприятия.
4. Управление потенциалом предприятия.

Критерии оценки:

1 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к собеседованию, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к собеседованию, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

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



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Вопросы для устного опроса
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

**Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной
экономике. Цикличность развития общественного питания»**

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 (отлично) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90 % тестовых заданий

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

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

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



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Темы форума
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

Вопросы, выносимые на повестку заседания:

1. Анализ эффективности сферы общественного питания в России.
2. Прогнозирование динамики развития сферы общественного питания.
3. Оценка резервов повышения эффективности отрасли.
4. Развитие системы налогообложения прибыли предприятия питания.

Оценка работы по этапам:

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

1. Подготовка к занятию (усвоение теоретического материала).
 2. Работа студента в коллективе (умение работать в группе).
 3. Участие в дискуссии (умение отстаивать свою точку зрения).
 4. Оформление студентом итогов работы (умение делать выводы).
- В целом работа в рамках форума оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

Критерии оценки:

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

0,5 балла (хорошо) - выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,3 балл (удовлетворительно) - выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

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



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Темы дискуссий
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания».

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

Тема 5. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания».

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

Тема 7. «Товарооборот предприятия общественного питания»

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 8. «Издержки производства и обращения общественного питания»

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 11. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»

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.

Тема 13. «Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания»

1. Сущность и значение потенциала предприятия.
 2. Показатели потенциала предприятия питания.
 3. Технология оценки потенциала предприятия.
- Управление потенциалом предприятия

Критерии оценки:

1 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к дискуссии, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к дискуссии, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к дискуссии, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

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



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Темы эссе
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

Тема 2. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания»

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 3. «Основные фонды предприятия общественного питания»

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

Тема 4. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

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

Тема 5. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»

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 6. «Информационные ресурсы. Электронная коммерция»

1. Развитие информационных ресурсов в общественном питании.
2. Управление информационными ресурсами: перспективы развития.
3. Электронная коммерция общественного питания: современное состояние и перспективы развития.

Тема 7. «Товарооборот предприятия общественного питания»

1. Факторный анализ товарооборота.
2. Методы нормирования товарных запасов.

3. Производственная программа предприятия питания.
4. Регулирование товарного ассортимента предприятия питания.

Тема 9. «Цены и ценовая политика»

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

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

1. Прибыль предприятия и методы ее расчета.
2. Безубыточность работы предприятия питания.
3. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.

Тема 12. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»

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.

Тема 13. «Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания»

1. Структура процесса комплексной оценки предприятия питания.
2. Система показателей потенциала предприятия питания.
3. Этапы оценки потенциала предприятия питания.

Критерии оценки:

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

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию эссе, если тема не раскрыта или эссе не представлено вовсе.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Темы деловой игры
по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

**Тема 12. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект.
Инновационная деятельность предприятия общественного питания»**

Название деловой игры: Создание предприятия общественного питания.

Игровая ситуация: коллективы предпринимателей готовят потенциальным инвесторам проекты создания предприятия общественного питания, включающие учредительные документы, обоснование экономической эффективности инвестиций и описание фирменного стиля организации.

Критерии оценки:

1 балл (отлично) - выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к деловой игре, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, но не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,5 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет знания и навыки, но не владеет профессиональной терминологией, не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,2 бала (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет поверхностные знания и навыки, но не владеет профессиональной терминологией, не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
 обучающимися очной формы обучения
 по дисциплине «Экономика предприятий питания»
 Контрольная работа №1**

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:

4. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.);
5. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.);
6. 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 | 68164 | 78326 | | | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|---------|---------|--|--|--|
| том числе: | | | | | |
| 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:

7. Коэффициент концентрации собственного капитала (автономии) и коэффициент концентрации привлеченного (заемного) капитала.
8. Коэффициент соотношения заемных и собственных средств предприятия.
9. Коэффициент маневренности собственного капитала.
10. Коэффициент текущей ликвидности.
11. Коэффициент быстрой ликвидности.
12. Коэффициент абсолютной ликвидности.

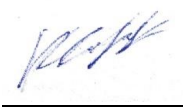
Критерии оценки:

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

1,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,0 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0,5 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
 обучающимися заочной формы обучения
 по дисциплине «Экономика предприятий питания»**

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

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

Вариант № 1

1. Теоретическая часть:

1.1 Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия общественного питания.

1.2 Рентабельность капитала и производства услуг предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

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

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

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

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

- инвестиции в оборудование составили 470 тыс. руб.;

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

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

Вариант № 2

1. Теоретическая часть:

1.1 Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

1.2 Диагностика банкротства предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

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

Вариант № 3

1. Теоретическая часть:

1.1 Анализ финансового состояния предприятия общественного питания.

1.2 Планирование численности и состава персонала предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

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

Вариант № 4

1. Теоретическая часть:

1.1 Финансовое планирование предприятия общественного питания.

1.2 Планирование фонда оплаты труда на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

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

Вариант № 5

1. Теоретическая часть:

1.1 Износ и амортизация основных средств предприятия общественного питания.

1.2 Планирование производительности труда на предприятии общественного питания.

Методика расчета.

2. Практическая часть:

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

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

Аналитическую таблицу построить самостоятельно.

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

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

Вариант № 6

1. Теоретическая часть:

1.1 Аренда и лизинг имущества предприятия общественного питания.

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

2. Практическая часть:

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

Вариант № 7

1. Теоретическая часть:

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

1.2 Кадры предприятия общественного питания: структура, управление.

2. Практическая часть:

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

Вариант № 8

1. Теоретическая часть:

1.1 Управление дебиторской и кредиторской задолженностью на предприятии общественного питания.

1.2 Бизнес-план предприятия общественного питания и его структура.

2. Практическая часть:

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

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

Вариант № 9

1. Теоретическая часть:

1.1 Издержки предприятия общественного питания и их классификация.

1.2 Особенности ценообразования на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

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

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

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

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

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

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

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

Вариант № 10

1. Теоретическая часть:

1.1 Методы учета затрат на предприятии общественного питания.

1.2 Финансовое планирование предприятия общественного питания.

2. Практическая часть:

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

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

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

Вариант № 11

1. Теоретическая часть:

1.1 Организация маркетинговых исследований предприятий общественного питания.

1.2 Оборотные средства предприятия общественного питания, их характеристика.

2. Практическая часть:

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

Вариант № 12

1. Теоретическая часть:

1.1 Производство основных фондов предприятия общественного питания.

1.2 Калькуляция себестоимости продукции и услуг на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

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

Определите:

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

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

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

Вариант № 13

1. Теоретическая часть:

1.1 Показатели эффективности использования оборотных средств..

1.2 Особенности логистики на предприятии общественного питания.

2. Практическая часть:

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

| Показатели | Годы | | Абсолютное отклонение | Темп роста, % |
|---|----------|----------|-----------------------|---------------|
| | базисный | отчетный | | |
| 1. Розничный 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, % | | | | |

Обоснуйте принятое Вами решение:

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

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

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

Критерии оценки:

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

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



Составитель, к.э.н, доцент

(подпись)

С.А. Козловская

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

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____
по дисциплине «Экономика предприятий питания»

| | |
|----|---|
| 1. | Внутренняя среда общественного питания: понятие и сущность |
| 2. | Технология учета износа основных фондов предприятия общественного питания |
| 3. | Задача |

Преподаватель, к.э.н, доцент

С.А. Козловская

(подпись)

Зав.кафедрой, к.э.н., доцент

И.В. Балашова

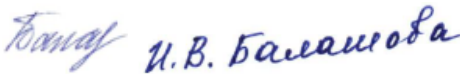
(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КЭУ Протокол от _____ № ____

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

Заведующий кафедрой


И.В. Балашова

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2023 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

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

Председатель



Э.Г. Баладыга

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

Председатель



А.В. Петровская